

／ 牧之原市の超・特産品!! ／

# 牧之原市の深蒸し茶

牧之原市の特産品と言ったらこれ、と言って過言ではないでしょう。

茶栽培に適した温暖な気候と日照時間の長さに恵まれ、

全国でも有数の大茶園が広がっています。

第73回全国茶品評会では、産地賞を受賞し、品質・味ともに高く評価されています。

おいしさが  
ギュッ♥

## 武士たちによって 開墾された茶畑

今では名の知られた牧之原のお茶栽培。その歴史は、江戸時代の武士たちによって切り開かれました。15代将軍・徳川慶喜が駿府に隠居した際、身辺警護役を務めていた者たちが版籍奉還で職を失い、明治2年から、農民として、牧之原台地での茶畑の開墾を始めたのです。しかし、当時の牧之原台地は、荒地である上に水不足が深刻でした。そのような過酷な状況から苦勞を重ね、開墾開始から4年をかけてようやく、牧之原で初めての茶摘みが行われたのだそうです。

その後、茶葉の品質向上が進められると同時に、戸塚豊蔵や今村茂兵衛によって、「静岡牧之原茶」の特徴の1つとなる「深蒸し茶」製法の原型が考案されました。牧之原市が深蒸し茶の一大産地となったのは、そのような先人たちの長きに渡る努力によるものです。

## コクや旨みを 引き出す「深蒸し茶」

静岡牧之原茶は深蒸し茶が主流です。その製法は、戸塚豊蔵が考案した手もみ茶製法に由来し、刈り取った茶葉を製茶していく途中の、蒸しの時間を通常の2〜3倍にしています。それにより、苦みや渋みを抑え、コクと旨みが十分引き出されたまろやかな味わいを楽しむことができます。「やぶきた」品種が主流ですが、最近では「ゆひかり」「さえみどり」などの栽培にも力を入れています。

## 秘められたお茶の 健康パワー

深蒸し茶は、長く蒸すことで、茶葉の細胞が壊れ、茶葉に含まれる成分が出やすくなります。リラックス効果、抗菌、抗ウイルス作用、アレルギー予防作用のほか、ポリフェノールが豊富なため、アンチエイジングの効果を期待できる成分が含まれています。