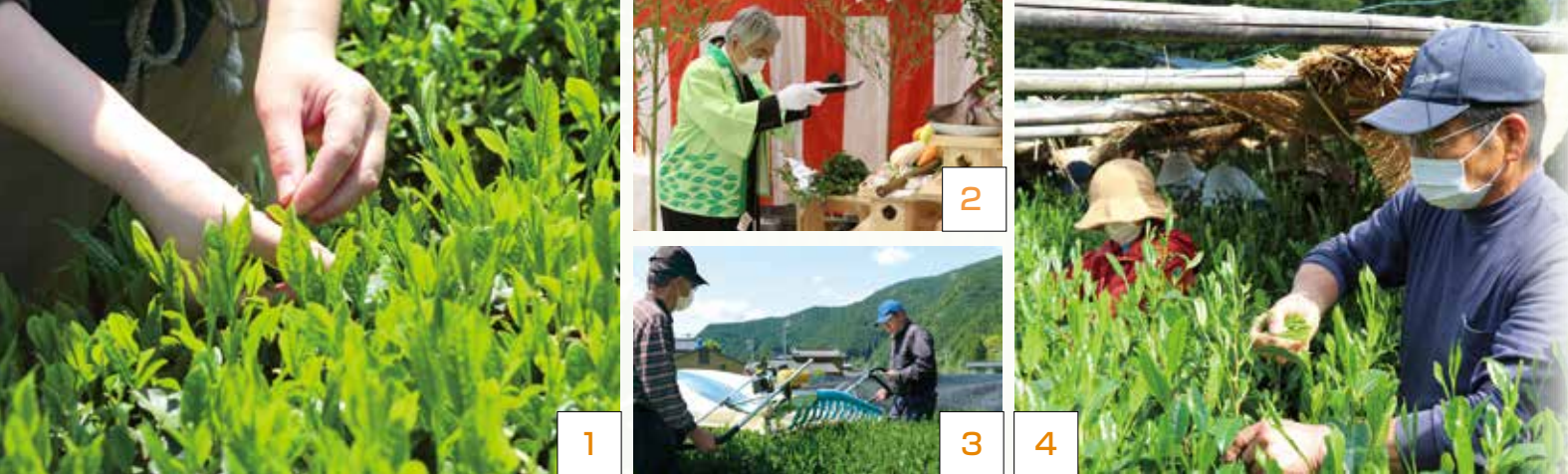




今年の川根茶フォトレポート



1 各地で始まったお茶摘み 2 献茶式 鈴木町長が新茶を奉納し、茶業の振興と発展を祈願 3 茶葉を刈り取る様子が各地で見られました 4.5 松島園の摘採の様子。お茶摘みボランティア約40名が参加しました 6 摘採された出品茶用の茶葉は農林業センターで製茶 7.8 川根高校生と第一小学校の児童がお茶摘み体験 9 三ツ星保育園のお茶を使った給食「ちょっと苦いけど美味しい」と笑顔を見せてくれました

-interview-

川根高校「お茶摘み実習」参加者に聞きました！

川根高校1年生と中川根第一小学校の2・3年生が農林業センターで摘採を体験！

「初めてのお茶摘み 小学生と楽しくできました！」

川根高校1年 杉山歩羽花さん(藤枝市・左)

初めてお茶の生葉に触りましたが、意外に柔らかくて驚きましたし、地元の小学生と一緒に楽しく摘採体験ができました。

これまではペットボトルのお茶を飲むことが多かったのですが、茶茗館でお茶の入れ方を教えてもらってから、急須で入れたお茶の美味しさを知ることができて、お茶の魅力に気がつきました。

また、同じ茶葉から製造工程を少し変えるだけで、紅茶やウーロン茶も作ることができることを知り、ますますお茶に興味がわきました。



「茶時」到来

さわやかな新緑の香りが町を包む。今年の各地の新茶シーズンの様子を振り返ります。

4月から5月にかけて町内の茶畑には新緑が芽吹き、鮮やかに輝いた「茶時」。各農園からは、摘み手のにぎわう声や製茶工場のせわしない音が響き、今年も新茶の季節を迎えることができました。

4月25日から全国茶品評会に出品される茶葉の摘採が各地で始まり、それぞれの茶園で丹精込めて育てられた茶葉が「二芯二葉」で丁寧に摘み取られました。

5月10日、農林業センターでは川根高校と中川根第一小学校の児童生徒が茶摘みを体験。農林業センター職員から川根茶の収穫や製造について教えられ、川根茶の現状と可能性について理解を深めました。第一小学校3年生の中澤智陽さん(徳山区)は「お茶のことをいっぱい知ることができた」と満面の笑みで話しました。

茶業を取り巻く環境がどんなに変わろうと、先人が守りつないできた「川根茶」とある園主は「川根茶が欲しい」という声に応え続けるための努力は惜しまない」と力強く話します。茶業関係者の皆さんのためまぬ努力と想いは脈々と後世に引き継がれていきます。