

令和7年度献茶式

川根茶の発展を祈念

4月19日、川根本町茶業振興協議会（会長・蘭田靖邦町長）主催の献茶式が、フォーレなかわね茶茗館にて挙行されました。式典には町内の茶業関係者25人が出席し、本格的な新茶シーズンの到来を前に、川根茶のさらなる発展を祈念しました。

神主による祝詞が読み上げられた後、祭壇の木碑に、静岡県茶手揉保存会川根支部の皆さんによって丁寧に仕上げられた新茶を献上しました。



▲手揉保存会が製茶した新茶



▲より一層の茶業盛況を祈念

4月19日、川根本町茶業

振興協議会（会長・蘭田

靖邦町長）主催の献茶式

が、フォーレなかわね茶

茗館にて挙行されました。

式典には町内の茶業関係

者25人が出席し、本格的な

新茶シーズンの到来を前

に、川根茶のさらなる発展

を祈念しました。

神主による祝詞が読み上げられた後、祭壇の木碑に、静岡県茶手揉保存会川根支部の皆さんによって丁寧に仕上げられた新茶を献上しました。

蘭田町長は「茶業も変化の時代を迎えており、先人が築き上げてきた産業文化を尊重しつつ、地域の茶どのように進化させていくかが問われている。今後も茶業発展のために最大限支援をしていく」と述べ、今後の茶業発展に向けて決意を新たにしました。

4月21日、川根本町農林業センターで、町内の生産者や茶商ら約20人が参加し、新茶の初取引が行われました。

初取引に先立ち、関係者は「今年は寒暖差があり、うまい茶が凝縮した良い茶ができる」と述べました。

町内から2口12キロのやぶきたが上場し、茶商らが茶葉の形状や水色、香りなどを慎重に見定めました。

緊張感漂う価格交渉の後、商談の成立とともに手合わせの音が場内に響き渡り、生産者を始め関係者一同ホッとした表情を浮かべていました。



▲茶商と生産者で価格交渉



▲茶商らが茶葉の水色や香りなどを確認

新茶初取引 新茶の流通開始

取引単価

1kg: 48,888円
11kg: 23,800円/kg



4月下旬から、茶園には新芽が芽吹き始め、太陽の光に照らされてキラキラと輝いています。各農園からは摘み手の賑わう声や、茶工場からの活気あふれる音が聞こえています。

取材先の茶畠を訪れると、お茶のやさしい香りがふわっと漂い、新茶シーズンの到来を感じました。

摘み手の方に、作業を手伝つてどれくらい経つのか聞いてみると、ベテランの方になると50年も前から手伝っている方もいるそうです。良質な川根茶は、そのような方々によって現在まで守り継がれてきました。

先人が守り続けてきた川根茶を後世に伝え残そうと、絶えず挑戦を重ねている方たちがいます。

今回は、川根茶の伝統を引き継ぐべく取り組んでいる方々を取材しました。

新茶の季節 到来



▲指の腹を使って丁寧に摘採



▲摘み取った茶葉を集荷

第79回全国茶品評会 町内からの出品者（敬称略）

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| 【普通煎茶4キロの部】 | 【普通煎茶10キロの部】 |
| ◎相篠園（相藤令治）
あいとうれいじ | ◎川根たっちゃん農園（橋本立生）
はしもとたつお |
| ◎相藤農園（相藤直紀）
あいとうなおき | ◎かわね山処苑（小平史郎）
こだいらししろう |
| ◎つちや農園（土屋和明）
つちやかずあき | ◎丹野園（丹野浩之）
たんのこうし |
| ◎松島園（川崎好和）
かわさきよしかず | ・・・・・ |
| 【碾茶の部】 | |
| ・ | |
| ・ ◎静岡オーガニック抹茶(株) | |



▲一芯二葉で摘み取られた新芽



茶茗館でおいしい新茶が味わえる！

フォーレなかかわね茶茗館では、5月2日から川根本町産の新茶を提供しています。気軽に立ち寄って一服してみてはいかがでしょうか。



私たちスタッフがお茶の淹れ方をご説明し、それぞれの茶葉に合ったお湯の温度や蒸し時間でお茶をお召し上がりいただけます。

庭園を見ながら、日常とは少し違ったゆっくりとした時間を茶茗館で過ごしてみてはいかがでしょうか。

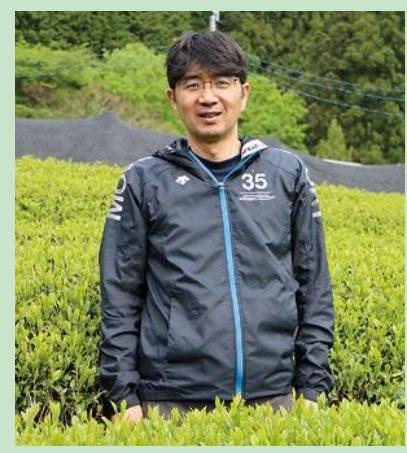
お問い合わせ先 フォーレなかかわね茶茗館
☎0547-56-2100 川根本町水川71-1
開館時間：10時～16時30分(呈茶受付は16時まで)
定休日：水曜日・祝日の翌日・年末年始



▲スタッフからお茶の淹れ方について説明を受ける



▲休憩中のお茶摘みさん。和気あいあいと談笑



あいとう
相藤
なおき
直紀 さん

冬の間、お茶の木はしっかりと休眠をとり、自然仕立ての茶園では、今年も力強い新芽が順調に育っています。

当園は、曾祖父の頃から代々、全国茶品評会へ茶葉の出品を続けております。

茶の栽培方法や製造方法は、その年の天候や気温により毎年異なります。

同業者や農協の方々と交流しながら、よりおいしいお茶を作るための知識を深めていきたいと思っています。そして、日本全国の皆様に川根本町産の魅力をお届けできるよう、努力を重ねてまいります。

継承される手摘みの文化

町内8茶園で、4月下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。
4月28日、相藤農園では約30名のお茶摘みさんが、新芽の中でもひときわ柔らかく、みずみずしい茶葉を入れられたお茶やお菓子を食べ、お互いを労いつつ次の作業に備えていました。