

新茶の季節到来

「静岡牧之原茶」を楽しもう



「八十八夜」は、立春から数えて88日目。今年5月2日です。この時期に摘まれるお茶は香り高く風味豊かで、飲むと一年を無病息災で過ごすことができると言い伝えられています。日本有数の「お茶のまち」牧之原市の、とびきりの新茶を楽しみましょう。問い合わせ お茶特産課 大石 ☎(53)2621

新茶時期の到来

本市は、日本一の茶どころ静岡県で第1位の栽培面積と荒茶生産量を誇る「お茶のまち」です。

唱歌「茶摘」で、「夏も近づく八十八夜(中略)あれに見えるは茶摘みじゃないか」と歌われているように、八十八夜の前後は茶摘みの最盛期です。牧之原台地を中心に見渡す限り広がる茶園には、豊かな日差しが降り注ぎ、時折り吹くさわやかな風に、萌黄色の鮮やかな新芽が波打ちながらキラキラと輝いています。

松尾芭蕉は、「駿河路や はなたちばなも 茶ののをひ」と詠みましたが、現在でも茶葉を蒸す香ばしい匂いが市内に漂い、新茶時期の到来を体全体で感じることが出来ます。

深蒸し茶発祥の地

市内で最も多く作られているお茶は、「深蒸し茶」です。深蒸し茶は普通煎茶よりも長時間蒸すことで、葉をより柔らかくして採んだお茶です。牧之原台地の茶葉は、日光を十分に浴び、力強く肉厚で元気をたっぷり蓄えています。深蒸しにすることで、茶葉のコクや旨味を引き出し、苦渋味を抑えたまろやかで濃厚なお茶になります。

特に、新茶は秋から春にかけて大地の養分をしっかりと吸収し、良質とされています。深蒸し製法は、牧之原台地周辺で考案されました。味が良く、健康効果も高いといわれ、現在では全国的にも最もよく飲まれるお茶となっています。

お茶が生活を豊かに

市内には、現在200以上の茶工場、30以上の茶商店があり、深蒸し茶以外にも、ほうじ茶や烏龍茶、プーアル茶、紅茶などを作っています。自分の好みはもちろん、生活習慣や飲む状況に合わせて飲んでみてはいかがでしょうか。

たとえば、朝の起き抜けには、カフェインの多いお茶を熱めに入れて飲めば目が覚めます。朝食には深蒸し茶や番茶、脂っこいものを食べた後は、香りの強いほうじ茶や烏龍茶を飲むと口の中がさっぱりします。

牧之原茶を全国に

お茶の健康効果はさまざまなかたちで研究され、近年、世界中から注目を集めています。緑茶の渋みの成分であるカテキン類には、強い酸化作用があり、ガンのリスクを低下させ、お茶を多く飲む人は認知症になる割合が半分以下になるという研究結果もあり

ます。さらに、インフルエンザや風邪を予防する強い抗ウイルス作用や肥満防止、動脈硬化の予防など、お茶にはさまざまな効能があります。お茶は薬ではないため、飲んで病気を治す訳ではありません。飲むことで、健康を保つことにつながります。

「お茶のまち」牧之原市では、おいしくて緑起物の新茶をはじめ、いろいろな種類のお茶が手に入ります。私たち自身が「お茶のある暮らし」を実践するとともに、八十八夜を機に、地域に暮らす私たちの誇りともいえる「静岡牧之原茶」を全国に広めていきたいと思います。

さまざまな種類がある静岡牧之原茶



茶葉を蒸して揉み、乾燥したもの。日本茶の基本といわれるお茶。



ある程度発酵させた茶葉を炒った半発酵茶。花のような香り特徴。



普通煎茶より蒸し時間を2~3倍長くしたものでまろやかな味わい。被覆茶「望」などが含まれる。



茶葉をいった後に発酵・乾燥させた後発酵茶。ポリフェノールを多く含み、脂肪燃焼効果がある。



日本の伝統的な製法で作られたお茶。手揉み保存会により技術が伝承されている。



茶葉を完全発酵させたもの。世界で最も多く生産されているお茶。

世界農業遺産

「静岡の茶草場農法」

平成25年5月30日、「静岡の茶草場農法」が国連食糧農業機関から「世界農業遺産」に認定されました。

茶草場農法は良質なお茶を生産するために、秋から冬にかけて、茶園周辺の茶草場からスキヤササなどを刈り取って茶畑に敷く農法。茶草場の草を定期的に刈ることによって質の高いお茶の栽培と、絶滅危惧種に指定されている動植物を含む多様な動植物の生存する環境が両立されていることが世界的に評価されました。

牧之原台地周辺の本市、掛川市、菊川市、島田市、川根本町の4市1町の地域で伝統的に行われてきており、市内にも、この農法の実践者がいます。

これらの構成市町で組織する協議会では、環境に配慮した茶産地としてのブランド化や、この取り組みを観光資源として、集客につながる活動を進めています。

良質な茶生産のため、通常の栽培方法に次の①から④を組み込んだ「茶草場農法」

