

／ 牧之原市の超・特産品!! ／ 牧之原市の深蒸し茶

牧之原市の特産品はこれ、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♥

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。深蒸し茶とは、お茶の製造の第二工程の「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「つゆひかり」「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、老化抑制の効果を期待できる成分が含まれています。

静岡牧之原茶

「望」

深蒸し茶でも特にオススメは、JAハイナンがすすめる地域ブランド茶「望(のぞみ)」です。2021年度に15周年を迎えました。徹底した管理と厳しい審査基準をクリアしたものをだけを「望」と認定しています。鮮やかな緑色と上品な香り、濃厚な旨みをご堪能ください。ほうせん館のほか、楽天のJAハイナン茶ぐりん楽天市場店等で購入できます。

種類が豊富な

静岡牧之原茶

静岡牧之原茶には、深蒸し茶の他にも様々なお茶があります。茶葉を半発酵させて作るウーロン茶、完全発酵させて作る紅茶、後発酵の製法で作るプーアル茶など、製造方法を変えて同じお茶の葉から豊富な種類のお茶を作っています。農家さんやお店によって取り扱いも様々。お茶屋さんめぐりで自分好みの静岡牧之原茶を見つけてみるのも楽しいですよ。