

歴史街道と深蒸し茶

NHK「ためしてガッテン」、「みのもんたの朝ズバッ！」で健康に良いと紹介された茶処掛川、深蒸し茶の主産地。深蒸し茶は、普通煎茶よりも蒸し時間を2~3倍長く(1~2分)する製法により、水色が濃厚で自然の甘みを感じられる深い味わいに。各地区ごとに独特の香り、風味、水色があります。是非、豊かな味わいを比べてみてください！

(一口メモ)深蒸し茶発祥は、昭和27年ころ牧の原で、葉肉が厚く山間地にくらべ味が劣るといわれた茶葉の特徴を生かして、蒸し時間を長くし旨味を引き出したことが発端。(菊川町茶業誌より)

【北部】

土質によって生まれる豊かな香りが特徴のお茶。また、あえて渋みを効かせた普通煎茶もあると言われている。(倉真川水系を含む西郷、栗本、倉真、原泉を含む)

歴史街道と掛川

[東海道と塩の道が交わるま]り

【東部】

茶園が高い所に位置し昼夜の寒暖差が多くマイルドさが特徴のお茶と言われている。より蒸しを長くした“特蒸し”の深蒸し茶もある。また、東山口には土地整備で大規模化した茶園もある。(粟ヶ岳の山麓、東山、日坂、東山口が中心)

【西部】

原野谷川から立ち昇る霧に包まれ、鮮やかな緑の水色が特徴のお茶と言われている。(掛川茶業発祥の地・和田岡、桜木、原田が中心)

【小笠山北麓と南部】

穏やかな気候で、早摘みが可能、明るい色とやわらかな喉越しが特徴のお茶と言われている。(小笠山の麓の上内田、西南郷、曾我、掛川が中心)

『天葉(あまね)』

掛川では美味しいお茶として「さえみどり」と「つゆひかり」が推奨品種。その中でも最高品質の『天葉(あまね)』(30g、1050円)が販売されている。こだわりっぱ、これっしか処ほか市内24店舗。 問合せ:掛川茶商協同組合(0537-22-5509)

【小笠山南麓と大城地区】

小笠山の南麓は、渋み・苦味をおさえた甘みとコク、高天神城一帯は、朝霧がたちこめた清流、肥沃な土地から、香気が特徴のお茶と言われている。

各地区のお茶の特徴は、次のホームページなどを参照致しました。

掛川茶商協同組合: <http://www.siz-sba.or.jp/kencha/member/kakegawa/map.htm>

JA遠州夢咲: <http://www.ja-shizuoka.or.jp/yumesaki/nousan/tokusan/ocha.html>

1
7
1
-

8

0

1

2

3

4