



最盛期を迎え新芽がきらめく藤川の茶畑

川根茶の季節到来

新緑に染まった茶葉の爽やかな香り、製茶工場の活気に満ちた音、
茶畑から聞こえてくるお茶摘みさんたちのにぎやかな声。
五感全てで感じ取れる茶時^{ちやどき}の到来。この輝かしい季節を待ち望み、
煌めく町の「川根茶の季節」をお伝えします。



ここにも、一つの物語。
広報かわねほんちょう



1

1_ 神主により祝詞が読み上げられる。2_ 静岡県手揉み保存会川根支部の皆さんが仕上げた新茶を盛り付ける同保存会会長の棚森貢さん。3_ 新茶を祭壇に献上する川根本町茶業振興協議会会長の藺田町長。

令和6年献茶式を開催



2



3

茶産地の誇り
茶業の振興を祈願

川根本町茶業振興協議会（会長・藺田靖邦町長）は、4月20日（土）に、フォーレなかかわね茶茗館において献茶式を執り行い、川根茶の更なる発展を祈願しました。

式典には町内の生産者や茶商など、茶業関係者約20人が出席しました。神主による祝詞が読み上げられた後、祭壇の木碑に、静岡県手揉み保存会川根支部の皆さんが仕上げた新茶を献上しました。

出席者を代表して、献上茶を祭壇にささげた藺田町長は「今年も気候に恵まれ高品質なお茶となったことを嬉しく思っています。先人が守りつないできた川根茶を後世に引き継いでいくために、また川根茶の更なる振興に向けて今後とも、皆様のお力添えをいただきたい」とあいさつしました。

川根地域の新茶初取引

生産者や茶商らが祝う

新茶シーズンの到来を祈念し、各地の茶生産者が自慢の逸品を披露しました



1



2

1_ 茶商らによって茶葉の形状や水色、香りなどを審査する様子。2_ この日の最高値で手合わせの音を響かせた茶商ら。

本年度の新茶初取引が、4月23日（火）、地名の農林業センターで開催されました。町内の生産者や茶商ら約50名が参加し、新茶のシーズン到来を祝いました。

町内各地から4口36キロのやぶきたが上場し、審査では、茶葉の形状や、水色、香りなどを確認しました。

SATOMI製茶・高木郷美さん（下長尾区）の手摘みのやぶきたが、最高値の4万888円で手合わせとなりました。会場からは歓声が上がりました。落札したのは島田市川根町の山関園製茶。同社の山下真臣社長は「全体的に完成度が高い。良いものはしっかり評価していきたい」と話しました。

全国茶品評会出品茶摘採

相藤園



待ち焦がれた川根茶の季節
各茶園で、4月中旬から全国茶品評会出品用の茶葉の摘採が行われました。

本年は、出品者の中から相藤園さんと松島園さんに伺いました。

藤川地区の相藤園では、4月28日（日）にベテランから若手まで約50名のお茶摘みさんにより普通煎茶4キロの部の出品茶が手際よく「一芯二葉」で摘採されました。



▲休憩や昼食で楽しそうに談笑するお茶摘みさん。



▲お茶摘みさん達は、新芽の中でもひとときわ柔らかく、みずみずしい茶葉を、一芯二葉で丁寧に摘み取っていました。

第78回全国茶品評会

【開催地】静岡県浜松市

【審査結果発表】 8月30日（金）

▼町内からの出品者（敬称略）

【普通煎茶 4^{キロ}の部】

◎相藤園（相藤令治）

◎相藤農園（相藤直紀）

◎つちや農園（土屋和明）

【普通煎茶 10^{キロ}の部】

◎松島園（川崎好和）

◎丹野園（丹野浩之）

◎かわね山処園（小平史郎）

◎川根たっちゃん農園（橋本立生）



あいとう れいじ
相藤 令治 さん

本年も地域の皆さんをはじめ、茶業振興協議会のお力添えで摘採日を迎えられたことに感謝しています。品評会に出品を続け50有余年、出品茶を作ること、その時持てる最高の技術をお茶の樹の栽培と製造に注ぎ込み、時代に合わせた最高の「川根茶」を作り出す、そんな思いで挑戦してきました。

全国茶品評会という唯一最高の舞台で、「川根茶」が優秀品質の産地として評価していただくことは、茶業を生業とする私たちにとって重要な要素となっています。

これからも全国の皆さんに美味しい川根茶を届けられるよう、息子たちと一緒に生産技術向上に励んでいきたいと思っています。

松島園



かわさき よしかず
川崎 好和 さん



▲茶葉の摘採は川崎さん手製の摘採機で行われた。

我が川根本町は、新茶が芽吹く春先、南西から湿潤な気流によって昼は高温になり、夜は南アルプスから冷気が南下し昼夜の温度差が激しい気候となっています。

また、川根本町は豊かな土壌に恵まれお茶の栽培に適した気象条件を備えることで高品質なお茶を長年生み出し、昔から全国茶品評会で上位入賞を続けてきました。

お茶の栽培、製造について勉強を続け出品することで、先人たちの培ってきた川根茶の伝統を受け継いで行きたいと思っています。また、この技術を後世に繋げていければと思っています。

藤川地区の松島園では、5月2日（木）にレール式茶摘採機で普通煎茶10キロの部の出品茶摘採が行われました。

三ツ星学園お茶摘み体験



三ツ星学園 3年生
うめだ あきら
梅田 聖 さん

お茶は家でも毎日飲んでいますが！お茶摘みは初めての体験で、一芯二葉の摘み方が難しかったけど、たくさん採ることができて良かったです！



下長尾地区
さかきばら まさとし
榊原 雅年 さん

子どもたちに少しでもお茶に親しんでもらいたいという思いから活動を始めました。

子どもたちが摘んだ茶葉は、荒茶・仕上げ加工の後、学校で飲んでもらいます。



三ツ星学園の3・4年生38名が、4月26日（金）榊原茶園でお茶摘み体験を行いました。この活動は、榊原雅年さん（下長尾区）、川根本町コミュニティ・スクールの協力により実現し、昨年に引き続き今年で2回目を迎えました。初めてお茶摘みをする児童も多く、始めは榊原さんや担任の先生に摘み方の確認をしていましたが、慣れてくると袋いっぱい茶葉を詰め込んでいました。

一芯二葉でやさしく摘採