

# 2年ぶりの産地賞獲得を目指して

お茶香るまち①  
【特集】

## 「全国茶品評会・出品茶摘採」

4月25日、14回目の産地賞獲得を目指し第67回全国茶品評会への出品茶の摘採が始まりました。

佐藤町長は5月4日までに出品予定の7茶園を激励に訪問しました。



色つやをよくするための被覆ネットを取り外すと、すぐに摘採されます。被覆ネットをかぶせていない茶葉と比べると鮮やかで美しい深緑の茶葉に驚かされます。手間を掛けて育てられ、丁寧に摘まれます。  
(中川根はちなか園)

# 2

年ぶりの全国茶品評会・産地賞獲得に向けて、今年も農家や製茶組合、グループなど7団体が選抜され、各地で手摘みを行いました。

各茶園に集まった町民ボランティアや関係者たちは、思いを込めながら「一芯二葉」を丁寧に手摘みしました。

「香りもよく状態のいいお茶に育ってくれた」と、今年の出来栄えに期待を込める園主もおり、自身が育て上げた茶葉へ送るまなざしは、愛情にあふれていました。

茶園には町長も激励に訪れ、収穫に汗を流す皆さんに「上位独占を目指して、力を合わせて共に頑張らしましょう」と呼び掛けました。摘んだお茶は腰に下げた茶びくに入れられますが、30分間隔で一カ所に回収されすぐに保冷車に移されます。

これは、葉のつぶれや常温保存による品質の劣化を防ぎ、茶葉の鮮度を保つための方法です。

こうした伝統と経験に裏打ちされた確かな技術が、高品質のお茶づくりを支えています。

川根茶は、大きな愛情を注がれて育ち、たくさんの人に支えられて、その名に恥じない品質へと仕上げられていくのです。



町産業課農業室長

# 花房則告

## 「満足のいく仕上がりに」

今年は強風・寒さ・雨が少ないなどの悪条件を乗り越え、みずみずしくしっとりとしたお茶に仕上がりました。

“川根茶魂”の心意気で、園主の適切な管理とお茶摘みさんが丁寧に摘んでくれたたまものです。

まさに町を挙げての取り組みと川根茶に対する愛情で素晴らしいお茶を作り上げることができ、心より感謝します。



一芯二葉の要領で心を入れて摘まれた茶葉



ティーサークル徳山の摘採関係者の皆さん



丁寧に手摘みする皆さん(相藤園)

そしてこの町も、川根茶の伝統と誇りを受け継いでいくことで、成長し発展してきたのだと感じました。

### 【出品予定者】

- ▼普通煎茶 4 部門 Ⅱ 松島園、相藤農園、相藤園、高田農園、ティ
- Ⅰ サークル徳山、土屋農園、中川根はちなか園
- ▼釜炒り製玉緑茶部門 Ⅱ 瀬沢製茶協同組合、地名農林業センター