

「富士のお茶」を

たくさん飲もう

「富士のお茶」の新しい季節がやってきました。

お茶といえば日本一の生産量を誇る静岡県。中でも「富士のお茶」は、富士山の恵みを受けて、火山灰土壌で苗木の発育がよく、しばしば霧が発生する特有の気候ではくまられる名品です。今回は、だれもが認めるおいしい「富士のお茶」の情報を皆さんにお届けします。

◆富士のお茶の始まり

明治の初め、西比奈村（現在の比奈）に生まれた野村一郎氏が、富士愛鷹両山の間の原野を開墾し、茶園を造成したとされています。そして、近江（滋賀県）からすぐれた製茶師を招き、みずからも研究を重ねて野村式製茶法を完成させました。

その後、野村氏のお茶はイギリスや清（中国）の茶商人から絶賛され、その製茶技術は「天下一製法」と呼ばれるようになり、富士地域に広がっていきました。

◆富士のお茶の特徴

「特色のある味と香りが楽しめます」



製茶工場 勝亦園

勝亦 英介さん (大淵)

市内の茶業の特徴は、それぞれ製茶工場での栽培から加工、販売までを行う「自園自製自販」の経営形態が多いことです。そのため、製茶工場ごとの特色ある味と香りを楽しむことができます。

私の茶園は、茶の香りの高い「山のお茶」を栽培しています。香り

を大切にしながら浅蒸

しで針のような茶葉をつくっています。

天下一品

◆富士市茶手揉保存会が

富士の手揉製茶技術を研究



富士市茶手揉保存会は、昭和57年に手揉製茶技術の向上と継承、消費者への茶の啓発などを目的に発足しました。市などの事業に積極的に参加し、特に市内の米寿の人全員のお祝いに手揉茶を贈呈する「米寿祝記念茶贈呈」は昭和60年から続けられています。また、製茶機械の導入とともに幻となつてしまった、野村一郎の「天下一製法」の再現にも力を注いでいます。

「富士のお茶」の特徴を生かして

「丁寧にもみをしています」

「富士のお茶」は、葉肉が薄くて香りがよいので、強くもみ過ぎないように丁寧に長い時間をかけて手もみをします。保存会では、たくさんの人においしい「富士のお茶」を飲んでもらうために、日々手揉技術の研究をしています。



富士市茶手揉保存会
副会長 山平園
平柳 利博さん
(中里)

おいしいお茶を飲みましょう

☆おいしいお茶の入れ方☆

お茶の入れ方は、決まったものではありません。ここでは一般的においしく飲むための入れ方をご紹介します。



①人数分の湯のみに、沸騰させたお湯を8分目程度注ぐ。
※お湯の量と温度を調整する意味があります。

②急須にお茶の葉を入れる（1人当たり2〜3グラム、小さじ1杯分）。

③70度程度に冷めた湯のみのお湯を静かに急須に入れ、1分程度浸出させる。
※くき茶、ほうじ茶などは高温のお湯でさっと出します。

④湯のみに均等に回し注ぎ、最後の一滴まで絞り切る。
※最後の一滴にお茶のおいしさが凝縮されています。

★2煎目は80度、3煎目は90度程度でさっと入れるのがお勧めです。

ワンポイントアドバイス



ちょっとした工夫で

お茶がおいしくなります

お茶をおいしく入れるには、①お湯の量、②茶葉の量、③浸出時間、④お湯の温度がポイントです。そして、最後の一滴まで絞ってうまみを出し切ることです。新茶ならではのおいしさは、今の時期しか味わえないので、ぜひお早目に味わってみてくださいね。



日本茶インストラクター
秋山園 秋山 静子さん（今宮）

●お茶の効果

一煎目は甘み成分のテアニンによるリラックス効果、二煎目は渋み成分のカテキンによる殺菌効果、三煎目は苦み成分のカフェインによる覚醒効果があります。同じお茶でも、入れ方によってさまざまな味を引き出せます。

●お茶の保存方法

お茶にとって、酸素・湿気・におい・光・熱は大敵です。開封後は密閉性の高い容器に移し、冷暗所で保存しましょう。

富士のお茶

○富士のお茶年間イベントスケジュール○

とき	内容	会場
5月15~16日	お茶フェスタ in こどもの国	富士山こどもの国
22~23日	富士のふもとの大博覧会	ふじさんめっせ
8月22日	ティーワン T-1 グランプリ(※)	ふじさんめっせ
9月	田子の浦漁港しらす祭	田子の浦漁港
11月	農林水産フェア	公設地方卸売市場
平成23年2月	岩松北地区梅まつり	岩本山公園

※キッズワールド in ふじさんめっせと同時開催。

☆お茶関連の年間イベント☆

富士のお茶振興推進協議会は、富士の茶娘とともに富士のお茶のPRイベントを行っています。詳しくは「富士のお茶ポータルサイト」をごらんください。

<http://fuji-ocha.com/>

●おいしいお茶の入れ方教室

市は、年3回程度、毎回講師やテーマを変え、趣向を凝らしたお茶の楽しみ方を提案しています。参加者の募集は広報ふじなどに掲載します。

注目イベント

★ティー(ティーワン)グランプリ★

～家族で参加してください～



富士茶商組合長 山 大園 渡辺 栄一さん(中央町2)

市内の小 学4～6年 生を対象に、 お茶の〇× クイズ、種 類当て競技、 入れ方競技 に挑戦でも らい、その

総合得点でチャンピオンを決めます。

昨年は吉原小学校区で開催して大好評でした。ことしは8月に規模を拡大して開催します(募集は6月)。家族一丸となって参加して、優勝を目指しましょう！

富士のお茶をぜひ飲んでください

私は、茶娘の活動の中でお茶に関するさまざまな知識を学ぶことができました。今後は、皆さんとの時間を大切にしながら、お茶のすばらしさを伝えていきたいです。



第16代 富士の茶娘クイーン 佐野 江梨奈さん

問い合わせ

富士のお茶振興推進協議会事務局

(富士市農政課内)

TEL (55) 2781

FAX (51) 1997