お茶のまち 静岡市



静 岡 市

お茶の香り

今、両河内では五月の連休の頃になると、
山がお茶の緑で包まれ、お茶を刈る音が山に響き、
工場からはお茶を揉む上品な香りが漂い、人々は活気づ
一年のうちで一番、両河内が両河内らしくなる季節です
私の家でも、祖父と祖母が自園自製というやり方で、
家の茶畑から摘んできた茶葉を家にある製茶工場に運び
お茶を製造しています。
「ゴー」とボイラーに火がつけられ、長い事眠ってい
目を覚まします。午前中に山で刈られた葉を蒸し、
ガッチャンガッチャンとお茶工場の機械が鳴り始めます
いつもは、夕食が終わると部屋に戻っていく祖父たちが
夜遅くまで工場で働く姿、手が離せず、
工場で食事をしなければならない祖父の為に、届ける夕
明かりのついた夜の工場。いつもとはまるで違う祖父た
春でも夏でもない五月の暖かい夜の風。家の中、村の
朝から晩までせわしなく、それでいて幸せで、
なにもかもがお茶一色になっていく様が私は大好きです



※上記の作文は、平成18年5月13日『清水港お茶直輸出100周年』を記念し、市内の中学生より募集した作文の一作品（抜粋）です。

目　次

お茶の香り …… 1
目次 …… 2
1.静岡市の茶産地紹介 …… 3
2.静岡市の二大ブランド茶 …… 5
3.静岡市のお茶の歴史
（1）静岡市のお茶のはじまり …… 7
（2）天下人も愛した静岡市のお茶 …… 8
（3）お茶を産業に変えた努力の人 …… 9
（4）お茶の世界を変えた“やぶきた” …… 10
（5）日本茶業の先覚者、国産紅茶の祖 …… 10
（6）お茶が静岡市のまちを変えた？ …… 11
4.お茶美術館 …… 13
5.静岡市のお茶施設･史跡MAP …… 15
6.静岡市のお茶年間スケジュール …… 17
7.11月1日は静岡市「お茶の日」です …… 18
8.お茶が消費者に届くまで …… 19
9.お茶の種類いろいろ …… 21
10.お茶のおいしい入れ方 …… 23
11.お茶の効能 …… 25
12.めざす「お茶のまち静岡市」の姿 …… 26

登場人物

さぁ、みんなで静岡市のお茶の旅に出かけよう！





静岡市はお茶の歴史が長く、良質なお茶を多く生産する日本有数の茶産地として多くの人に知られているよ。
他にも静岡市のお茶の魅力はたくさんあるんだ。

茶吉（ちゃきち） 静岡市のお茶ナビゲーター。静岡市のお茶のことなら何でも知っている茶問屋の若旦那（わかだんな）。



茶助（ちゃすけ） 茶吉のペット

1．静岡市の茶産地紹介



静岡市のお茶産地ってどこかしら？

井川・梅ヶ島（いかわ・うめがしま）

井川や梅ヶ島周辺は、南アルプスを背に年平均気温は10℃余り、冬は氷点下が続く厳しい自然環境です。かつて徳川家康公は、井川大日峠のお茶蔵で夏の間じっくりと熟成されたお茶の味わいを楽しんだと言われています。



梅ヶ島（大代）おおじろ

安倍川流域（美和・賤機・玉川・大河内）（あべかわ）

静岡茶の歴史は美和地区の足久保から始まりました。茶祖「聖一国師」が鎌倉時代に中国からお茶の種を持ち帰り、この地に蒔いたのが始まりとされています。豊かな自然に恵まれた静岡本山茶の代表的な産地です。



美和（内牧）

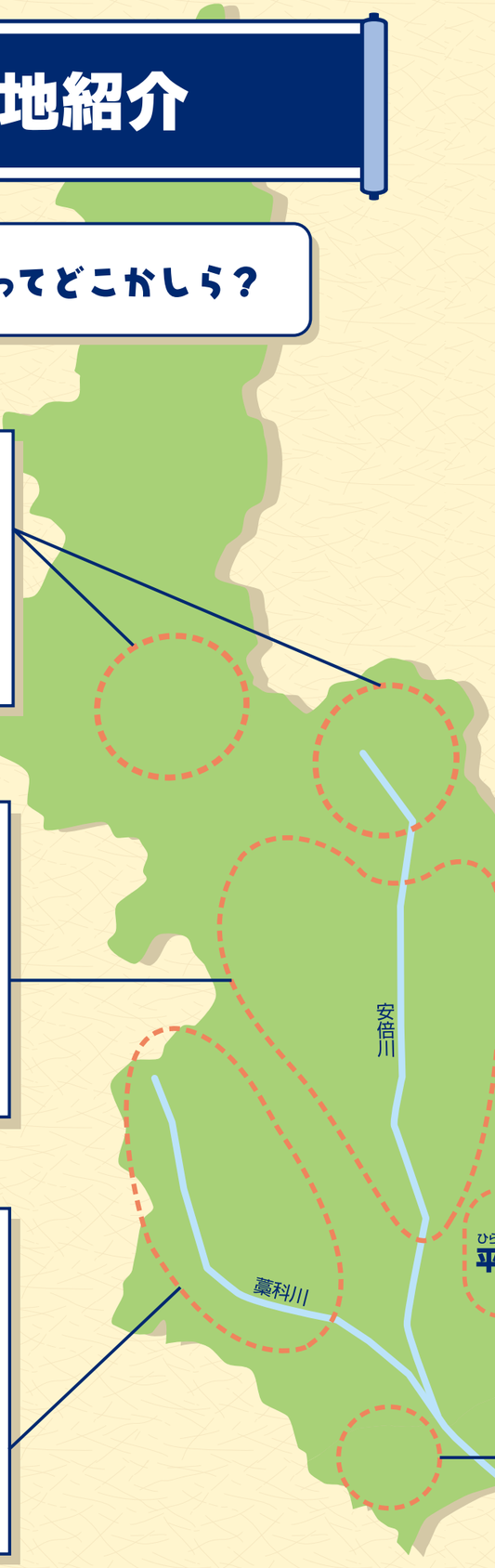
藁科川流域（藁科・清沢・大川）（わらしながわ）

静岡茶の祖「聖一国師」が生まれたのは藁科川の上流、大川地区の栃沢です。また、明治時代、この地域一帯のお茶が「安倍茶」と呼ばれていた頃、藁科川上流部の清沢村に住む茶農家　築地光太郎が、他の茶産地と区別するために「本山茶」と名付けました。

このように、藁科川流域は本山茶の歴史と関わりが深く、静岡本山茶の代表的な産地です。



藁科（谷津）



両河内（りょうごうち）

鮎の天然遡上で知られる興津川の上流域に位置し、川霧と豊かな自然が上品な香りの銘茶を生み出します。毎年、静岡茶市場の初取引では、最高値（機械揉みの部）で取引されるお茶の産地として有名です。



大平

庵原（いはら）

庵原での茶栽培が本格化するのは明治初期。幕末の開港まで地域の換金作物であった「ドクエ」に代わる作物として普及が図られたのがお茶とミカン。その後も熱心な報徳活動により、山々がお茶やミカンに開墾され、今日に至ります。



吉原（梅島畑総）

小島（おじま）

興津川に沿って山あいを走る国道52号沿いにあり、山梨との県境まで続く南北に長い地区。江戸時代より交通の要衝であった「身延道」は、現在でも甲信地方との“お茶の懸け橋”となる大事な街道です。



小河内（坂本）

日本平山麓（にほんだいらさんろく）

国の名勝に指定された標高300mの丘陵地に茶園が広がり、ここから望む清水港と富士山の大パノラマは絶景です。1908年（明治41）、杉山彦三郎によって発見された日本茶の代表品種「やぶきた」発祥の地としても知られています。



日本平山頂

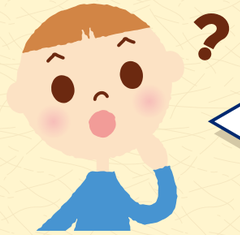
丸子（まりこ）

国産紅茶の祖である徳川幕臣の多田元吉が、インドから持ち帰ったアッサム種の原木を植え、品種改良に力を注いだ地で、緑茶だけでなく紅茶の産地としても有名です。



丸子

2. 静岡市の二大ブランド茶



静岡市にはどんなお茶があるの？

静岡本山茶（ほんやま）

静岡県の茶産地の中で最も古い歴史を持つ静岡本山茶は、静岡市を縦断する安倍川とその支流である藁科川の流域周辺で作られるお茶を言います。

川霧のかかる山の斜面で栽培されるお茶は、平野部のお茶と比べて葉肉がやわらかく、鮮やかな緑色が特徴。茶葉の形状はツンときれいに伸びて上品な味を感じさせます。実際に口当たりがとても優しく、透き通るような爽（さわ）やかな香りと滋味（じみ）に満ちています。

明治時代、清水港から海外に向けたお茶の輸出が盛んになると、各地域でお茶の栽培が増大していきました。“本山茶”という名前は、この一帯のお茶がまだ「安倍茶」と呼ばれていた頃、安倍奥のお茶を他の産地と区別したいと思う茶農家・築地光太郎（つきじみつたろう）により名付けられました。そこには、地元のお茶をこよなく愛する光太郎の「本物」「本場」という熱いこだわりの意味が込められていたのかもしれません。





熟成本山茶（じゅくせいほんやまちゃ）

（第1回 O-CHAフロンティアコンテスト金賞受賞）

静岡茶発祥の地とされる安倍川流域とその支流である藁科川流域の山間地域で生産された静岡本山茶の新茶を、標高1,000mを超える井川大日峠のお茶蔵で秋までじっくりと熟成させた逸品（いっぴん）です。徳川家康公も愛したと言われる熟成本山茶の深い味わいをお楽しみください。

『熟成本山茶』に関するお問い合わせ

◆駿府本山お茶まつり委員会
静岡市駿河区曲金5丁目4-70　JA静岡市営農課内
電話／054-288-8440

清水のお茶

清水地域もお茶の歴史が古く、鎌倉時代に栄西禅師（ようさいぜんじ）が中国から持ち帰ったお茶の種子を譲り受けた明恵上人（みょうえしょうにん）が全国に広め、その一箇所が『駿河（するが）の清見（きよみ）』（現在の清水区興津（おきつ）付近）とされています。

1906年（明治39）清水港からお茶が直接海外に輸出されるようになると急速に生産が拡大、現在の産地の姿となりました。



清水茶産地四撰（よんせん）

（第3回 O-CHAフロンティアコンテスト金賞受賞）

茶産地・清水を広く知ってもらうため、清水の茶産地を代表した4地域（日本平、庵原、両河内、小島）のお茶をパッケージした商品。各産地によってそれぞれ特徴があり、4種類の違いが楽しめるよくばりな逸品です。

幸せのお茶 まちこ

（第3回 O-CHAフロンティアコンテスト銀賞受賞）
（世界緑茶コンテスト2009最高金賞受賞）



天然で桜葉（さくらば）の香（こう）味がするという独特な個性をもった話題のお茶。あまりの個性の強さゆえ名前がなかったこのお茶を、かわいそうに思ったお茶摘みの“まちこさん”が自分の名前をあげたというエピソードも。清水にしかない自慢のお茶です。

『清水茶産地四撰』と『まちこ』に関するお問い合わせ

◆清水みんなのお茶を創る会
静岡市清水区庵原町3313-1　JAしみず営農振興センター内
電話／054-365-1600
ＨＰ／https://www.ja-shimizu.org/kirari/



静岡市のお茶は何と言っても“山のお茶”が特徴だよ。色々な地域のお茶を飲み比べてみるのも楽しいよ！

どれもおいしそうなお茶ばかりだね！



3. 静岡市のお茶の歴史

（1）静岡市のお茶のはじまり

我が国のお茶は、平安時代に最澄や空海などの僧侶が唐（中国）へ留学した際にお茶を持ち帰ったのが始まりとされています。その後、鎌倉時代には栄西禅師（1141～1215）が「喫茶養生記」を著し、「茶は養生の仙薬なり、延齢の妙術なり」とお茶の効能を紹介したため、お茶への関心が高まりました。

静岡市のお茶は、鎌倉時代中期に栃沢（葵区）生まれの聖一国師（1202～1280）が、宋（中国）から帰国した際に持ち帰ったお茶の種を足久保（葵区）に蒔いたのが最初だと伝えられています。また、同じ頃、栄西禅師からお茶の種を譲り受けた明恵上人（1173～1232）が全国に広め、その内の一箇所が「駿河の清見」（現在の清水区興津付近）との記録があり、これらが静岡市のお茶のはじまりとされています。

なお、当時飲まれていたお茶は碾茶から作られる抹茶というもので、社交の道具として武士階級にも広く普及しました。



静岡茶発祥地の碑



清見寺

人物図鑑 その一



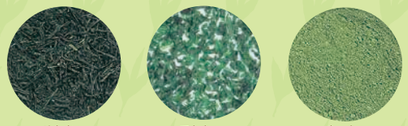
聖一国師（1202～1280）

鎌倉時代の高僧で東福寺（京都）を開山。現在の栃沢（葵区）に生まれ、宋（中国）に留学した際、持ち帰ったお茶の種を足久保（葵区）に蒔いたと伝えられ、静岡茶の祖とされる。



茶吉のワンポイント・アドバイス（碾茶・抹茶）

碾茶とは、現在、日常飲まれている煎茶とは違い、
茶葉を蒸したあと揉まずにそのまま乾燥させた
お茶のことで、臼で挽くと抹茶になるんだよ。



煎茶　碾茶　抹茶

（2）天下人も愛した静岡市のお茶



聖一国師とゆかりの深い静岡本山茶は、あの“天下人”と呼ばれていた徳川家康公もこよなく愛したお茶だったんだよ。

静岡市は、1603年に江戸幕府を開いた徳川家康公が晩年を過ごした地としても知られています。1607年、家康公は駿府城へ入城して隠居の身となり、以後、茶の湯を楽しみました。家康公は安倍奥の井川大日峠にお茶壺屋敷（お茶蔵）を設け、「御用茶」として献上された安倍茶（後に「本山茶」と呼ばれる）を名器の茶壺に詰めて、風味が損なわれないよう保管を命じました。家康公は、標高1,000mを超える冷涼な環境にあるお茶蔵で夏の暑さから守られたお茶を秋の頃に駿府城に運ばせ、味わい深い風味を楽しんだと言われています。

静岡市では、これらの故事にならい、毎秋（10月下旬）に、井川から運び出したお茶を久能山東照宮に奉納する「口切りの儀」が執り行われます。



お茶壺屋敷跡



現代に復元された「お茶蔵」

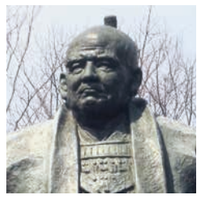


駿府本山お茶壺道中行列





人物図鑑 その二



徳川　家康（1542～1616）

豊臣秀吉の死後、戦国の世を平定し、1603年に征夷大将軍となって江戸幕府を開く。幼少期を今川氏の人質として駿府（現在の静岡市）で過ごし、晩年は大御所として駿府城へ入城した。

（3）お茶を産業に変えた努力の人

清水地域でお茶が本格的に栽培されるようになったのは明治初期のこと。輸出茶の増加に刺激された茶商や油問屋が山野の開墾による茶栽培を奨励したのがブームの始まりとされています。そのきっかけとなった人物が、旧庵原郡杉山村（現在の清水区杉山）の名主・片平信明でした。

幕末の杉山村では多くの村人たちが主に「ドクエ（毒荏）」を栽培し、その実からとった油を売って細々と生活をしていました。しかし、開国により外国から安価な豆灯油が輸入されるようになると、ドクエ油の需要は急激に減少し、価格は暴落して村人の生活は苦しくなるばかりでした。こうした状況の中、片平信明は村の経済を再興するため、ドクエに代わる新しい換金作物としてお茶の栽培を勧めましたが、当時は「お茶を植えると人が死ぬ」という迷信や資金不足により容易に進展しませんでした。そこで信明は1869年（明治2）「青年夜学校」を開き、若者に読み書きソロバンを教えるだけでなく、産業や経済の問題を熱心に説きました。また、「杉山報徳社」を結成し、資金難の村人には貸し付けを行ったため、村の茶栽培は徐々に増え、お茶の価格も上がり村人の生活は安定していきました。

このように、明治初期から始まった清水地域の茶栽培は庵原ばかりでなく、両河内・小島・日本平といった茶産地を産み、現在の姿になりました。



杉山青年夜学校



杉山報徳社



毒荏（ドクエ）の実



人物図鑑 その三



片平　信明（1830～1898）

旧庵原郡杉山村（現在の清水区杉山）の商家に生まれる。貧しい地元村の経済を復興するため茶栽培の普及を図った。後にミカンの栽培も普及するなど、地域経済の発展に尽力した。

（4）お茶の世界を変えた“やぶきた”

普段、家で飲んでいるお茶。皆さんはそのお茶の種類が何か知っていますか?それは、おそらく“やぶきた”という種類のお茶でしょう。

“やぶきた”は静岡市出身の杉山彦三郎によって発見・育成された日本茶を代表する偉大な品種です。彦三郎は、まだ「品種」という考えがない頃から良いお茶の種類を求めて全国を回り、これはと思ったお茶を自ら開墾した畑に植え、試行錯誤しながら新しい品種の選抜に努めました。そして、1908年（明治41）、現在の静岡県立大学芝生広場付近の竹やぶを開墾した畑の北側から“やぶきた”を発見しました。“やぶきた”という名前はこのことに由来しています。

品質がすぐれ、収穫量が安定している“やぶきた”は、全国で栽培されるお茶の約70%、静岡県内では実に約90%のシェアを占めています（令和２年現在）。

人物図鑑 その四



杉山　彦三郎（1857～1941）

旧安倍郡有度村（現在の駿河区中吉田）の造り酒屋に生まれる。若い頃より独学で茶栽培を始め、後に日本茶の偉大な品種となる“やぶきた”を発見し、生涯を通じてお茶の品種改良と普及に尽力した。

（5）日本茶業の先覚者、国産紅茶の祖

紅茶の主な産地はインドやスリランカですが、実は紅茶は日本でも作られていることを知っていますか?そして、紅茶も緑茶も同じ“茶の木”から作られます。

国産紅茶の礎を築いたのは、上総国富津村（現在の千葉県富津市）に生まれ長田村（現在の駿河区丸子）に移住した徳川幕臣の多田元吉です。政府の命を受け中国やインドへと赴き、紅茶製造の知識や技術を持ち帰りました。元吉は全国を駆け巡り、紅茶用茶樹の栽培や機械開発、製造技術の普及、後継者の育成など、多大な功績を残しました。元吉ゆかりの地丸子には、功績をたたえる碑が建っています。

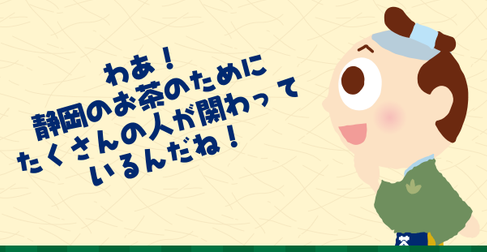
人物図鑑 その五



多田　元吉（1829～1896）

上総国富津村（現在の千葉県富津市）に生まれる。徳川幕臣。
茶業のあらゆる面で活躍、「やぶきた」の杉山彦三郎をはじめ数多くの指導者を育てた。

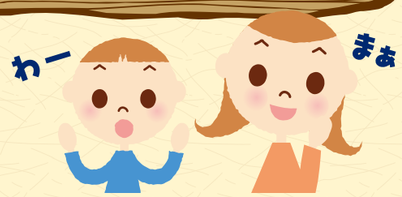




（6）お茶が静岡市のまちを変えた？

静岡市から世界へ～お茶の生んだ100年の奇跡～



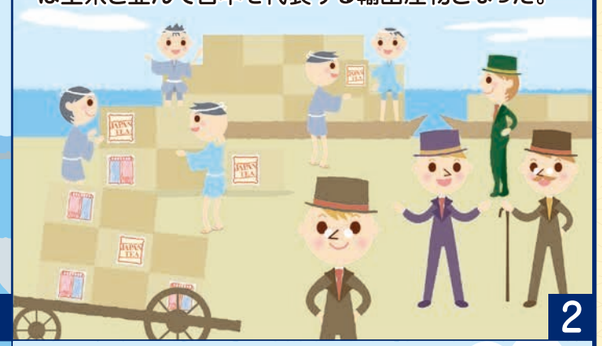


日本有数の生産量を誇り、静岡市の代表的な産業となったお茶。今から100年程前、その未来を左右する出来事があった。



1

【横浜港】日米修好通商条約（1858年）により、お茶は生糸と並んで日本を代表する輸出産物となった。



2

当時、静岡市で作られたお茶は、鉄道や船でいったん横浜まで運ばれ、横浜港からアメリカなどに輸出されていた。



3

【横浜港】



4



清水港から直接海外に輸出することで周辺産業やまちの発展を目指そうと、静岡県の茶業界は一丸となって取り組んだ。

5

海野孝三郎らの努力により、清水港は開港場に指定された（1899年）。



6

清水港からお茶を直接輸出するため、安西・茶町・北番町には多くの製茶工場が整備されていった。



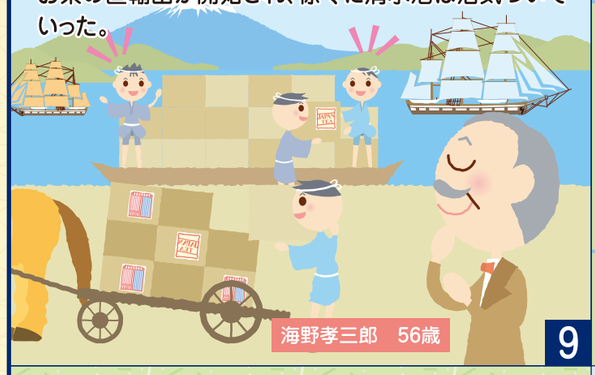
7

お茶の直輸出船「神奈川丸」が清水港に入港（1906年5月13日）。



8

お茶の直輸出が開始され、徐々に清水港は活気づいていった。



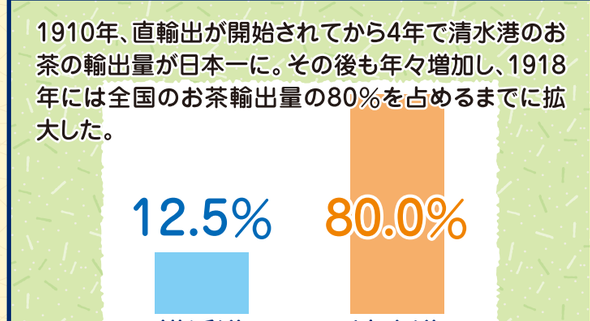
9

お茶を大量に清水港へ運ぶため、軽便鉄道が整備された（1908年）。



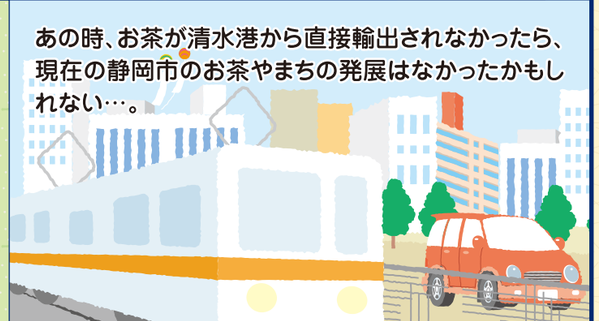
10

1910年、直輸出が開始されてから4年で清水港のお茶の輸出量が日本一に。その後も年々増加し、1918年には全国のお茶輸出量の80％を占めるまでに拡大した。



11

あの時、お茶が清水港から直接輸出されなかったら、現在の静岡市のお茶やまちの発展はなかったかもしれない…。



12

静岡市ではお茶直輸出100年の2006年（平成18年）5月13日に「静岡市お茶のまちづくり宣言」をしました。（裏表紙参照）

人物図鑑 その六



海野　孝三郎（1852～1927）

旧安倍郡井川村（現在の葵区井川）出身。
清水港からのお茶直輸出を中心となって実現させ、静岡県茶業組合連合会議所（現在の静岡県茶業会議所）の副頭取として県内の茶業振興に尽力した。



神奈川丸

4. お茶美術館



唄はちゃっきりぶーしー♪

静岡県の民謡として親しまれている「ちやっきりぶし」は、1927年（昭和2）、静岡鉄道（当時の静岡電気鉄道）が狐ヶ崎遊園地の開園を記念し、沿線の観光と物産を広く紹介するために、北原白秋に依頼して作詞されたCMソングです。静岡鉄道の元となった静岡ー清水間の軽便鉄道は、1908年（明治41）、お茶を海外へ輸出するために作られた鉄道でした。

ちなみに、みなさんはこの「ちやっきりぶし」の歌詞が全部で30番もあったことを知っていましたか？



「ちやっきりぶし」歌詞原稿

静岡鉄道株式会社 所蔵



旅茶単笥

楞厳院 所蔵

徳川御三家の一つ、紀州家第六代宗直の子である悦姫の愛用した旅茶だんす。このたんすの中の茶道具一式は、大名行列など旅先で茶を点てる時に使用された。



葵紋付茶碗

清見寺 所蔵

徳川家康公より拝領されたと言われる茶碗。



茶杓 銘 なみだ

清見寺 所蔵

作者が千利休と伝えられるこの茶杓の「なみだ」という銘は、豊臣秀吉に茶杓を折られた悲しみを表わしていることから名付けられたと言われている。

お茶はその昔、「抹茶」として飲まれていたんだ。
現在のような「煎茶」として一般に飲まれるようになったのは江戸時代に入ってからのことだよ。



輸出用茶箱ラベル（蘭字）



輸出茶箱（蘭字ラベル貼り）1911～1921年頃

財団法人駿府博物館 所蔵

輸出されるお茶は、杉板製の木箱に詰めて“アンペラ”という中国産の筵で包み、「蘭字」を貼ったこの形状で輸送された。

蘭字とは「西洋の文字」を意味し、海外へ日本茶を輸出する茶箱へ貼られていたラベルのことです。船に積み込む際、その絵柄を見れば製品の品質・銘柄・会社名などの情報が一目で分かりました。

蘭字は木版刷りのプロでもあった当時の浮世絵職人によって作成され、絵柄は美人画や花鳥などの日本風物や西洋デザインの和洋が融合した、日本のグラフィックデザインの先駆けと言えるものです。

うわー、とても素敵なデザインね！















現在でも多くの人を魅了する「蘭字」ラベルの数々

財団法人フェルケール博物館 所蔵

5. 静岡市のお茶施設・史跡MAP

❶静岡茶発祥地（碑）
葵区足久保奥組



❷聖一国師誕生地（碑）
葵区栃沢



❹（株）静岡茶市場
葵区北番町



全国で生産されたお茶が集まる茶市場。毎年、初取引は4月に行われる。

この静岡茶市場周辺の北番町･安西･茶町には数多くの茶商や茶業関連施設が建ち並んでいる。

❺静岡県茶業会館
葵区北番町



❸多田元吉翁碑
駿河区丸子



日本で初めて紅茶の生産に取り組み、近代日本茶業の発展に尽力した多田元吉の功績を称える碑。杉山彦三郎らに茶の栽培・製造を指導するなど、多くの茶業人に大きな影響を与えた。

❻狐石
葵区足久保奥組



狐石には、松尾芭蕉の『駿河路やはなたちばなも茶のにほひ』という句が刻まれている。この碑の名前は、昔、この石の下に狐が住み着いていたことに由来する。

❼杉山彦三郎 頌徳碑
駿河区谷田



❽やぶきた原樹
駿河区谷田



❾杉山彦三郎 記念茶畑
駿河区谷田



静岡県立美術館付近にある杉山彦三郎記念茶畑は、彦三郎が全国より集めたお茶100余種のうちの13種類が地元の茶業関係者やボランティアグループにより保護・管理されている。

❿お茶蔵
葵区井川（大日地区ピクニック広場内）



⓫駿府城公園・紅葉山庭園
葵区駿府城公園



⓬久能山東照宮
駿河区根古屋



お茶に関係の深い所がこんなにたくさんあるんだね！



⓭臨済寺
葵区大岩

徳川家康が今川氏の人質として幼少期を過ごした寺として知られ、境内には日本茶の祖・栄西禅師、静岡茶の祖・聖一国師、茶礼の祖・大応国師の三人の像が安置された茶祖堂がある。



⓮海野孝三郎君 頌功碑
清水区日の出町

1937年、日本平山頂に建立された海野孝三郎の功績を称えるこの碑は、清水港お茶直輸出100周年を迎えた2006年5月13日、ゆかりの地である清水港（清水マリンパーク内）に移設された。



⓯フェルケール博物館
清水区港町

清水港を中心とした港に関する博物館。お茶の輸出が盛んだった当時の茶箱やその茶箱に貼り付けられたエキゾチックな蘭字ラベルが展示されている。



⓰清見寺
清水区興津清見寺町

この清見寺付近は、日本茶の祖・栄西禅師より茶の種を譲り受けた明恵上人が全国各地に植えた土地の一つとされている。



⓱旧マッケンジー住宅
駿河区高松

マッケンジーは、茶の輸出が盛んであった1918年（大正7）、アメリカから貿易商社の支店長として静岡市を訪れ、以後、静岡茶の輸出に携わった。

なお、社会福祉事業に大きく貢献した同夫人エミリー・マーガレッタ・マッケンジーは、静岡市の名誉市民第1号である。



⓲しずおかO-CHAプラザ
駿河区南町（水の森ビル3F）

静岡県下のお茶の魅力や楽しさを知ってもらうための情報発信拠点。訪問すれば、日本茶インストラクターがおいしいお茶の入れ方を教えてくれる。



⓳しずチカ茶店「一茶」
葵区黒金町（JR静岡駅北口地下広場内）



2009年6月に誕生した静岡市のお茶情報発信拠点。お茶の集散地・静岡が誇る茶商ご自慢の一品が味わえる喫茶スペースがあり、500円ワンコインで茶葉を購入できるお得なコーナーも併設。

定休日／水曜日　営業時間／10時～19時

6. 静岡市のお茶年間スケジュール

楽しそうなイベントもたくさんあるわね！



みんなで行ってみようか！

時期	生産	主なイベント
1月		毎月1日は“お茶に親しむ日”
2月		●地元茶でもてなす会【清水区】
3月		
4月	一番茶	●大川お茶まつり【葵区】 ●新茶初取引【葵区】 ●献茶式【葵区・臨済寺】
5月	一番茶	●聖一国師春季祭典【清水区】 ●茶縁(新茶PRイベント)【葵区】 ●茶詰めの儀【葵区】
6月	二番茶	
7月	二番茶	
8月		
9月		
10月	秋冬番茶	●静岡市お茶まつり【葵区】 ●駿府本山お茶壺道中行列【葵区】 ●口切りの儀【駿河区】 ●聖一国師秋季祭典【清水区】 ●駿府本山秋のお茶まつり【葵区】 ●内牧大茶会【葵区】
11月	秋冬番茶	
12月		

他にもいろいろなイベントがあるからホームページやフェイスブック、広報紙をチェックしてね!!



11月1日 お茶の日


新茶初取引


静岡市お茶まつり


地元茶でもてなす会


茶詰めの儀


駿府本山お茶壺道中行列


口切りの儀


駿府本山秋のお茶まつり

※行事・イベントについては、開催時期が変更される場合があります。

7. 11月1日は静岡市「お茶の日」です



なぜ11月1日なの？



11月1日は静岡市(葵区栃沢)出身の「静岡茶の祖」と言われる聖一国師の生誕の日です。新茶の時期だけでなく、一年を通してお茶に親しんで欲しいとの願いが込められています。


聖一国師肖像
(写真提供 大本山東福寺)


静岡市のお茶


静岡市の茶畑

聖一国師はこんなにすごい人！

1 みんなが飲んでいる静岡茶の祖

建仁２年(1202)駿河国安倍郡栃沢(静岡市)に生まれ、仏教の修行の渡航先である宋(現在の中国)から持ち帰ったお茶の種を葵区足久保に蒔いたのが、静岡茶の始まりだと言われています。

2 京都 東福寺などを開山

紅葉の名所としても有名な東福寺(京都府)や博多祇園山笠発祥の地・承天寺(福岡県)を開山しました。

3 中国の進んだ文化を日本に広めた

宋より千巻に及ぶ巻物を持ち帰り、当時の中国の進んだ文化(水車・製粉機、そば・うどん、まんじゅう、人形 など)を日本に伝えました。

お茶のまち静岡市

1 全国有数の茶産地

静岡市には「静岡本山茶」「清水のお茶」があり、歴史が古く、多くの茶畑や様々なお茶がある全国有数の茶どころです。

2 お茶の集散地

静岡市は全国からお茶が集まるまち、茶商さんが多いまちです。

3 お茶の条例のあるまち

「静岡市めざせ茶どころ日本一条例」を制定し、魅力ある「お茶のまち」をめざしています。



静岡市「お茶の日」が決まるまで

平成21年４月 静岡市めざせ茶どころ日本一条例施行
※条例第9条第1項　抜粋
静岡のお茶に親しみ、静岡のお茶の伝統、文化、産業等について理解を深め、その魅力を国内外へ発信するため、お茶の日を設ける。

平成22年3月 静岡市「お茶の日」制定！



毎月1日は「お茶に親しむ日」

○お茶でホッとひと息

お茶は、人をホッとさせます。お茶に親しむ日には、家族や友人とお茶を飲んでホッとした時間を楽しみましょう。

○お茶のまち静岡市を楽しもう

静岡市はお茶の産地であり、集散地です。いろいろなお茶の楽しみを見つけ、お茶のまちを楽しんでください。

8. お茶が消費者に届くまで



お茶がみんなのところに届くまでは長い道のりなんだよ。

お茶摘み（摘採）

2人組で機械で



4月～5月ごろに新芽を摘みます。
摘んだ新芽は新鮮さを保つために、なるべく早く製茶工場へ運びます。

茶農家



1

製茶工場（荒茶製造）



生葉の呼吸で熱が発生して葉が傷んだり乾燥しないように、湿度と温度に気を付けて保管します。

2

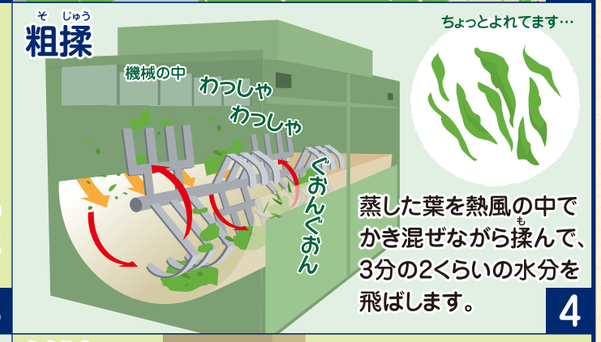
蒸し



生の葉っぱを蒸して葉が傷まないようにし、青臭さを取って揉みやすくします。
普通煎茶は30～40秒蒸します。

3

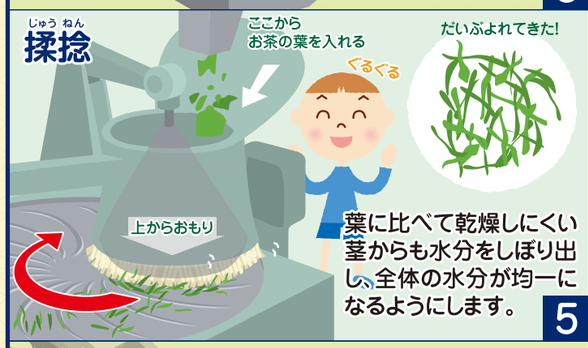
粗揉



蒸した葉を熱風の中でかき混ぜながら揉んで、3分の2くらいの水分を飛ばします。

4

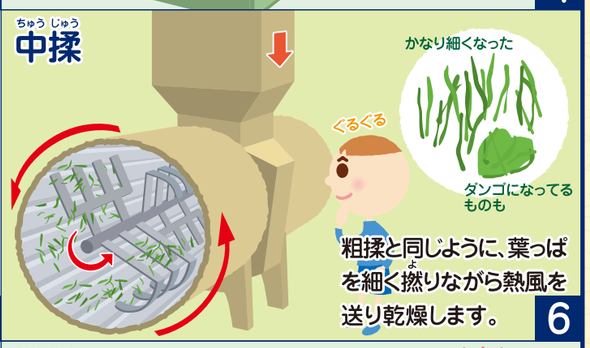
揉捻



葉に比べて乾燥しにくい茎からも水分をしぼり出し、全体の水分が均一になるようにします。

5

中揉



粗揉と同じように、葉っぱを細く撚りながら熱風を送り乾燥します。

6

精揉



葉が針のようにまっすぐになるように形を整えるために熱を加えて乾燥させながら揉みます。

7

乾燥

荒茶完成

水分が5%くらいになるように熱風をあてて乾燥させます。



8

茶市場



茶工場で作られた荒茶が取引される場所です。
朝早くから売り手（生産者・農協）・仲介人（市場職員）・買い手（茶商）の声が飛び交い、売買が成立すると手打ちをします。

9

ふるい分け

茶商（仕上茶製造）

取り除く葉の種類によっていろんな大きさの網目のふるいがあります。



大きなふるいにかけ、荒茶の中にあるこげやすい粉を先に除いておきます。

10

乾燥（先火）

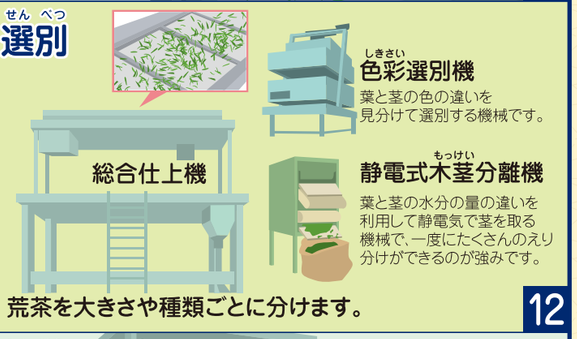
「透気式乾燥機」
この中をベルトコンベアで流しながら乾燥させます。



あとの作業をやりやすくするために乾燥させます。

11

選別



色彩選別機
葉と茎の色の違いを見分けて選別する機械です。

静電式木茎分離機
葉と茎の水分の量の違いを利用して静電気で茎を取る機械で、一度にたくさんのえり分けができるのが強みです。

荒茶を大きさや種類ごとに分けます。

12

選別したお茶をいろいろ利用



本茶 お茶の葉っぱの部分

芽 お茶の葉の新芽の先が取れて丸まった部分です。これだけでも「芽茶」として飲まれます。

茎 お茶の茎の部分です。これだけでも茎茶として飲まれます。

浮葉・粉 肥料などに使います。

粉 ティーバッグや寿司屋のお茶などに使います。

別々に火入れ

13

乾燥（後火）

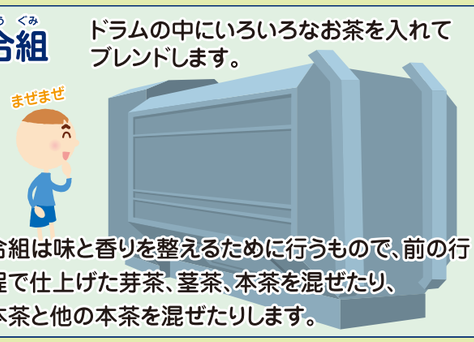


もう一度乾燥機に入れ、後火と呼ばれる火入れをし、お茶のうま味と火香と呼ばれる香りを引き出します。

14

合組

ドラムの中にいろいろなお茶を入れてブレンドします。



合組は味と香りを整えるために行うもので、前の行程で仕上げた芽茶、茎茶、本茶を混ぜたり、本茶と他の本茶を混ぜたりします。

15

包装



できたお茶をアルミの袋に入れ、窒素ガスを充てんして密封します。
こうすることで半年から1年は美味しく飲めます。

16

茶小売店

僕がみんなにおいしいお茶を届けるよ!



茶商から仕入れた仕上茶を消費者に販売します（お茶屋さん、スーパー、デパートなど）。

17

消費者



18

※これは一般的なお茶の流通であり、実際には様々な流れがあります。

9. お茶の種類いろいろ



静岡市で栽培されるお茶でも紅茶ができるって本当？

静岡市で作られるお茶のほとんどは緑茶だけど、同じお茶の葉からウーロン茶や紅茶を作ることも出来るんだよ。お茶の育て方や加工する方法が違うだけでいろんなお茶が出来るんだ。



不発酵茶



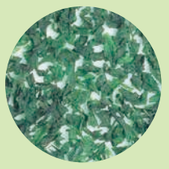
(普通)煎茶
緑茶の中で最も良く飲まれているお茶。摘み取った新芽をすばやく蒸して揉んで乾燥させたもの。



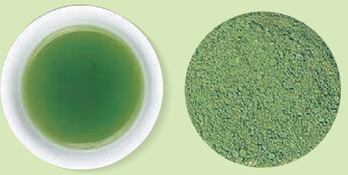
深蒸し煎茶
普通の煎茶より2倍ほど長く葉を蒸して作ったお茶。渋みが抑えられたマイルドな味になり、お茶の色が濃く出る。



玉露
よしず棚などで茶園を覆って直射日光を避け、うまみを増し、苦みを抑えて育てた高級茶。



碾茶
玉露と同様に栽培し、お茶の葉を蒸したあと揉まずに乾燥させたもの。抹茶の原料になる。



抹茶
碾茶を石うすなどで挽いて粉末にしたもの。

酵茶



茎茶
煎茶や玉露を作るときに分けられた茎で作ったお茶。棒茶とも言う。



番茶
硬くなったり伸びすぎたお茶の葉や茎などを使って作ったお茶。



粉茶
煎茶や玉露を作るときに出る粉で作ったお茶。



焙茶
番茶などを強火で炒って作ったお茶。



玄米茶
番茶に炒ったお米を混ぜて作ったお茶。

半発酵茶



ウーロン茶など
半発酵で紅茶と緑茶の中間に位置し、香りの高い日本でもおなじみのお茶。中国、台湾が主な産地。

発酵茶



紅茶
茶の葉を完全発酵させたもので、濃い橙紅色で香りが高いお茶。世界で生産されるお茶の約7割がこの紅茶。インド、スリランカが主な産地。



茶吉のワンポイント・アドバイス（発酵）

お茶の発酵とは、主には茶葉に含まれる酸化酵素の働きにより変化することだよ。簡単に言うと、葉がしおれて茶色に変化していくことなんだ。不発酵茶（緑茶）は、茶葉を摘み採ったあと、すばやく加熱処理する（蒸す）ことによって発酵の働きを止めて作ったもの。それに対して、発酵茶（紅茶）は充分に発酵させて作ったもので、半発酵茶（ウーロン茶）は発酵の途中で加熱処理して作ったもの。発酵の程度によって、お茶の色や香り、味が違ってくるんだよ。



こんなに色々な種類があるんだね！

10. お茶のおいしい入れ方



どうすればお茶がおいしく飲めるのかしら？

お茶をおいしく入れるには、ここがポイントだよ！
お湯の温度　茶葉の量　抽出（ちゅうしゅつ）する時間



一煎目

1 湯冷まし（マグカップ等で代用できるよ）にお湯を3杯分で約240ccほど入れてお湯を冷ます。



ポットから湯冷ましに入れると、湯度が80°~90°Cくらいに下がるよ。

2 湯冷ましのお湯を人数分のお湯のみ8分目ほど入れて、さらにお湯を冷ます。



湯冷ましからお湯のみに入れると、70°~80°Cくらいに下がるよ。

3 お茶の葉を急須に入れる。



スプーン小さじ1杯（約2g）が1人前だよ。
3人分だから3杯入れよう。

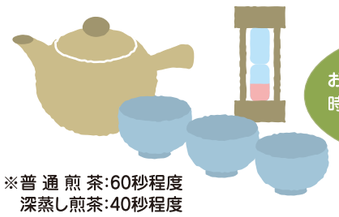
4 しばらく置いて、お湯が70℃くらいまで冷めたら急須に注ぎ入れる。



お湯が熱いので、やけどしないよう注意してね。

※お茶の種類によって適温が異なります。

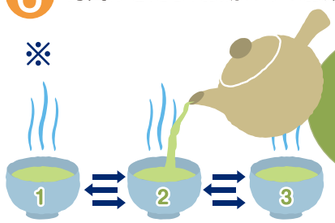
5 お湯を入れてから40～60秒ほど待つ。



お茶の種類によって待つ時間が違うんだよ。

※普通煎茶:60秒程度
深蒸し煎茶:40秒程度

6 時間がきたら、お湯のみにお茶を注（そそ）ぐ。



お茶は少しずつ順番に注ぐと味や色が同じになるよ。
そして、最後の一滴まで注いでね。









お茶は1回しか飲むことが出来ないの？

お茶を1回目に入れることを一煎目というんだ！
お茶によって違うけど三煎目までは美味しく飲めるよ。
じゃ、二煎目、三煎目を入れてみよう。



二煎目

1 湯冷まし（マグカップ等）にお湯を入れる。



2 一煎目よりも少し熱めのお湯を急須に入れる。

お湯の温度は80°Cくらい。



3 お湯を入れて10秒ほど待つ。



4 時間がきたら、お湯のみにお茶を注ぐ。

前回ほど時間をかけずに均等になるようにだけ注意して。



三煎目

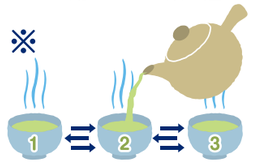
1 今度はポットから直接急須にお湯を入れる。



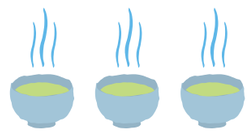
2 お湯を入れて10秒ほど待つ。



3 時間がきたら、お湯のみにお茶を注ぐ。



一煎目、二煎目、三煎目の味の違いがわかるかな？



※まわし注ぎは、それぞれのお湯のみに少しずつ繰り返し注ぎ分ける方法で、お湯のみ3つの場合、1→2→3と注いだら3→2→1ともどり、さらに1→2→3と繰り返して注ぎ切ります。「最後の一滴」にはおいしさの成分がつまっているので、しっかりと出し切りましょう。

水出し緑茶のおいしい入れ方



茶葉で入れる

1 煎茶の茶葉を急須に入れます。
（目安として水500ccに対して茶葉10g程度）



2 冷水を静かに注いでから約4～5分間そのままにし、茶器に注ぎ分けて下さい。

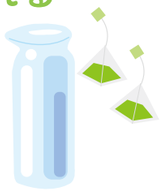


3 できれば茶器は小さめのガラス器を用意して下さい。涼しげな器が香りをいっそう引き立ててくれます。



ティーバッグで入れる

1 ティーバッグをボトルに入れます。
（目安として水1ℓに対してティーバッグ5g入りが2個程度）





2 ミネラルウォーターまたは水道水をボトルいっぱいに注いだ後、軽く数回かくはんして下さい。

3 そのまま冷蔵庫で適度に冷やして下さい。

上品な甘さとまろやかな味覚をお楽しみいただけます。



フィルター付ボトルなら茶葉でもおいしく入れられます



〈参考:（公社）静岡県茶業会議所発行パンフレット〉

11. お茶の効能



「お茶は体に良い」って聞くけど本当？



お茶は体に良い成分がたっぷり入っているんだよ。

カテキン お茶の渋味・苦味成分

強い抗酸化作用があって、動脈硬化、がん、高血圧など最近増えている生活習慣病の予防に効果があるよ。また、殺菌作用も強く、食中毒の予防にもなるんだ。

カフェイン お茶の苦味成分

眠気を覚ましたり、脳や心臓の働きを活性化する効果があるよ。眠くなったらお茶を飲もう!

テアニン（アミノ酸） お茶の甘味・うま味成分

お茶の葉だけに含まれている成分で、心と体をリラックスさせる癒し効果があるよ。

ビタミンC

がん、風邪を予防するのに必要な成分だよ。1日に必要なビタミンCの量（大人で約50mg）は、お茶を10杯飲めばOK!

ミネラル（フッ素・亜鉛・マンガンなど）

特に、フッ素は歯の表面を強くして虫歯にならないための抵抗力をつける成分だよ。虫歯予防にはお茶が効果的だね。

うわぁ、すごい！
お茶パワーで毎日元気に過ごさなくっちゃ！



12. めざす「お茶のまち静岡市」の姿

静岡市では、静岡市のお茶に関する伝統、文化、産業等を守り、静岡市を日本一の茶どころとして育て次代に継承していくために、平成21年4月1日に施行された「静岡市めざせ茶どころ日本一条例」に基づき定めた、「静岡市茶どころ日本一計画」に沿って様々な取組みを行っています。



100年後の将来像として「世界中のだれもがあこがれるお茶のまち」をめざすよ。


特徴あるお茶づくり


お茶の美味しい入れ方教室


お茶カフェ



お茶のまち並みづくり



お茶関連イベント



お茶ツーリズム


お茶料理・スイーツ

この他にも「お茶のまち静岡市」の暮らしの中には「お茶」がたくさん♪
身近で楽しめるいろいろな形の「お茶」を見つけてみよう!



静岡市お茶のまちづくり宣言

わたしたちのまち「静岡市」は、豊かな自然に恵まれ、五月には茶畑が新緑に耀き、まちじゅうが初夏の薫りに包まれます。

この“お茶のまち”は、多くの先人たちの努力により生まれ、大切に受け継がれてきました。

わたしたちは政令市として、日本一魅力ある“お茶のまち”を目指し、ここにお茶のまちづくりを宣言します。

一、歴史と自然、お茶農家の思いが育んだお茶づくりを受け継ぎます

一、お茶が教えてくれる「和の心」「ゆとりの心」「思いやりの心」を大切にします

一、家族や友だち、世界中の仲間にお茶の美味しい入れ方を伝えます

一、百年の後も風薫るお茶のまちづくりを目指します

平成18年5月13日

「静岡市めざせ茶どころ日本一条例」

静岡市のお茶に関する伝統、文化、産業などを守り、
静岡市を日本一の茶どころとして育て次代に継承していくため、
静岡市のお茶に関する産業の振興及び市民の豊かで健康的な生活の向上を
図ることを目的とし、平成20年12月に制定されました。

関係団体

団　体　名	所　在　地	電話番号
静岡市農業協同組合営農課	〒422-8506 静岡市駿河区曲金5丁目4-70	054-288-8440
清水農業協同組合営農振興センター	〒424-0114 静岡市清水区庵原町3313-1	054-365-1600
静岡茶商工業協同組合	〒420-0005 静岡市葵区北番町81 静岡県茶業会館1F	054-271-1955

お茶のまち静岡市

静岡市農業政策課
静岡市清水区旭町6-8
TEL：054-354-2089

お茶のまち静岡市 ホームページ　検索
https://www.ochanomachi-shizuokashi.jp/
お茶のまち静岡市 facebook　検索

14刷／令和4年7月