



川根茶を使った新特産品 川根茶畑ロールケーキ

「川根本町をもっと知ってほしい」
川根高校生が中心になって開発



▲広報かわねほんちょう 2022年1月号に掲載。
開発に関わった高校生の思いを紹介しています。

新しい特産品で町を活性化
昨年、町は川根高校や商工会、町内企業とともに、川根茶を使った新しい特産品「川根茶畑ロールケーキ」を開発しました。
そして今年4月29日、町内の一部飲食店で販売が始まりました。静岡新聞に掲載されたこともあって、即日完売するほどの人気で、味も好評でした。
ロールケーキを販売している飲食店の関係者は「川根本町を知ってもらいきっかけにぴったり。この町の新しい目玉になるのでは」と期待を込めて話しました。

川根高校生 町の特産品の 「お茶」を知る授業

お茶の生産、加工、販売までの工程を学び
お茶に携わる人たちへの理解を深める



(上)急須で入れた一煎目のお茶を味わう生徒たち「こんなにもろやかなんだ」と初めての味に驚く (右下)茶茗館で川根茶について熱心に学ぶ (左下) 初めてのお茶摘みで茶葉の感触を実感。

川根高校の1年生32人が、川根本町の特産品について理解を深める授業を行い、4月26日はフォーレなかわね茶茗館で呈茶体験を、5月9日は町農林業センターでお茶摘み実習を行いました。
9日、職員から摘採の手ほどきを受けた荒浪央希さん(島田市)は「初めて生葉に触りましたが、想像よりずっと柔らかかった。これからはペットボトルのお茶だけでなく、急須で入れたお茶も味わって飲みたい」と話しました。
同校の廣岡佑美子教諭は「川根茶に携わるさまざまな産業分野の人たちとのふれあいを通して、お茶が販売されるまでの過程には、関係者の苦労や努力があることを知ってほしい」と期待を寄せました。

川根茶畑ロールケーキに関するお問合せ

町内の一部飲食店で販売していますので、ロールケーキをお買い求めの方やお問合せは町観光商工課までご連絡ください。

● 川根本町役場 観光商工課 ☎(58)7077



三ツ星保育園 お茶摘み体験& お茶の給食メニューを実食

お茶を「摘んで」「飲んで」「食べる」
川根茶にいっぱい触れる時間を



「一芯二葉で採らないとね」と真剣な園児たち



お茶葉採れたよ♪
天ぷらにして食べる!

茶産地の子どもの風景
5月9日、三ツ星保育園の園児29人が近隣の茶園でお茶摘み体験をしました。
このお茶摘み体験は毎年の恒例行事。園児たちは慣れた手つきで茶葉を摘み取り、腰に付けた「びく」に大切にに入れていました。
30分ほどでびくの中にはいっぱいのお茶葉が集まり、そのほとんどが一芯二葉で摘み取られたものばかりでした。さすが茶産地の子どもたちだと改めて実感しました。
この日、園児たちが摘んだ茶葉は給食メニューとして「天ぷら」にされたほか、ホットプレートで炒って粉末にされた後、牛乳に混ぜて提供されました。

待ち焦がれた川根茶の季節
本町の基幹産業の一つであるお茶。子どもからお年寄りまで「お茶を飲まない日はない」と言い切れるほど、お茶は親しまれています。
近年、ペットボトル茶の需要増加によるリーフ茶の低迷や新型コロナウイルス感染症など、茶業を取り巻く環境は変化し続けています。それでも、今年も変わらず到来した「茶時」が町を奮わせました。各茶園から聞こえる摘み子の声、製茶工場の新茶の香りにぎやかな音は、新茶の季節の風物詩といえます。
茶業を取り巻く環境がどんなに変わろうと、川根茶を未来につなぐたいと努力を続ける人たちの思いは変わりません。そんな人たちの日々の挑戦と研さんの積み重ねの中から、良質な川根茶はつながれてきました。
今回、川根茶を使った新しい特産品も生まれ、ますます川根茶に親しみを抱く人も増えることでしょう。いかがでしょう。今年は、川根茶に携わる人たちの思いながら一服してみても。川根茶畑ロールケーキに舌鼓を打ちながら。

特集 待ち焦がれた川根茶の季節
終わり