



富士市献上茶謹製事業 が実施されました

献上茶謹製事業とは

献上茶謹製事業は、静岡県内茶産地の中で、すぐれた茶農家を選定して特別な栽培管理を行い、新茶の時期に手揉み茶を謹製し、皇室に献上する伝統行事です。

この事業は、戦前から静岡県茶業組合連合会議所により実施され、昭和47年からは、(公社)静岡県茶手揉保存会に引き継がれ、毎年実施されています。

富士市が産地に指定されるのは、昭和59年、平成7年に続き、20年ぶり3回目です。

指定園には、杉山岩雄さん(神戸・マルゼン杉山製茶)と、佐野智信さん(岩本・佐野製茶)が選ばれました。

指定園 園主紹介



杉山 岩雄さん(神戸)

献上茶指定園の話をいただき、その責任の重さに戸惑うことも多々ありましたが、この上ない光栄と感じ、引き受けさせていただきました。今後も、茶業に邁進していきます。



佐野 智信さん(岩本)

日々の管理から摘採まで、多くの皆様のご協力のもと、良質な茶葉生産に携わることができました。この経験をこれからの茶業に生かすべく、日々精進していきます。

記念式典を開催

「平成27年度富士市献上茶謹製事業記念式典」が、4月27日(月)に、ふじさんめっせで開催されました。会場では、静岡県茶手揉保存会の会員約600人の中から選ばれた30人が、富士市に古くから伝わる「天下一製法」により、茶葉の手揉みを行いました。謹製されたお茶は、6月4日(木)に、皇室に献上されました。

「天下一製法」とは

「天下一製法」は、明治初期に、比奈村(現富士市)の野村一郎氏により開発された製茶法です。平成17年に、富士市茶手揉保存会により再現されました。冷揉みで茶葉を針のように鋭く長い形状にし、30センチメートル以上積み上げる独特な飾り方が特徴です。



謹製茶摘み式「茶摘みの儀」(岩本)



「天下一製法」による手揉み



完成した茶葉を献上茶缶に入れる



謹製事業記念式典「献上茶葉継承」



献上茶缶



手揉みをした「静岡県茶手揉保存会」の皆さん