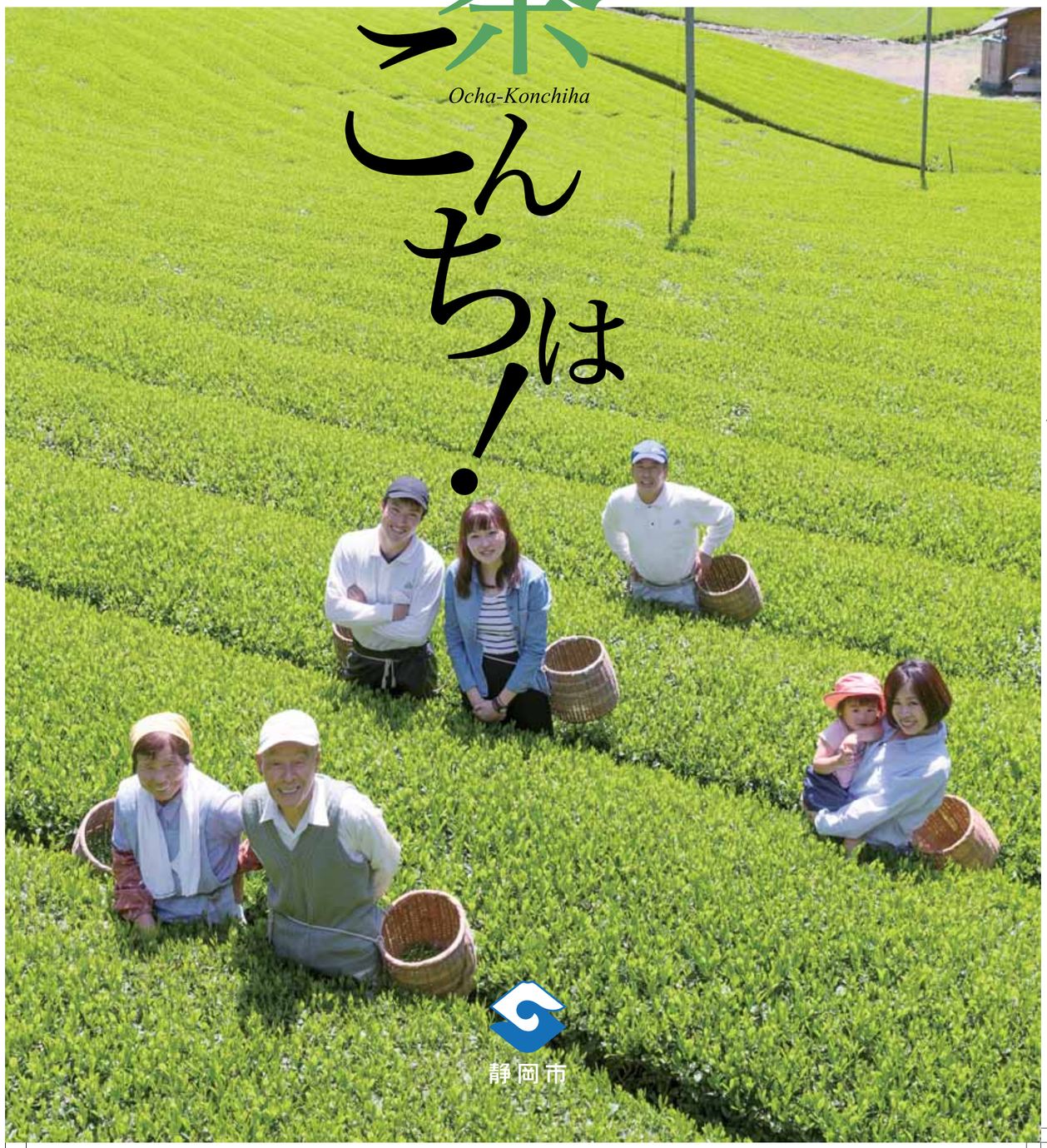
静岡市
お茶体験
ガイドブック

お茶こんちは！

Ocha-Konchiha



静岡市

お茶こんちは！
Ocha-Konchiha

お茶のまち静岡市

静岡市農業政策課
お茶のまち推進係
〒424-8701 静岡市清水区旭町6-8

ＴＥＬ　054-354-2089
ＦＡＸ　054-354-2482
メール　nougyouseisaku@city.shizuoka.lg.jp
ＷＥＢ　www.ochanomachi-shizuokashi.jp

当冊子掲載写真の撮影には、「静岡市茶っきり娘」の皆さんにご協力をいただきました。

第二版第一刷／平成30年3月



お茶の本場静岡市の「Theお茶どころ」な体験を紹介する一冊。

静岡茶発祥の地といわれ、現在も全国有数のお茶の生産地として知られる静岡市。ここは全国から集まったお茶を多彩に加工して出荷する「お茶の集散地」でもあり、そのうえ日本で一番お茶を飲んでいる地域(※)でもあります。「お茶どころ静岡で本場のお茶を飲んでみたい」「お茶摘みってどこで体験できるの？」「県外の友人をどこに案内しよう？」そんな声に応えるのがこの本。「お茶のまち静岡市」では、お茶農家さんや茶商さんを訪ねて体験できることが実はたくさんあるんです。お茶の本場ならではの風景や非日常の体験があなたを待っています。市街地からちょっとだけ足を延ばして叶う、お茶づくりの人や技に出会う旅に出発しませんか？

※総務省統計局「家計調査（二人以上の世帯）品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市ランキング（平成26~28年平均）」にて、静岡市は緑茶の年間支出金額及び緑茶の年間購入数量が日本一。

梅ヶ島地区（葵区入島）











こんちは！

茶商さん

お茶農家さんが大事に育てたお茶を仕入れて多彩に加工し、世界中に出荷するのが茶商さんの仕事。お茶の流通だけでなく、多くの人にお茶を楽しんでもらうための情報発信を行うお茶文化の担い手でもあります。古くから静岡市の茶商さんたちは、地元産のお茶ばかりでなく全国の生産地のお茶も扱ってきました。各地のお茶を扱う技術にすぐれた「茶の匠」たちが集結しているのがこの地の特徴なのです。そんな茶商さんたちを訪ね、工場を見学したり、熟練の技術に触れたり、こだわりのお茶を味わえば、新たなお茶の世界が開けるかも知れません。













こんちは！

農家さん

縦横に長い静岡市には、それぞれの土地に特徴あるお茶農家さんがいて、こだわりあるお茶づくりをしています。平野部に広がる茶畑もあれば、険しい山肌に沿った段々畑もあり、風景ひとつとっても飽きることがありません。迎えてくれる人たちも皆個性的。ゆるやかに過ごす時間の中で、お茶づくりのこだわりを聞いたり、何気ないおしゃべりを楽しんだりするのも楽しいひとときになるはず。その土地のお茶やとっておきのお茶請けを楽しんだり、地元の人と一緒にお茶摘みをしたり、田舎暮らしを味わったり、様々なお茶体験が待っています。

体験スポット一覧

お茶を飲む / お茶スイーツ / 茶畑を見る / お茶を摘む / 工場を見る / その他

No.	体験スポット名	業種	おすすめポイント	対応可能な体験	予約	該当頁
1	大沢振興会 おおさわしんこうかい	農家	農家の縁側カフェ体験		不要	P07
2	クリーンティ松野 くりーんてぃまつの	農家	農家の共同工場体験		要	P09
3	足久保山彦会 あしくぼやまびこかい	農家	静岡茶発祥の地巡り		要	P11
4	森内茶農園 もりうちちゃのうえん	農家	農家のお茶バー体験		要	P13
5	マルシロ園 まるしろえん	農家	製茶道具と摺鉢茶体験		要	P15
6	黄金茶園 こがねちゃえん	農家	黄金色の茶畑体験		要	P17
7	山水園 さんすいえん	農家	農家のお茶会体験		要	P19
8	貴香園 きこうえん	農家	里山の茶摘み体験		要	P21
9	マル清漆畑製茶 まるせいうるしばたせいちゃ	農家	富士山と茶摘み体験		要	P23
10	マルイチ水野製茶 まるいちみずのせいちゃ	農家	茶娘衣装で茶摘み体験		要	P25
11	ぬくもり園ゆるり ぬくもりえんゆるり	農家	農家の民泊体験		要	P27
12	豊好園 ほうこうえん	農家	雲海と茶畑絶景体験		要	P29
13	清照由苑 せいしょうゆえん	農家	お茶染め体験		要	P31
14	グリーンエイトカフェ ぐりーんえいとかふぇ	農家	農家直営カフェ体験		要	P33
15	おかかえ茶園かねぶん おかかえちゃえんかねぶん	農家	お茶喫茶体験		要	P35
16	しずおか・茶の町コンシェル しずおか・ちゃのまちこんしぇる	茶商	茶商の町巡り		要	P39
17	小柳津清一商店 おやいづせいいちしょうてん	茶商	お茶スイーツ工場体験		要	P43
18	静岡市タクシー協議会 しずおかしたくしーきょうぎかい	交通	お茶のまちツアー体験		要	P45

体験までの流れ（要予約の場合）



※記載された体験メニュー以外にも、ご要望に応じた対応ができる場合があります。 ※所要時間や料金などを含め、詳細は各体験スポットにお問合せください。





Ocha-Konchiha

01

大沢振興会

おおさわしんこうかい

農家

お茶を飲む 通年
お茶スイーツ
茶畑を見る 通年
お茶を摘む
工場を見る 5月
その他 要確認



担当
昌樹さん
まさき

霧深い山間に茶畑の広がる景色が美しい大沢。この小さな集落を一躍有名にしたのが、2013年にはじめた「縁側カフェ」です。農家の縁側で、のんびりお茶を楽しんだり、おじいちゃん・おばあちゃんの話に耳を傾けたり、採れたての野菜をゲットしたり。マップを片手に茶畑の風景の中を歩くのも楽しいひとときになるはず。ふるさとに帰るように、毎回やって来るファンもいるのだとか。

おおさわ縁側カフェ

まずは大沢地区の入り口で配っているマップを手に入れて、その日開いている縁側へ。休憩料は1軒300円。その家でつくった自慢のお茶と家庭ごと・季節ごとに異なるお茶請けで出迎えてくれます。昔ながらの煮物からスイーツまで、実に多彩。8軒分の屋号シールを集めて、内野昌樹さんの家に行くとお茶をもらえる特典も。

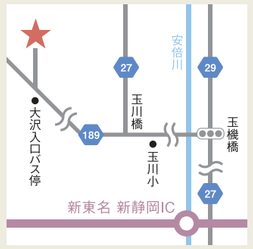


※日ごと、各家ごとに内容は異なります。
※お茶とお茶請けはセルフサービスです。









大沢振興会

受入時期　通年／第2・第4日曜
受入規模　1〜200名
事前予約　予約不要
アクセス　新東名新静岡ICから車で約40分
駐車場　普通車30台
外国語　対応不可
住所　静岡市葵区大沢276
TEL　054-292-2656（内野昌樹）
メール　info@tsunagari-osawa.com
WEB　tsunagari-osawa.com



Ocha-Konchiha

02

クリーンティ松野

くりーんてぃまつの

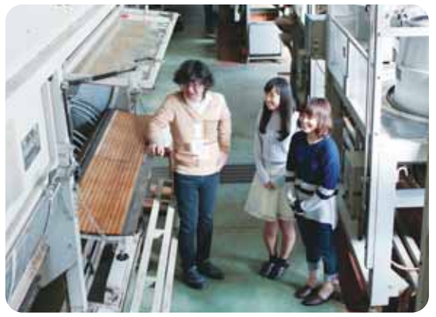
農 家

お茶を飲む 通年 / お茶スイーツ / 茶畑を見る 通年 / お茶を摘む 5〜10月 / 工場を見る 通年 / その他 要確認

安倍川中流・松野地区の50以上のお茶農家の共同工場。ここでつくられるのは、松野の肉厚な茶葉を生かした鮮やかなグリーンと濃厚な味わいの深蒸し茶。広い工場内に自動制御の機械が並び、個人から団体まで見学の受け入れをしています。お茶が加工される過程を、順を追って案内してくれるのは担当の箕輪さん。お茶に対するちょっとした疑問質問にも丁寧に答えてくれます。



担当
箕輪さん
みのわ



お茶工場見学

摘み取られたばかりの生葉が工場に運ばれ、広い敷地にズラリと並んだ様々な工程の機械で加工される様子が見学できます。製造途中の、段階ごとの生のお茶を飲み比べてみることも可能。見学は通年で可能ですが、おすすめは一番茶・二番茶の5月〜7月と、秋冬番茶の9月〜10月の工場稼働時期だそうです。

お茶摘み体験

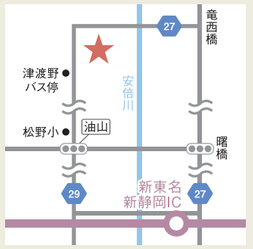
工場のすぐそばにある茶畑は、平坦な畑なので子どもでも安心してお茶摘みが楽しめます。雨天でも傘をさして体験が可能。「葉をよく見て、自分が口にしたい部分を選んで摘み取るといいですよ」と箕輪さん。摘んだ茶葉は、その場で天ぷらにして食べたり、持ち帰ることもできます。



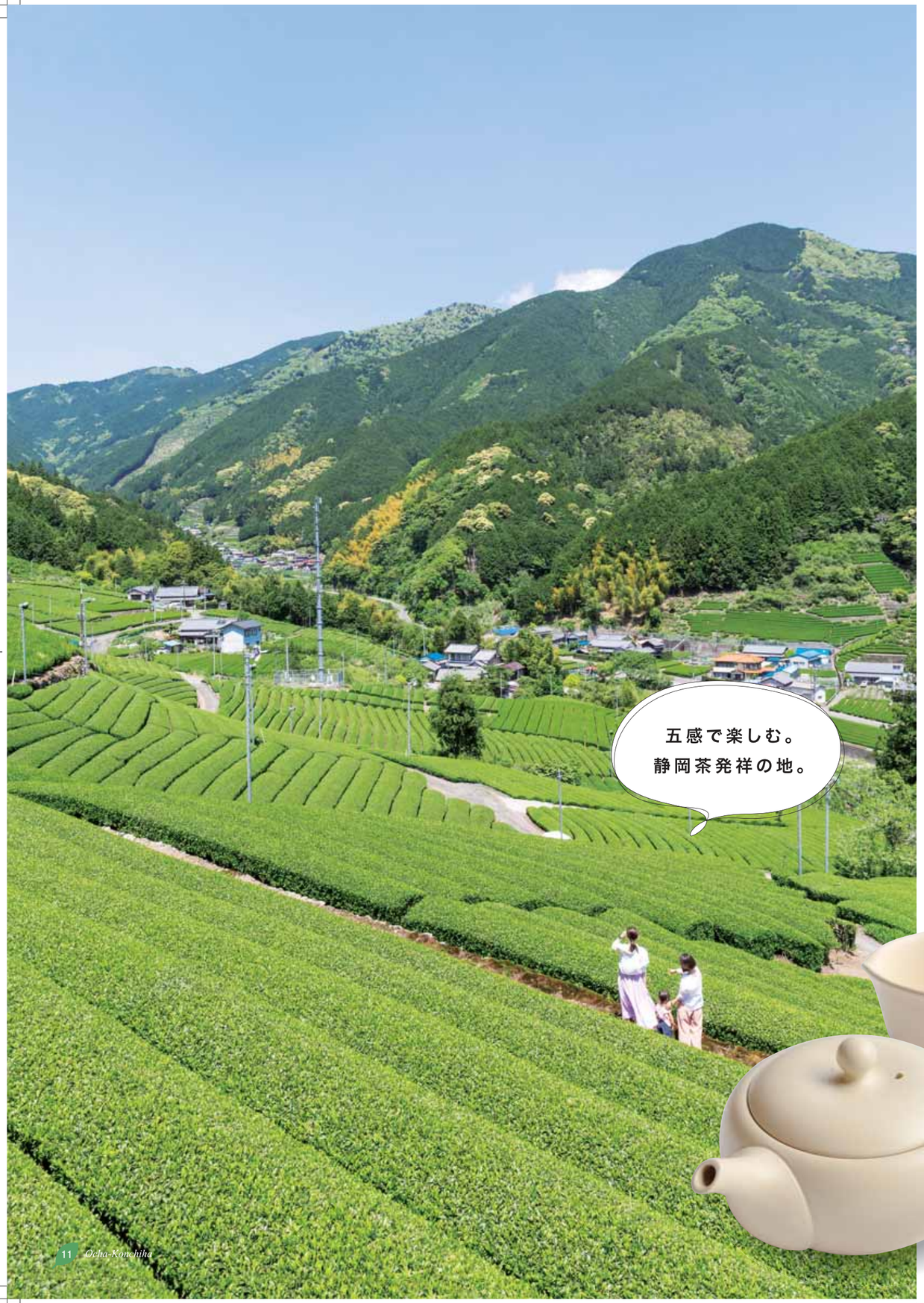


有限会社クリーンティ松野

受入時期	通年／曜日不問
受入規模	1〜80名
事前予約	要予約（前日まで）
アクセス	新東名新静岡ICから車で約15分
駐車場	普通車10台,大型バス3台
外国語	資料対応可（中国語,英語,仏語）
住所	静岡市葵区津渡野68
TEL	0120-135-009（箕輪匡人）
メール	matsuno@shizuoka-tea.com
WEB	www.shizuoka-tea.com







Ocha-Konchiha

03

足久保山彦会

あしくぼやまびこかい

農 家

お茶を飲む 7〜4月 / お茶スイーツ / 茶畑を見る 7〜4月 / お茶を摘む 4月 / 工場を見る 7〜4月 / その他 要確認



担当 武田さん たけだ

静岡茶発祥の地、高級煎茶の産地として知られる足久保。足久保川沿いの山肌に茶畑が広がる風景が目にも鮮やかです。迎えてくれる足久保山彦会は、口長島地区のお茶農家の集まり。穏やかな口調で語る武田さんをはじめ、山彦会の皆さんが、お茶づくりのこと、お茶の味に対するこだわりなど、いろいろと教えてくれます。人数が多い催しには、地元のお母さんたちが登場することも。

体験型茶席



山彦会で編み出した足久保のお茶を美味しく飲むためのいれ方を伝授してくれます。一人ずつ用意された道具で水から出すお茶は、うまみ・あまみが際立って、普段飲んでいるお茶とはひと味もふた味も違います。「飲み終わった茶葉はてんぷらにしても美味しいよ」なんてアドバイスも。

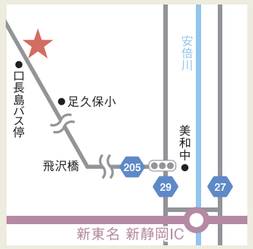




里山ウォーキング

春先に行われるウォーキングでは、足久保を歩きながらお茶の歴史を辿ったり、景色を楽しんだり。見晴らしのよい高台の茶畑からは、お茶工場の煙突なども見え、お茶の里ならではの情景が楽しめます。地元の皆さんといろんな話をしながら、お茶を味わうのも楽しいひとときに。





足久保山彦会

受入時期	7月〜4月／土日曜
受入規模	1〜40名
事前予約	要予約（前日まで）
アクセス	新東名新静岡ICから車で約20分
駐車場	普通車20台,大型バス2台
外国語	対応不可
住所	静岡市葵区足久保奥組3620
TEL	054-296-3637（武田一彦）
メール	miwaeino@shizuoka.ja-shizuoka.or.jp



Ocha-Konchiha

04

森内茶農園

もりうちちゃのうえん

農 家

お茶を飲む 通年 / お茶スイーツ / 茶畑を見る 通年 / お茶を摘む 4〜9月 / 工場を見る 1〜11月 / その他 要確認



担当 森内夫妻
もりうち

築150年の古民家で出迎えてくれるのは、気さくな人柄の森内吉男さん・真澄さんご夫妻。緑茶から発酵茶や紅茶まで、生産しているお茶は実に多種多彩。講師などの経験も豊富で「茶畑が見たい」「手揉みをしたい」といった要望に、幅広く対応しています。お茶マニアから古民家好きまで、訪れる人は年間200人以上。新茶時期には熟練のお茶摘みさんたちと一緒にお茶摘み体験も。



お茶の飲み比べ

まるでバーカウンターのような土間カフェでお茶を飲み比べ。10以上の品種×4〜5の加工法という多彩なお茶の中から好みの味を探してみては？「秘密なんかないから何でも話すわよ」と製法も包み隠さず伝えてくれる真澄さん。耳を傾けるうち、あっという間に時が過ぎていきます。



手揉み体験

冷凍した蒸し葉を使う手揉み体験は、なんと1年通して体験可能。森内さん宅の古民家の前に設けられた手揉み専用の部屋で、手揉み茶師範の吉男さんに教わりながら、茶葉を揉み上げます。1日じっくりかければ、その日の持ち帰りも可能です。仕上げの乾燥を待つ間に、土間でお茶の飲み比べもできます。







森内茶農園

受入時期　通年／曜日不問
受入規模　1〜20名
事前予約　要予約（前日まで）
アクセス　新東名新静岡ICから車で約15分
駐車場　普通車15台,大型バス2台（要相談）
外国語　資料対応可（英語）
住所　静岡市葵区内牧705
TEL　054-296-0120（森内真澄）
メール　moriuchitea@nifty.com
WEB　www.moriuchitea.com



Ocha-Konchiha

05

マルシロ園

まるしろえん

農 家

お茶を飲む 通年 / お茶スイーツ / 茶畑を見る / お茶を摘む / 工場を見る 通年 / その他 要確認

静岡駅や市街地から近い葵区籠上に位置するマルシロ園のお茶工場。城塚さんご夫妻は40年以上前から安倍川流域の内牧にある自園で育てたお茶をこの工場で加工し、主に県外へ販売してきました。「煎茶だけでなく、もっといろんな種類のお茶や楽しみ方があることを知って、お茶に親しんでほしい」とat き枝さん。工場では、他ではなかなか見られなくなった昔ながらの製茶道具を間近に見られます。



担当
at き枝さん
ときえ

お茶工場見学

お茶づくりのお話を聞きながら、工場の見学を。マルシロ園の工場には、お茶の仕上げに使う昔ながらの製茶道具が数多く残っています。今では珍しくなった貴重なものばかり。茶葉を保管しておく大型の冷蔵庫や、戦災で焼け残ったという釜炒り用の鉄釜も見られます。





すり鉢茶体験

at き枝さんが教えてくれるのは、抹茶のように濃厚でまろやかな味を楽しめる「すり鉢茶」。煎茶の茶葉を湿らせてすり鉢ですり潰し、ぬるめのお湯を加えたものを漉してできあがり。いろいろな種類のお茶に合ったいれ方や楽しみ方のアドバイスもしてくれます。

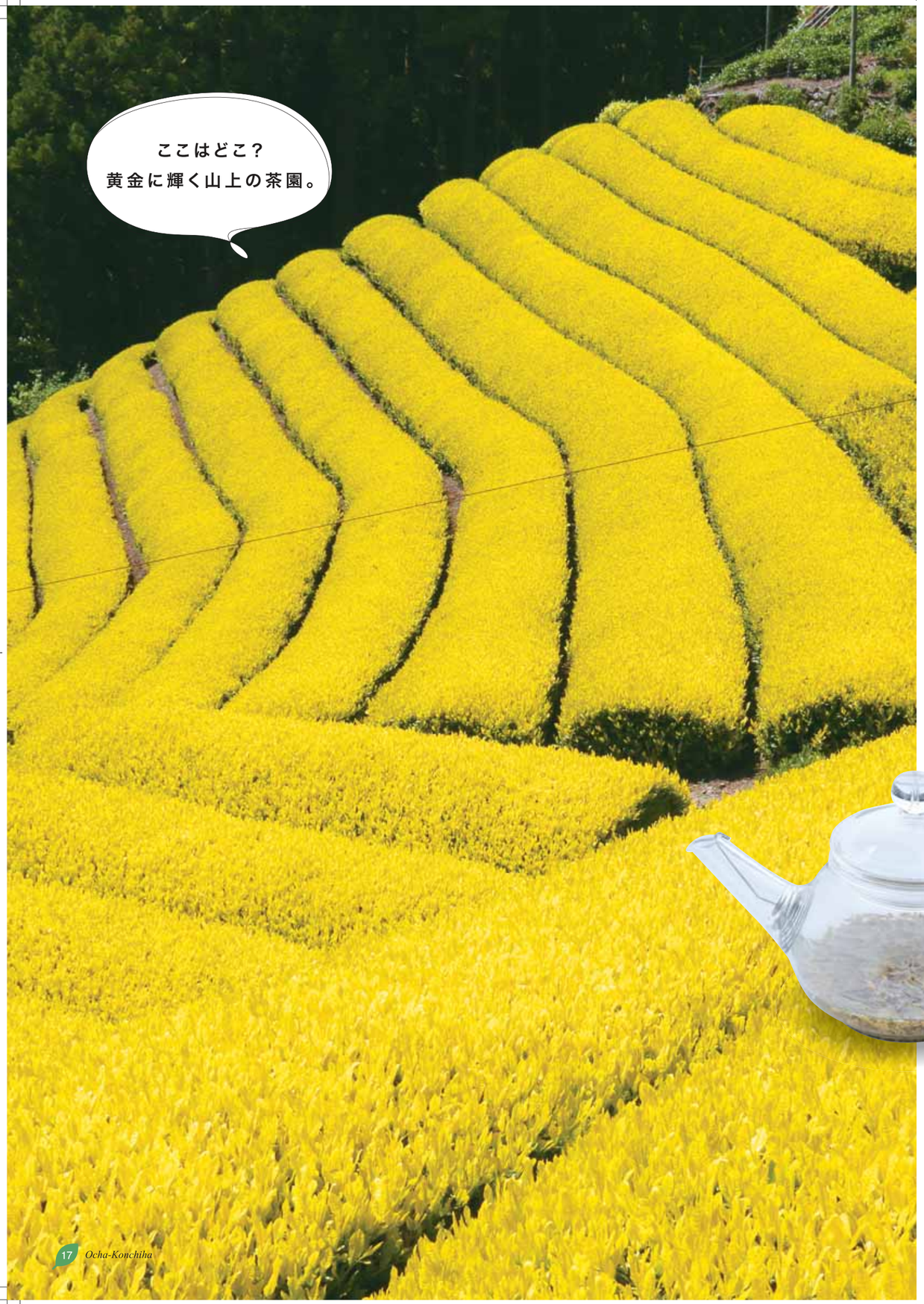






マルシロ園

受入時期　通年／曜日不問
受入規模　1〜12名
事前予約　要予約（3日前まで）
アクセス　JR静岡駅から車で10分
駐車場　普通車8台
外国語　対応不可
住所　静岡市葵区籠上28-20
TEL　054-271-5321（城塚とき枝）



Ocha-Konchiha

06

黄金茶園

こがねちゃえん

農 家

お茶を飲む 通年 / お茶スイーツ / 茶畑を見る 通年 / お茶を摘む 5〜6月 / 工場を見る / その他 要確認

突然変異から生まれた黄金色の茶葉が特徴の茶園。他にはない色彩の茶畑と、遊び心満点の多彩なお茶づくりが魅力です。茶畑を見たり、試飲をしたり、川べりの桟敷席で1日のんびりしたり、ここでの過ごし方は人それぞれ。親しみやすい浩光さんの人柄が人を呼び寄せるのかも知れません。「茶畑を見たい」「紅茶をつくりたい」といった様々な要望に可能な限り応えてくれます。



担当 浩光さん ひろみつ



茶畑見学

浩光さんの自宅から歩いて30分、険しい山の上に広がる「黄金みどり」の畑は、新茶の時期になると、菜の花畑のような黄金色に染まります。青空の下に広がる黄金色の景色を見ようと、茶畑を訪れるファンやカメラマンも多いのだとか。5月〜6月には黄金みどりのお茶摘み体験も可能。（必ず事前にご相談ください）

お茶の飲み比べ

普通の緑茶だけでなく、包種茶、白茶、紅茶など、様々な発酵茶もつくっている浩光さん。おしゃべりしながら飲んでいるうちに「この味が好きなら、こんなのも飲んでみる？」と、次々にいろいろなお茶を飲ませてくれます。半日くらい、あっという間に経ってしまうことも。

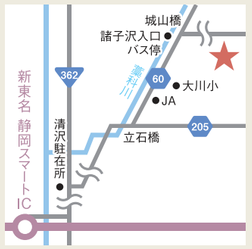




黄金茶園

受入時期　通年／曜日不問
受入規模　1〜10名
事前予約　要予約（前日まで）
アクセス　新東名静岡スマートICから車で約40分
駐車場　普通車5台
外国語　対応不可
住所　静岡市葵区諸子沢219
TEL　054-291-2423（佐藤浩光）
メール　kogane-cha@pony.ocn.ne.jp







キャリア30年。
農家カフェの老舗。

Ocha-Konchiha

07

山水園

さんすいえん

農 家

お茶を飲む 6〜4月 / お茶スイーツ / 茶畑を見る 6〜4月 / お茶を摘む 6〜9月 / 工場を見る 6〜4月 / その他 要確認



担当
清己さん
きよみ

栃沢で品質の高いお茶をつくり続ける内野清己さんが営む山水園。栃沢のお茶のファンを増やしたいと、1980年代から自宅を開放したお茶席を行ってきました。昔ながらの農家の縁側や座敷で味わうお茶はまた格別。「いつでも、やれることは何でもしますよ」と清己さん。お茶のことをはじめ、昔ながらの風習や地域の歴史などを清己さんから聞くのも、ここでの楽しみのひとつです。

お茶席体験

毎年5月と11月に行っているお茶を楽しむ会。5月は清己さんがいれてくれる新茶を、11月は品評会に出したとっておきのお茶を清己さんの手ほどきで参加者が自分でいれて味わいます。催し以外のときも、要望に応じて対応してくれるので、気軽に問い合わせてみてはいかが？



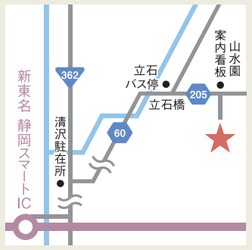


茶畑見学

お茶席体験を行う自宅のすぐ裏には、清己さんが丹精込めて育てるお茶畑が広がっています。お茶を味わった後には、お茶づくりへのこだわりについてお話を聞きながら、茶畑の散策と見学を。時期によっては、お茶摘み体験やお茶づくり体験も楽しめます。







山水園

受入時期	6月〜4月／曜日不問
受入規模	1〜20名
事前予約	要予約（前日まで）
アクセス	新東名静岡スマートICから車で約30分
駐車場	普通車5台
外国語	対応不可
住所	静岡市葵区栃沢421
TEL	054-291-2219（内野清己）
メール	sansuien-kiyomi@hop.ocn.ne.jp
WEB	sansuienkiyomi.blog136.fc2.com



里山の新茶の香りで
リフレッシュ。

Ocha-Konchiha
08

貴香園
きこうえん

農 家

お茶を飲む 5月
お茶スイーツ
茶畑を見る 通年
お茶を摘む 5月
工場を見る 5月
その他 要確認



担当
裕佳子さん
ゆかこ

本山茶の産地のひとつ、藁科川中流域の大原地区。自然に恵まれた山間に、美しい茶畑が広がるお茶の里です。「お茶の緑に囲まれて、リフレッシュしていってほしい」という梶山裕佳子さんが案内役。新茶の時期のお茶摘み体験に訪れて、清々しい空気のなかでお茶に触れる時間を過ごしてみませんか？日常を離れ、無心になってお茶を摘む、そんな時間をここで過ごしてみては？ 周辺をのんびり散策して過ごすのもおすすめです。

お茶摘み体験

新茶時期、5月3・4・5日にお茶摘み体験を予定しています。毎日午前と午後にそれぞれ約2時間。傾斜の緩やかな茶畑なので親子連れでの参加も安心です。お茶摘みを楽しんだ後は、お茶とお菓子を楽しむプチお茶会を。一人ずつ手摘みのお茶を水出しでいれて味わえます。





里山絶景体験

山や沢などの豊かな自然に囲まれた茶畑周辺の散策もおすすめ。緑に包まれたいつもと違う景色のなかで、のんびり過ごす時間を楽しんでみてはいかが？少し足を延ばせば、静岡の市街地や富士山まで見渡せる、ダイラボウや高山などの絶景スポットもあります。







貴香園

受入時期	5月3・4・5日（午前・午後）／曜日不問
受入規模	1〜10名（各回）
事前予約	要予約（前日まで）
アクセス	新東名静岡スマートICから車で約10分
駐車場	普通車10台
外国語	対応不可
住所	静岡市葵区大原656
TEL	054-279-0067（梶山裕佳子）
メール	t51victry@jasnet21.com



Ocha-Konchiha

09

マル清漆畑製茶

まるせいうるしばたせいちゃ

農 家

お茶を飲む 通年 / お茶スイーツ / 茶畑を見る 通年 / お茶を摘む 4〜6月 / 工場を見る 通年 / その他 要確認



担当 裕樹さん ひろき

やぶきた茶発祥の地・日本平の高台に位置する漆畑さんの茶畑やお茶工場からは、静岡の市街地が一望でき、茶畑の向こうに富士山が見えることも。気持ちのよい景色の中で、お茶摘み体験やお茶工場の見学ができます。ここは日本平や久能山東照宮、登呂遺跡などの観光地も近く、タクシーツアー（p46）の受入先としても人気。静岡の名所観光とあわせて、気軽に訪ねてみてはいかが？



お茶工場見学

蒸しから乾燥までの一堂に並んだ全工程の機械を見学することができます。一年を通して見学可能ですが、実際に稼働しているところが見たければお茶時期（4月〜6月）の午後がおすすめ。工場前で試飲をしたり、日本茶インストラクターの漆畑さんにお茶の楽しみ方を教えてもらったりもできます。

お茶摘み体験

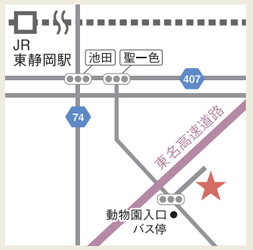
新茶の時期には、15分程度の短時間から半日がっつり体験まで、希望に合わせてお茶摘みができます。時期が合えば、よく目にする機械摘みの畑とはひと味違う、枝が高く伸びた自然仕立ての茶畑での体験も。摘み取った茶葉は持ち帰ることも、仕上げて後日送ってもらうことも可能。





マル清漆畑製茶

受入時期	通年／月〜土曜
受入規模	1〜10名
事前予約	要予約（前日まで）
アクセス	JR静岡駅から車で約15分
駐車場	普通車3台
外国語	対応不可
住所	静岡市駿河区池田2170-1
TEL	054-261-6890（漆畑裕樹）
メール	uruuru@ny.tokai.or.jp







Ocha-Konchiha

10

マルイチ水野製茶

まるいちみずのせいちゃ

農 家

お茶を飲む 通年 / お茶スイーツ / 茶畑を見る 通年 / お茶を摘む 5月 / 工場を見る 通年 / その他 要確認



担当 正一さん しょういち

富士山を望む日本平の茶園でお茶づくりをしている水野正一さん。日本平発祥のやぶきたを中心に、さえみどり、べにふうき、まちこなどの品種を栽培しています。10年以上前から地元小学生の体験学習や、広く参加者を募集してのお茶摘み体験を行ってきました。自園のお茶を販売する店舗もあり、タクシーツアー（P46）の受入先にもなっているので気軽に訪れやすいのも魅力の農家さんです。



お茶摘み体験

毎年、5月の連休最終日に無料でお茶摘み体験を行っています。小さな子どもからおじいちゃん・おばあちゃんまで、家族みんなで参加できます。また、絣の着物を貸してもらえるので、茶畑をバックに茶娘姿で記念撮影なんかも撮れちゃいます。お子様用サイズもあります。ちなみに摘んだお茶は、後日加工したものをもらえます。

お茶の飲み比べ

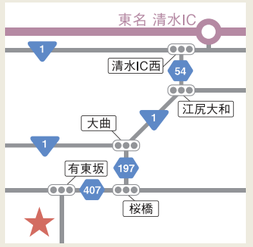
正一さんからお茶の生産・製造についてのお話を聞きながら、日本平の茶園で採れたお茶の飲み比べを。氷でじっくり出したお茶や和紅茶など、多彩なお茶の味を楽しめます。4月下旬～6月下旬のお茶時期なら、店舗に隣接する工場で製茶工程を見学することもできます。





マルイチ水野製茶

受入時期　通年／曜日不問
受入規模　1～6名
事前予約　要予約（前日まで）
アクセス　東名清水ICから車で15分
駐車場　普通車5台
外国語　対応不可
住所　静岡市清水区有東坂362
TEL　054-345-4662（水野正一）
メール　info@mizunoseicha.net
WEB　mizunoseicha.net







Ocha-Konchiha

11

ぬくもり園ゆるり

ぬくもりえんゆるり

農 家

お茶を飲む 通年 / お茶スイーツ / 茶畑を見る 通年 / お茶を摘む 5月 / 工場を見る / その他 要確認



担当 西山夫妻
にしやま

有機栽培でお茶や野菜を栽培する西山さん夫妻が営む農家民宿ゆるり。昔ながらの農家に泊まって、お茶摘みや手揉みなどのお茶体験だけでなく、山菜採りやミカン狩りをしたり、離れの古民家で昼寝をしたり、思い思いに過ごせます。朝夕の食事は、西山さん夫妻と一緒に、みんなで大きなテーブルを囲んで賑やかに。まるで田舎の親戚の家に遊びに来たような気分になるはず。

お茶摘み体験

有機JAS認定のお茶を生産している西山さん。毎年八十八夜の日には「どなたでもどうぞ」と茶畑を開放してきました。2015年に民宿をはじめてからは、八十八夜以外にも対応。また、一泊二日で自分で摘んだお茶を手揉みで仕上げ、持ち帰りできる宿泊型の体験コースも可能です。





抹茶のお茶席体験

離れに設けられたお茶室で行う抹茶のお茶席体験。表千家の教授でもある西山さんが、本格的なお点前を見せてくれます。要望に応じて、もっと気軽に縁側などで抹茶を味わうのも可能。築100年以上の古民家を改装した離れの、柱や梁、建具などの趣ある雰囲気もぜひ味わって。

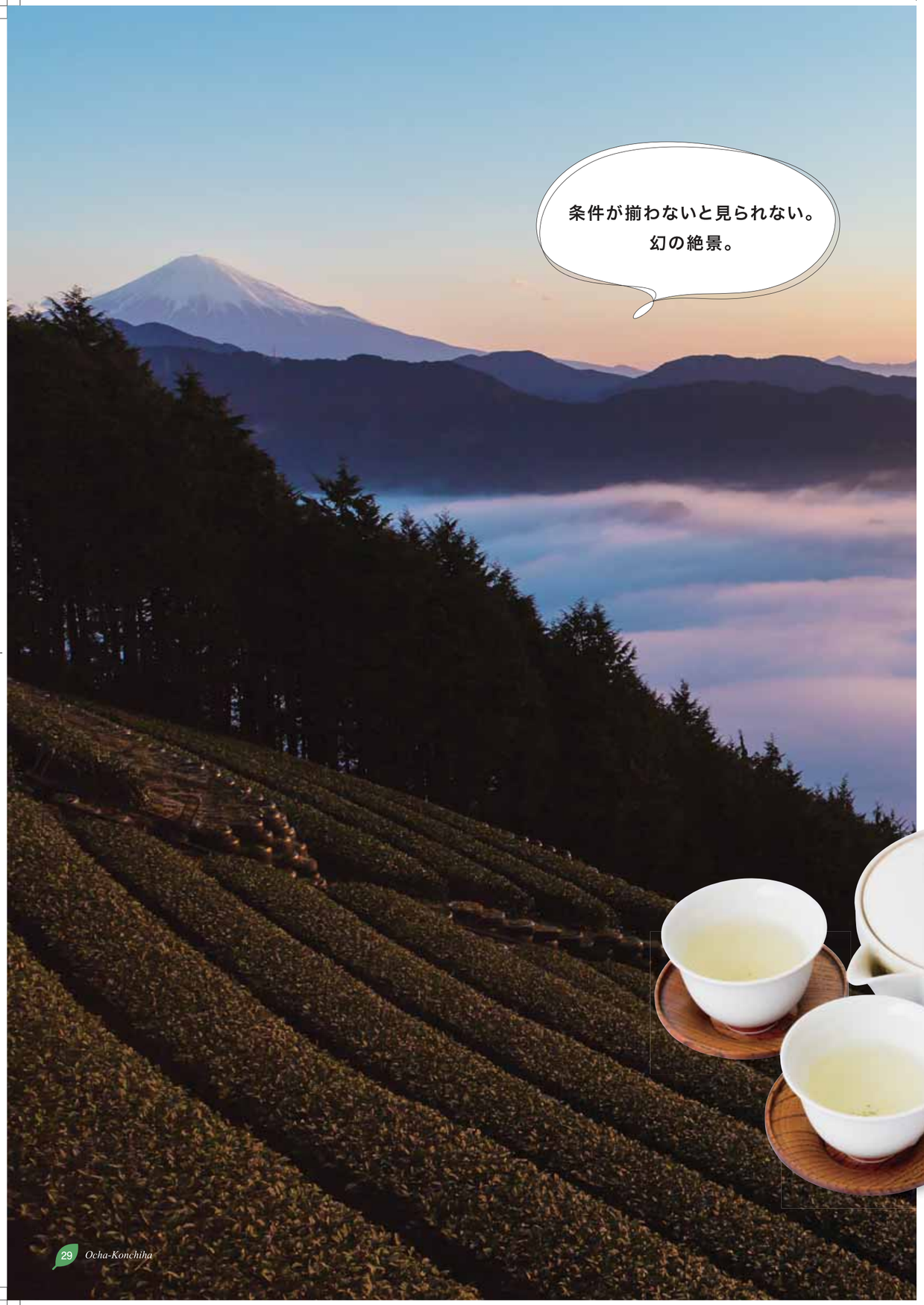






ぬくもり園ゆるり

受入時期　通年／曜日不問
受入規模　1〜9名
事前予約　要予約（前日まで）
アクセス　新東名新清水ICから車で約10分
駐車場　普通車3台
外国語　対応不可
住所　静岡市清水区小河内2758
TEL　054-393-2326（西山京子）
メール　nukumorien@beach.ocn.ne.jp
WEB　nukumorien.i-ra.jp



条件が揃わないと見られない。
幻の絶景。

Ocha-Konchiha
12

豊好園
ほうこうえん

農 家

お茶を飲む 6〜3月
お茶スイーツ
茶畑を見る 7〜8月、11〜3月
お茶を摘む 5月
工場を見る 7〜8月、11〜3月
その他 要確認

興津川上流の茶どころ・両河内。標高350mの急斜面に広がる豊好園の茶畑は、お茶の品質もさることながら、富士山と雲海を望む景観の素晴らしさも人気。「雲海を見たい」「茶畑を見学したい」「試飲をしたい」という様々な要望に応え、園主の片平次郎さんがはじめたのが茶畑見学ツアーです。次郎さんの案内で、茶畑からの眺望や両河内の景色、お茶づくりの風景を、見て触れてじっくり味わう贅沢な時間を過ごせます。



担当
次郎さん
じろう



茶畑見学ツアー（おはこツアー）

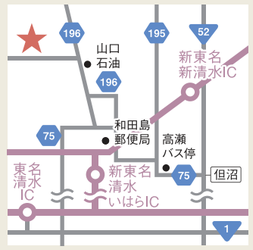
富士山と雲海を望む茶畑、お茶工場を見学し、お茶の試飲も楽しめる約3時間のツアーです。試飲は自園で栽培する21品種のお茶の中から3種を選び、いれ方を教わりながら飲み比べ。品評会出品の自慢のお茶も味わえます。お茶のお土産付き。詳細はホームページで確認を。



雲海を見る朝活ツアー

本気で雲海を見たいという人向けに、雲海を見ることに特化した早朝ツアーを行います。湿度の高い春先や秋、雨の次の日がおすすめ。気象条件が合えば、富士山と雲海の幻想的な景観を楽しめます。自然現象なので見られない場合があることも承知のうえ、お申し込みを。





豊好園

受入時期　6月〜3月/曜日不問
受入規模　1〜6名
事前予約　要予約（前日まで）
アクセス　新東名新清水ICから車で約20分
駐車場　普通車5台
外国語　対応不可
住所　静岡市清水区布沢270
TEL　054-396-3336（片平次郎）
メール　houkouen@gmail.com
WEB　houkouen.org



Ocha-Konchiha
13

清照由苑

せいしょうゆえん

農 家

お茶を飲む 通年 / お茶スイーツ 通年 / 茶畑を見る 通年 / お茶を摘む 5〜10月 / 工場を見る / その他 要確認



担当 鈴木さん親子
すずき

朝夕の深い霧とやさしい日差しに包まれて、爽やかで香り高い、美味しいお茶が育つことで知られる両河内。そんな両河内産の茶葉を使い静岡では珍しい抹茶づくりに取り組んでいるお茶農家さんです。迎えてくれるのは「お茶を通じて幸せを届けたい」と語る鈴木照美さん。お茶室「摘草庵」で抹茶を味わったり、茶畑に入ってお茶を摘んだり、お茶染めを楽しんだり、飲むだけではないお茶体験が待っています。



抹茶のお茶席体験

「摘草庵」で、両河内産の抹茶「白拍子」と季節のお菓子を味わって。自園で育てた茶葉を使い、石臼で丁寧にひいてつくる抹茶は、ほのかな甘さを感じるまろやかな口あたり。抹茶のほか、定番の煎茶や玉露、かぶせ、和紅茶など、いろいろな種類のお茶の飲み比べもできます。



お茶染め体験

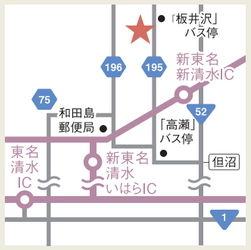
茶葉を煮出した液を使って染めもの体験を。ハンカチ・ショール・巾着袋などに絞り模様をつけて、オリジナルの小物をつくります。そのほか、5月末〜10月の葉のある時期なら茶畑でのお茶摘みも可能。摘みたての生葉にお湯を注げば、爽やかな味と香りが楽しめます。



清照由苑

受入時期　通年／曜日不問
受入規模　2〜30名
事前予約　要予約（10日前まで）
アクセス　新東名新清水ICから車で約20分
駐車場　普通車5台（要相談）
外国語　予約対応可（英語（メールのみ））
住所　静岡市清水区中河内4209
TEL　090-3481-1828（鈴木照美）
メール　seisyouyuenn@gmail.com
WEB　http://seisyouyuenn.jimdo.com







Ocha-Konchiha
14

グリーンエイトカフェ

ぐりーんえいとかふぇ

農 家

お茶を飲む 通年 / お茶スイーツ / 茶畑を見る 通年 / お茶を摘む 5〜6月 / 工場を見る / その他 要確認



担当 真悟さん しんご

両河内のお茶農家8軒が集まって会社を立ち上げたのがグリーンエイトのはじまり。現在は世代交代して若手農家さんたちがお茶づくりに取り組んでいます。両河内の地形・気候の恵みを受けてできる質の高い緑茶に加え、数年前から力を入れているのが和紅茶の生産です。品種や製法、熟成期間などを変えた個性豊かな和紅茶は、現在11種類。日々進化するグリーンエイトの取り組みから目が離せません。

農家直営カフェ





両河内のお茶と土地の魅力をより多くの人に知ってもらいたいと、2015年11月、清水区和田島のお茶工場の隣にカフェをオープン。木の温もりを感じる空間で、店長の北條真悟さんとの会話も楽しみながら、香り高い緑茶や紅茶を味わって。月曜定休、10:00〜16:00。

茶畑体験ツアー

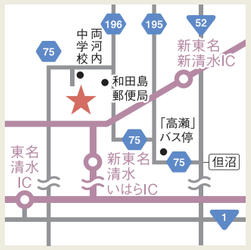
4月下旬〜5月中旬、新茶の最盛期に吉原地区のおかかえ茶園かねぶん（P35）とのコラボでお茶どころ両河内を巡るツアーを行います。富士山を望む景観や手摘み体験、お茶工場の見学、新茶の天ぷらや緑茶・和紅茶の試飲など、一日たっぷりお茶を満喫できるツアーです。詳細はホームページでご確認ください。



グリーンエイトカフェ

受入時期　通年／火〜日曜
受入規模　1〜10名
事前予約　予約不要
アクセス　新東名新清水ICから車で約10分
駐車場　普通車5台
外国語　対応不可
住所　静岡市清水区和田島349-4
TEL　054-395-2203（北條真悟）
メール　green8@dream.ocn.ne.jp
WEB　www.green8.bz







Ocha-Konchiha

15

おかかえ茶園かねぶん

おかかえちゃえんかねぶん

農家

お茶を飲む 通年 / お茶スイーツ / 茶畑を見る 通年 / お茶を摘む 5月 / 工場を見る 通年 / その他 要確認



担当 文也さん ふみや

清水区吉原、かねぶんの茶園周辺は富士山と雲海の眺望が素晴らしく、特に写真愛好家の間でよく知られる絶景ポイント。早朝に訪れて日の出の富士山を眺め、喫茶室でお茶を味わい、さらに自宅母屋に寄ってこの土地の暮らしぶりを体験していく。近年、そんな海外からの観光客も少なくないのだとか。喫茶室で文也さんからお茶づくりのこだわりなどを聞きながら、この土地でできる山のお茶ならではの味を楽しんで。

かねぶん喫茶室

富士山が見える喫茶室で、うまみ・あまみがたっぷりの手摘みのお茶を、いれ方を教わりながら楽しめます。お茶請けには、目でも楽しめる季節のお菓子。飲んだ後の茶葉も、塩とちりめんを添えて味わえます。喫茶室は年中無休、10:00〜16:00。

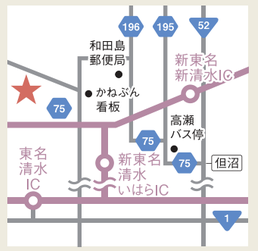




茶畑からの富士山と雲海

標高約500mの傾斜地に位置する「一本杉」の茶畑からの景観は必見。多くの写真愛好家で賑わうこの場所は「吉原銀座」とも呼ばれているのだとか。茶畑の向こう、雲海に富士山が浮かぶ様子はまさに絶景。雲海を見るなら、春や秋など湿度の高い季節の早朝がおすすめです。





おかかえ茶園かねぶん

受入時期　通年／曜日不問
受入規模　1〜10名
事前予約　要予約（前日まで）
アクセス　新東名清水いはらICから車で約10分
駐車場　普通車4台
外国語　資料対応可（英語）
住所　静岡市清水区吉原979
TEL　054-368-1913（白鳥文也）
メール　okakae-chaen@indigo.plala.or.jp
WEB　www.okakae-chaen.com




赤土原
新
仙
阪
谷



Ocha-Konchiha

16

しずおか・茶の町コンシェル

茶商

しずおか・ちゃのまちこんしぇる

お茶を飲む 通年 / お茶スイーツ 通年 / 茶畑を見る / お茶を摘む / 工場を見る 通年 / その他 要確認



担当 前田さん まえだ

徳川家康公の時代にお茶を商う人々が集められ、現在でも数多くの製茶問屋（茶商）が軒を連ねる茶の町周辺。ここはお茶を扱う技術にすぐれた「茶の匠」が集まるお茶の町。静岡茶市場を中心に県内だけでなく全国の生産地のお茶が集められ、多彩に加工されて世界に流通していきます。9軒の茶商さんを中心とした「茶の町コンシェル」がお茶の町やお茶文化の案内人となってくれます。



茶の町歩き

静岡茶市場や工場見学、お茶の飲み比べをしながら、お茶の香り漂う町を散策するのはいかが？茶の町コンシェルで主催する「茶の町ウォーク」のほか、希望すれば、茶商さんによる詳しいガイド付きで茶の町周辺をまわることができます。「茶の町マップ」ももらえます。



お茶体験を行っている加盟店

- 茶空間（日本茶カフェ）
- ヤマカ勝山商店（中蒸茶の試飲）
- 製茶問屋山梨商店（工場見学）
- 小島茶店（産地別試飲）
- 竹沢製茶Teaサロン（100種飲み比べ）
- マルヒデ岩崎製茶（お茶詰め放題）
- やまはち前田幸太郎商店（ブレンド体験）
- 茶町KINZABURO（お茶スイーツ）
- 山六産業（試飲）

合組（ごうぐみ）実演

茶商さんならではの技「合組」とは、品種、産地や火入れ具合など特徴の異なる茶葉をブレンドしてお茶を仕上げること。数種類の茶葉から、ブレンドの仕方によって風味の違うお茶に仕上がる様子を間近で見て、飲み比べられます。茶商さんごとの特徴があるので、数軒訪ねてみるのもおすすめ。





茶の町周辺の見どころを網羅した「茶の町マップ」。各茶商さんの体験情報やお茶にまつわる史跡なども載っている茶の町周辺散策の必需品です。



お茶好きが集まる日本茶カフェ

茶空間

バリエーション豊かに、全国の生産地のお茶を扱う日本茶専門カフェ。知識豊富なマスターとのお茶談義を楽しみに通うお茶好きも多いとか。お茶講座も行っており、美味しいお茶のいれ方、楽しみ方をアドバイスしてくれます。お茶と一緒に、軽食や甘味メニューを楽しむことも可能。



山のお茶のスペシャリスト

小島茶店

安倍川・藁科川流域周辺の静岡本山茶をはじめ、静岡県内の山間のお茶を中心に扱う茶商さん。店舗には足久保、梅ヶ島、藁科、川根、初倉、牧ノ原などの産地茶や、井川のお茶蔵で保管してつくる熟成本山茶が並びます。産地ごとのお茶の飲み比べやお茶の手仕上げの見学が可能です。

スイーツでお茶を食べ比べ!?

茶町KINZABURO

TVチャンピオンお茶通王の店主が厳選する静岡県各地の抹茶の味を生かしたお茶スイーツが人気。飲むだけでは分かりにくい産地間の味の違いを食べて実感できます。2階のイートインフロアで10種類以上のお茶が無料で味わえるのもうれしいところ。闘茶（利き茶）や合組実演も可能。



茶の町に広がるほうじ茶の香り

製茶問屋 山梨商店

煎茶はもちろん、静岡では珍しいほうじ茶も扱う山梨商店。工場からはほうじ茶を焙煎する香ばしい匂いが町に流れてきます。ほうじ茶工場は見学も可能。また、釜炒り茶、烏龍茶、発酵茶など、より香り高く味わい深いお茶の開発やお茶文化の普及にも力を入れている茶商さんです。







しずおか・茶の町コンシェル

受入時期　通年／曜日不問
受入規模　1～40名
事前予約　要予約（前日まで）
アクセス　JR静岡駅から車で約5分
駐車場　普通車5台
外国語　資料対応可（英語）
住所　静岡市葵区土太夫町27
TEL　054-252-2476（前田冨佐男）
メール　wbs07433@mail.wbs.ne.jp





Ocha-Konchiha

17

小柳津清一商店

おやいづせいいちしょうてん

茶 商

お茶を飲む 1〜11月
お茶スイーツ 1〜11月
茶畑を見る 1〜11月
お茶を摘む 4〜6月
工場を見る 1〜11月
その他 要確認



担当
横山さん
よこやま

静岡本山茶・川根茶を中心に静岡県内産のお茶の仕上げを行う製茶問屋。近年では、抹茶を使ったスイーツや料理が人気のお店「雅正庵」も営んでいます。ここではお茶を保管する超低温冷凍庫やスイーツ工場などの見学が可能。また、お茶摘み体験やお茶工場見学などいろいろ楽しめるツアーも企画中とのこと。団体だけでなく、少人数での見学・体験も受け入れています。



お茶スイーツの工場見学

牧ヶ谷にある工場で、雅正庵で人気の「鞠福（まりふく）」をはじめ、抹茶を使ったスイーツの製造工程を見学できます。タイミングがよければ、できたてのスイーツを試食できるかも。同じ建物内にお茶の袋詰め工場もあるので、どんなふうに袋詰めされるのか、ぜひこちらも見学を。
※バウムクーヘンの製造は、雅正庵千代田本店にて実施しています。



お茶の飲み比べ

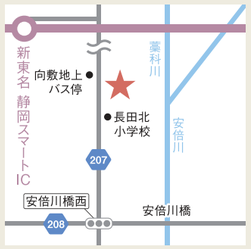
煎茶、棒茶、粉茶、芽茶など、こちらで仕上げられたお茶を飲み比べできます。茶葉の形状や味の違いを確かめて、自分の好みを探してみては？ また相談すれば、お茶の詰め放題や、お茶を新鮮なまま保管する-25℃の超低温冷凍庫に入り、実際にその寒さを体感することも可能。

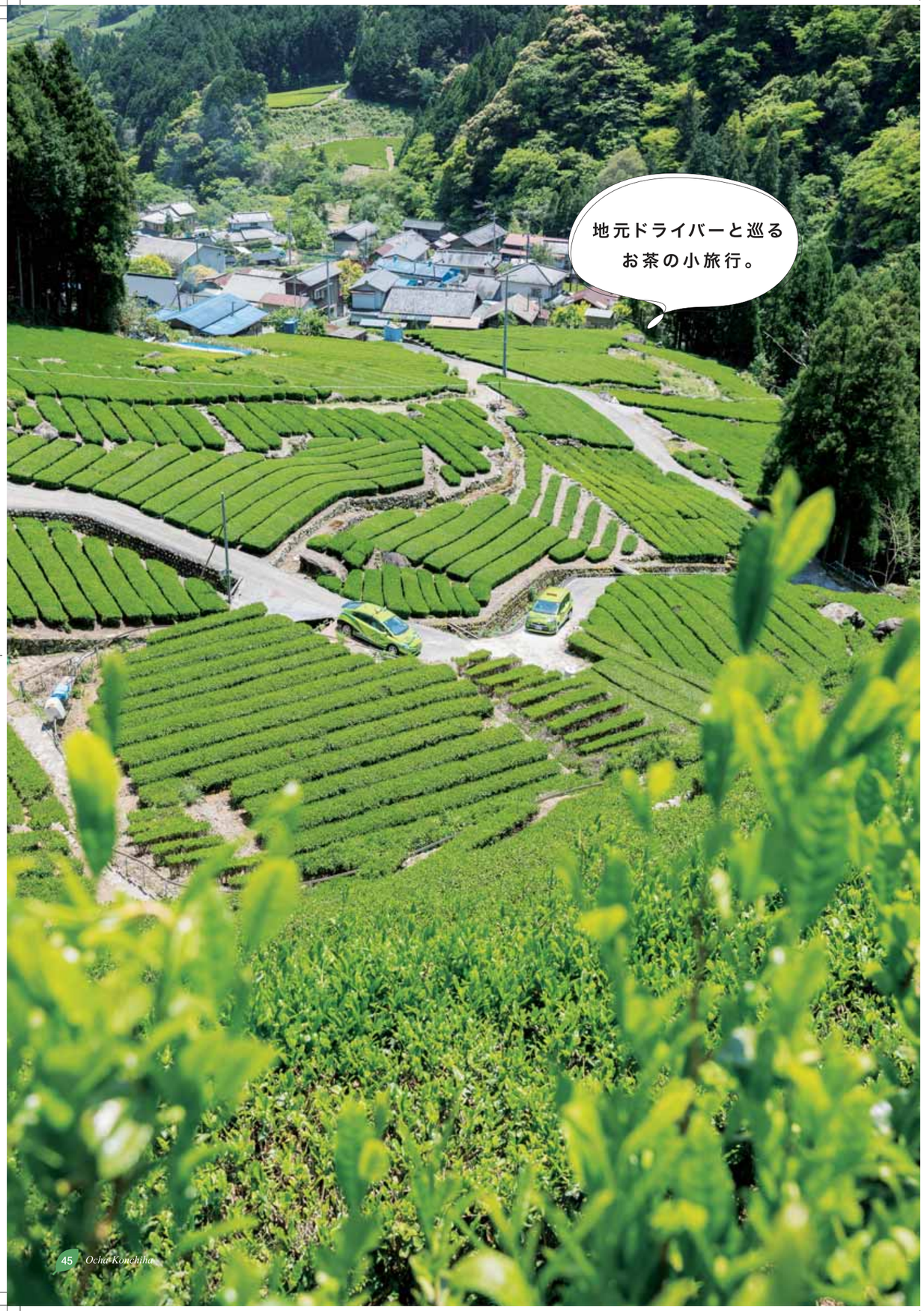


株式会社小柳津清一商店

受入時期　1月〜11月／月〜土曜
受入規模　5〜100名
事前予約　要予約（10日前まで）
アクセス　新東名静岡スマートICから車で約15分
駐車場　普通車10台,大型バス3台
外国語　対応不可
住所　静岡市駿河区向敷地1198-1
TEL　054-259-6775（横山武司）
メール　info@oyaizu.co.jp
WEB　www.oyaizu.co.jp







Ocha-Konchiha

18

静岡市タクシー協議会

しずおかしたくしーきょうぎかい

交 通

お茶を飲む 通年 / お茶スイーツ 通年 / 茶畑を見る 通年 / お茶を摘む 5〜10月 / 工場を見る 通年 / その他 要確認



担当
加藤さん
かとう

「お茶のまち静岡市」のタクシーを見かけたことはありませんか？静岡市タクシー協議会は静岡市茶業振興協議会と連携して「お茶のまち静岡市」のPR事業を行っています。2015年から台数限定のラッピングタクシーが登場し、続々と台数を増やしています。利用者にお茶をプレゼントといった期間限定特典も。静岡観光とあわせて茶農家を訪ねる「タクシーツアー」の運行も好評です。

タクシーツアー

お茶に関する知識をもったタクシードライバーによるガイド付きで、静岡の観光地とお茶農家を巡り、本場のお茶を楽しむツアーを実施しています。予算や時間などの都合、要望に応じて観光スポットとお茶農家を組み合わせたオリジナルのコースが完成。地元ドライバーならではの情報が得られるのも魅力です。











静岡市タクシー協議会

受入時期　通年／曜日不問
受入規模　1〜4名
事前予約　要予約（前日まで）
アクセス　どこからでもご案内します
外国語　対応不可
住所　静岡市東千代田3-8-1
TEL　054-261-0360（千代田タクシー（株））
メール　unicab@chiyodataxi.com
WEB　www.shizuoka-taxi.jp



