

川根茶魂

先人が守り育ててきた銘茶の産地、川根。
全国茶品評会では、輝かしい受賞歴を誇ります。
これは、良質なお茶づくりへの挑戦とたゆまぬ努力の証。
最近では茶消費量が減少するなど、
茶業を取り巻く環境は大変厳しいものがあります。
しかし、川根茶の伝統を守ろうと前を見据え、
努力する多くの皆さんがいます。
「今は苦しい時期だが、地道に取り組めば、茶も消費者も
応えてくれるはず」と話す園主もいます。
今年の全国茶品評会は3年ぶりの県内開催。
川根茶魂の心意気をお伝えします。

献茶式

今年の茶業盛況と
先人が守り育ててきた
川根茶の発展を祈念

4月18日、川根本町茶業振興協議会(会長・鈴木敏夫町長)主催の献茶式が、茶茗館で挙
行されました。生産者や茶商ら約100人が出席し、鈴木町長は「今年は天候の影響を受け
ずに、無事に新茶シーズンを迎えられる。先人が守り育ててきた川根茶のブランドの発展を
願うとともに茶価回復を期待する」とあいさつしました。



▲心を込めて手揉みされた献茶



▲茶業盛況を願う鈴木町長



▲より一層の茶業振興を祈念した茶業関係者

新茶シーズン 到来

献茶手揉み | 匠の技と 茶産地の誇り

4月17日、農林業センターで県茶手揉保存会川根支部所属の皆さんが、摘採したばかりの新芽を「川根揉切流」の伝統技法で、針のように鋭く、そして細長く揉み切りました。

同会の皆さんが「こんなに程度のいい茶はなかなか揉む機会がない」と太鼓判を押すほど立派に育った新芽を献茶式用に丁寧に仕上げました。



▲匠の伝統技法「川根揉切流」



▲「振り揉切り」



▲「葉振り」