



# お茶の町「茶町」

"Cha-machi" is Town of the tea.

その名の通り、「茶町」とその周辺は、お茶に関わるお店や会社、団体、市場が集まるお茶の産業と文化の集積地です!!

As the name suggests, "Cha-machi" and the surrounding area is where stores, companies, organizations, and markets related to "ocha" (tea) are gathered – the center of the tea industry and culture!!



## 茶町の歴史

The history of Chamachi



町割から続く、家康の茶商の町。

「茶町」の地名は、徳川家康による駿府96カ町の町割でこの辺りに茶を商う人々が集められたのが始まりです。この地域が「お茶の町」として大きく発展するのは明治時代のこと。当時、緑茶は生糸と並ぶ重要な輸出品でした。静岡で生産されたお茶も最初は横浜から輸出されていましたが、明治39年に清水港からのお茶の直輸出が開始されると、茶町周辺には輸出茶を仕上げる再製工場が増えました。このころ、北番町、安西には、外国人茶商の支店や出張所も多数開設されました。大正末期には、安西まで鉄道が開通され、電車を使って清水港まで輸出用のお茶を運んでいました。茶町通りを走っていたこの路線は昭和37年には廃止され、今ではその面影もないのが残念です。戦後、輸出量は減りましたが、北番町に静岡茶市場が開通され、製茶問屋や、生産者と問屋、また問屋同士を仲介する才取(さいとり)など、茶業に携わる様々な人々によって、お茶の町は発展してきました。



昭和10年頃 アウインホイツ商會前 神明町

**Town Planning by Ieyasu to District of Tea Merchants.**  
The name of the "Cha-machi" area originated with the gathering of people trading in tea around this district through Tokugawa Ieyasu's planning of town blocks called "96 Towns of Sunpu". The large development of this area as "Ocha-no-machi" is from the Meiji Period. At that time, green tea was an important export, along the lines of raw silk. Although tea produced in Shizuoka was at first exported from Yokohama, when tea began to be directly exported from Shimizu Port in 1906, the number of secondary processing plants for green tea in the Cha-machi area increased. Around this time, in Kitabana-cho and Anzai, branch offices of foreign tea dealers were established in large numbers. At the end of the Taisho era, a railway to Anzai was established and tea for export was delivered to Shimizu port by train. The tracks that ran along Cha-machi Street were put out of use in 1963 and, sadly, no trace of them remains today. After WWII, although the amount of exports decreased, a market for Shizuoka tea was established in Kitabana-cho, and through various individuals related to the tea industry such as tea manufacturing wholesalers, tea growers and wholesalers, as well as tea brokers acting as agents between wholesalers, "Ocha-no-machi" was developed.

## 茶町のお茶屋

茶町界隈には今も100軒もの製茶問屋が軒を連ねています。全国の生産地から集められた荒茶(あらちゃ)が北番町の静岡茶市場で取引され、製茶問屋の工場で仕上げ加工(これを再製といいます)のあと、また全国に流通していきます。つまりここは様々な産地のお茶を扱う技術にすぐれた地域なのです。お茶屋さんごとに得意分野があり、問屋さん同士の連携がとれていることも、この界隈がお茶の町として成長してきた理由のひとつといえるでしょう。



産地ブレンド、加工法...得意分野を活かした連携も。

## 茶町の史跡

お茶の町には、かつての名残を思わせる石碑や神社が点在しています。現在の護国神社の前身「招魂社」のあった場所は、敷地が周辺より若干高くなっているのが特徴です。また「駿河小判」をつくった後藤三郎ゆかりの「金座稲荷」はお金の神様として信仰されており、パワースポットといえるかも知れません。春、桜がみごとな八雲神社境内には遊具も整備され、市民の憩いのスポットとなっています。



## 茶町の食べ物



茶町の歴史とともにある隠れた名店がいろいろ。

新茶の時期には早朝から動き出す、お茶の町の人々を支えてきた定食屋さん、老舗のお茶問屋さん、幕末から続く昔ながらの和菓子屋さん、わさび屋さんなど、お茶の町とともに歴史を歩んできた名店がいくつもありません。散策しながら、寄り道しながら、自分好みのお店を見つけてみませんか。



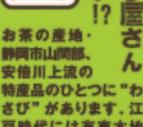
茶町不思議

### 一 春



才取(さいとり)という自転車の足となるのが、静岡駅で見本茶を受け取ると一瞬も早く取りしよと問屋街まで走って自転車を走らせる姿が見られました。そのためこの辺りには自転車屋さんが多く、未だに自転車を使う才取さんもいるようです。

### 二 式



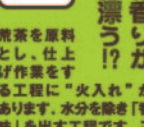
お茶の産地・静岡市山形町、安倍川上流の特産品のひとつに「わさび」があります。江戸時代には有楽水地区が唯一のわさび栽培地だったほど、お茶の産地であるこの界隈には「生わさび」や「わさび漬」を製造販売するお店も多いです。

### 三 参



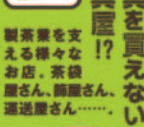
特産品、製茶問屋を覗くと、棚にたくさんのお茶が並べられています。生産者からの荒茶(あらちゃ)や製茶問屋が造る仕上げ茶(しあげちゃ)など、中身はそれぞれ異なり、カラフルで特徴的なデザインも面白いのです。

### 四 町



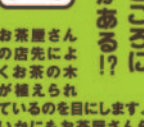
常茶を原料とし、仕上げ作業をする工程に「火入れ」があります。水分を除き「香気」を出す工程です。この界隈には製茶問屋が100店以上、軒を連ねています。その100店が一斉に火入れをするために、街中に煙が立ち上り、お茶の町は「煙の町」になります。

### 五 伍



製茶業を支える様々なお店、茶葉屋さん、茶葉屋さん、運送屋さん...。そのひとつが茶道具屋さん。業務用に大量販売をするため、残念ながら一般客への販売はできません。でもお茶屋さんで購入できるものもありますよ。

### 六 大



お茶屋さんの店先によくお茶の水が桶で入れられているのを目にします。いかにもお茶屋さんらしい光景ですが、新茶の時期には「めやす」として、茶畑に行かなくても生育状況がわかるように設置している茶商さんもいます。

### 七 七



持ち込まれる見本のお茶や、工場で作られる仕上げ茶を試飲するため、製茶問屋ではいつでも使えるよう、常時大きなやかんでお湯を沸かしています。一度に数個のお茶を試飲するため、やかんも大きいのです。

## 困った時の茶の町コンシェル

このイラストの目印のある店に! お気軽にお尋ねください!!

道に迷った時、散策コースをどう選んだらいいかわからない時、最寄りの茶の町コンシェルにお尋ねください。「茶の町コンシェル」が道案内や茶町についての説明はもちろん、オススメのポイントなどもお伝えいたします!左のコンシェルマークが目印です。マップ面でマークのある店舗を確認してみてください。

When you need help, visit any "Shizuoka Cha-no-machi Concierge"

Feel free to visit any location indicated on the map! When you are lost or do not know how to navigate your way through the city, consult your nearest participating Cha-no-machi Concierge store. Of course, "Cha-no-machi Concierge" will provide street directions and explanations about Cha-machi, but they will also recommend other points of interest! They are indicated by the concierge logo on the left. Please check with the shop indicated by the logo on the map.



茶町不思議

■お問合せ先  
「しずおか・茶の町コンシェル」事務局  
〒420-0018 静岡市葵区土太夫町27  
茶町KINZABURO (株) 前田三郎商店内  
TEL.054-252-2476 FAX.054-251-5258  
E-mail wbs07433@mail.wbs.ne.jp

主催: B-nest 静岡市産学交流センター  
(指定管理者: 財団法人静岡産業振興協会)



### 交通案内 [静岡駅～茶町界隈] Access [Shizuoka Station to Cha-machi area]

徒歩で約15分 (茶町界隈まで)  
On foot approximately 15 min. (to Cha-machi area)

BUS バスで約10分 (安西二丁目まで)  
By bus approximately 10 min. (to Anzai Ni-cho)

TAXI タクシーで約5分 (安西二丁目まで)  
By taxi approximately 5 min. (to Anzai Ni-cho)

静岡駅北側奥のりば「西部循環中町回り」[安西二丁目]下車  
At bus terminal #16, take bus bound for "Seibu Junkan Naka-cho Mawari" and get off at "Anzai Ni-cho"

静岡駅北口のタクシーのりばをご利用ください。  
Use the taxi stands outside the north exit of Shizuoka Station.



## 01 茶空間 Chakukan

お茶好きが集まる日本茶カフェ!!  
全国の産地、品種のお茶が揃う日本茶カフェ。店主とお茶師とが、お茶の魅力を語り、お茶の淹れ方を教えます。  
A Japanese tea cafe for tea enthusiasts! A Japanese tea cafe complete with a variety of tea grown from all over Japan. A shop where you can amuse yourself discussing tea with the store manager, or relax with the sweet flavors on the menu. We offer tea making classes "Ocha Iro Kyoshitsu / Blend Kyoshitsu" (by appointment) \*Class size: Min. 2 students \*Fee: 1,500yen (Sancha), 2,000yen (Blend) \*Time required: 1 hour  
◎12:00~18:00 水・第2土定休 (Closed/ WED, 2ndSAT)  
静岡市東区北町81-2 ☎054-200-1311 国3台  
http://www.chakukan.com

【お茶淹れ教室・ブレンド教室】やっています。【要事前予約】  
●定員:2名~ ●費用:¥1,500 (煎茶) ¥2,000 (ブレンド) ●所要時間:1時間

## 02 竹沢製茶【サロン】 Takazawa Seicha "Salon"

自分好みのお茶を見つけよう!  
気軽に美味しくお茶を楽しめるよう「急須を越えたティーバッグ」を開発。サロンでは様々なお茶の試飲・紹介をしています。  
A Japanese tea cafe for tea enthusiasts! A Japanese tea cafe complete with a variety of tea grown from all over Japan. A shop where you can amuse yourself discussing tea with the store manager, or relax with the sweet flavors on the menu. You can try "Taste Testing of 100 Varieties of Tea" (reservations required) \*Reservations accepted year-round \*Group size: 5 person limit \*Fee: Free \*Time required: approx. 10 minutes  
◎13:00~17:00 土・日・祝定休 (Closed/SAT, SUN)  
静岡市東区北町81-2 ☎054-271-3355 国3台  
http://www.takazawa-seicha.co.jp

【100種のお茶飲み比べ】ができます。【要事前予約】  
●受付期間:通年 ●定員:5名 ●費用:無料 ●所要時間:10分~

## 03 だるまや和田清商店 Darumaya Wada Kiyoshi shoten

山のお茶のスペシャリスト!  
山本をはじめ、山間部のお茶が得意な製茶問屋。両部の玉露や台湾茶も。名産と「だるま」の製造もしています。  
Specialist of Mountain Tea! A tea manufacturing wholesaler specializing in tea from Honyama and other mountainous regions. We also have Oyakura tea from Otake and tea from Taiwan. As our shop name suggests, we also produce "Daruma" dolls. Sampling and Factory Tours offered (by appointment) \*Offered from July through March \*Fee: Free

◎8:00~17:00 土・日・祝定休 (Closed/SAT, SUN)  
静岡市東区新富町2-16 ☎054-253-0616  
【試飲&工場見学】が体験できます。【要事前予約】  
●受付期間:7月~3月 ●定員:10名 ●費用:無料 ●所要時間:15分~1時間

## 04 山梨商店 Yamanashi shoten

お茶のこと、何でも聞いてみて!  
静岡では珍しい、ほうじ茶を扱う製茶問屋。社長のお茶に対する情熱や深い知識は「プロフェッサー」と呼ばれるほど!!  
Ask us anything about tea! Unique in Shizuoka, we are a tea manufacturing wholesaler offering Hoji-cha tea. Our president, with such passion and knowledge of tea he is known as the "Professor" "Sampling and Factory Tour" offered (by appointment) \*Offered from July through March (weekdays) \*Group size: 10 person limit \*Fee: Free \*Time required: 15 minutes to 1 hour

◎8:00~17:00 土・日・祝定休 (Closed/SAT, SUN)  
静岡市東区一番町80 ☎054-252-0503 国3台  
【試飲&工場見学】が体験できます。【要事前予約】  
●受付期間:7月~3月(平日) ●定員:10名 ●費用:無料 ●所要時間:15分~1時間

## 05 マルヒデ岩崎製茶 Maruhide Iwazaki seicha

お茶を楽しむアイデア商品続々!  
駅ごとのお茶を詰めた「各駅特産茶」、茶匠のブレンドを体験できる「MIXCHA TAKUMI」等、商品開発に意欲旺盛な問屋さん。  
A continuous stream of ideas for products to enjoy tea! Tea packed at each train station "Kaku-ehi Ichi-cho", and with various teas blended by tea craftspeople such as "MIX-CHA TAKUMI" available to try, we are a wholesaler brimming with desire for product development. "Ocha Quiz and Daily Special Sampling" offered (reservations required) \*Reservations accepted year-round \*Fee: Free \*Note: Quiz question asked at the shop front in the morning; answer in the evening

◎8:00~17:00 土・日・祝定休 (Closed/SAT, SUN)  
静岡市東区北町40-21 ☎054-271-1010  
http://www.mixcha.jp

【お茶クイズ&日替り試飲】やっています。【要事前予約】  
●受付期間:通年 ●費用:無料 ●クイズは朝店頭に出版・夕方客えあわせ

## 06 やまはち前田幸太郎商店 Yamahachi Maeda Kotaro shoten

利き茶名人のブレンドに注目!  
茶葉技術十段を取得し、NHK「プロフェッショナル仕事の流儀」にも出演した前田文男さんのブレンドが人気なんです!!  
Noteworthy blends from a master of tea tasting! Obtained 10th-dan (degree) tea expert qualification, made television appearance on NHK's "Professional Shigeta no Ryugi". Fumi Maeda's blends are hot!

"Sampling Blends and Factory Tour" offered (by appointment) \*Appointments accepted July through March \*Group size: 3 person limit \*Fee: 500 yen \*Time required: 1 hour  
◎8:00~17:00 土・日・祝定休 (Closed/SAT, SUN)  
静岡市東区北町15 ☎054-271-1950  
http://www.geocities.jp/yamahachi\_cha

【ブレンド試飲&工場見学】が体験できます。【要事前予約】  
●受付期間:7月~3月 ●定員:3名 ●費用:¥500 ●所要時間:1時間

# 茶の町マップ Chanomachi Map



## 07 RAMOO Ramoo

地域密着型の床屋さん!  
老若男女問わず、この地域の人々に愛され続ける理美容室。もちろん茶商さんやお茶関係者のご利用もあるそうです。茶町界隈の情報通といえるかも知れない...  
Community-oriented barber! A hair salon for men and women of all ages long loved by members of this community. Of course, it is said to be patronized by tea merchants and those involved in tea, and can maybe say that we are well-informed about the Cha-machi area...

◎8:30~19:00 (受付時間)  
月・第2火・第3日定休 (Closed/ MON, 2ndTUE, 3rdSUN)  
静岡市東区安西2-13-1-2 ☎054-255-7471

## 08 小島茶店 Kojima Cha-ten

本山茶を中心に静岡茶がズラリ!  
足久保、梅ヶ島、葛川、川根、初瀬、牧之原など一産地のほか、駿河本山茶に牧之原のお茶をブレンドした煎茶人気です!! A lineup of Shizuoka tea led by Honyama-cha! In addition to single region teas from areas such as Ashikubo, Umagahara, Watsuhira, Kawana, Hakuba, and Makinohara, Suruga Honyama and Makinohara blended Sencha tea is popular! "Tea Sampling by Region and Hand Finished Tea Demonstration" offered (by appointment) \*Appointments accepted from July through March \*Group size: 3 person limit \*Fee: Free \*Time required: 45 minutes

◎8:00~19:00 土・日・祝定休 (Closed/ SUN)  
静岡市東区車町19 ☎0120-02-1955  
http://www.e-cha.jp

【産地試飲&手仕上げ茶見学】ができます。【要事前予約】  
●受付期間:7月~3月 ●定員:3名 ●費用:無料 ●所要時間:45分

## 09 茶町 KINZABURO Cha-machi Kinzaburo

茶つるで味わうお茶の味!  
看板商品「茶つる」をはじめ、お茶スイーツが人気。2階のイベントフロアでは11種類の茶を無料で味わえるのも魅力! Get a taste of tea with "Chafu"! Tea sweets, like our featured "Chafu", are popular, but the set-in area on the second floor where you can try 11 varieties of tea free of charge is irresistible! To-cha (tea-tasting contest) and blending offered (by appointment) \*Appointments accepted from July through March \*Group size: 3 to 10 people \*Fee: 500 yen per person \*Time required: 1 hour

◎9:30~18:00 日・日・日 10:00~17:00 水曜定休 (Closed/ WED)  
静岡市東区土太夫町27 ☎054-252-2476 国5台  
http://kinzaburo.com

【茶(利き茶)&ブレンド体験】ができます。【要事前予約】  
●受付期間:7月~3月 ●定員:3名 ●費用:各¥500 ●所要時間:1時間

## 10 山六産業 Yamaroku sangyo

昔ながらの道具も魅力!  
煎茶とほうじ茶を扱う製茶問屋。入口を入ると、土間に昔ながらの拝見台があり、今は珍しくなった古い秤なども見られます。The charm of traditional tools! A tea manufacturing wholesaler dealing with Sencha and Hoji-cha tea. Upon entering, you will be greeted by an earthen-floored room with a traditional display counter, and a rare, antique scale, among other things. "Wide Variety Tea Sampling" offered (reservations required) \*Reservations accepted from July through March \*Group size: 3 person limit \*Fee: Free \*Time required: 15 minutes

◎8:00~17:00 土・日・祝定休 (Closed/SAT, SUN)  
静岡市東区上橋町27 ☎054-255-2555

【様々な茶葉の試飲】ができます。【要事前予約】  
●受付期間:7月~3月 ●定員:3名 ●費用:無料 ●所要時間:15分

## 11 リトルステップファクトリー Little Step Factory

静岡からプロを目指す子供たち!  
茶町の真ん中にある、3歳から18歳まで数十人の子供たちが通う、各種ダンス、ヴォーカルなどのレッスンスタジオ。月1回日曜にUstreamでの生放送も実施中。  
Kids from Shizuoka who want to be great! Located in the center of Cha-machi, a lesson studio where approximately 60 children aged 3 to 18 take a variety of dance and vocal lessons. Live broadcast on Ustream is held once a month on a Sunday.

静岡市東区茶町1-28  
http://www.littlestepfactory.com