

# ここにもあつた 「川根茶の里」づくりのヒント

飲むだけが川根茶じゃない。もっといろんな可能性を秘めている。  
考え続けようこの町の一人一人が。それが川根茶の里への第一歩。



## 川根茶で染めると、何ともいえないやさしい色合いに

夢家では、手織りのスカーフや、絹の靴下を自然素材を使って染めています。本場の川根茶をふんだんに使った緑茶染めは一年を通じて楽しんでいます。お茶は、カテキンによる抗菌・脱臭効果があり靴下などに最適。寸又峡で販売もしています。お茶を染め物に使ってみようと思ったのは、お茶刈りの時に手に付いた「しぶ」を見たからなんです。これは、鉄分を加えればきっと良い色合いになります。試してみると予想以上の色合いに染まりました。ここには、遠く県外から体験に来られる方もいるんですが、そういった方たちにもお茶染めは好評です。川根茶は、ここに住んでいれば必ず関わりを持つ大切な宝物。わたしたちは今後も川根茶と共に暮らしていきます。



## お茶がらを捨てずに乾かして 緑のカーテンの肥料にします

エコミュート大井（川根本町地球温暖化防止対策地域協議会）では、緑のカーテンに「お茶がら」を乾かして作った肥料を施しました。現在、地球温暖化を防止するためにさまざまな取り組みがなされていますが、エコミュート大井が実践する緑のカーテンもその一つです。夏の間、エアコンの温度を控えめにするのに有効で、本町にも広がっています。この緑のカーテンに、川根茶の「お茶がら」を使用することで、温暖化防止と共に地域資源の有効活用にもつながります。お茶がらを乾かせば肥料になるし、おい消しにもなります。川根茶は、この町の茶農家さんが一生懸命育て上げた地域ブランド。最後まで有効に使ってあげたいと考えています。



## 川根茶でアイスクリームを 地元の皆さんにも好評です

わたしたちあぐりかわねは地元の女性5人で構成するグループです。川根茶を使っているいろいろな商品を作り、緑のたまてばこ売店で販売しています。特にお茶のアイスクリームは、甘さ控えめで風味も良く、地元の方も買いに寄ってくれてうれしいです。観光客の方たちには、必ず急須でお茶を入れてあげるんですよ。まずは川根茶のおいしさを教えてあげるんです。特に女性の方たちの反応が良く、喜んでくれますね。

このほかにも緑のたまてばこには、川根茶を使ったクッキーなど、川根茶を使った商品がたくさん並んでいます。飲むだけではない、いろいろな形の川根茶を提供しています。



エコミュート大井  
神田優一さん



衣食住音 工房夢家  
内沼良晴さん  
柳原由実子さん



あぐりかわね  
土間昌枝さん

## 台所を預かる女性ならでは お茶を使った料理の普及を

サークル茶の葉は、茶業組合のおかみさん達で組織する女性部会です。川根茶の振興に女性の声を反映させるという目的で設立しました。台所を預かる女性ならではの取り組みとして、川根茶を使った料理の普及活動をしています。川根茶は飲むだけではもったいないお茶です。残ったお茶がらで料理すれば、お茶の栄養も残らず体に取り入れることができます。毎年試食会や親睦会などを実施し、町内での普及に努めています。またこの町にはお茶を自販されている農家も多いですから、今後はお茶料理レシピを通販の商品に添えて送ってあげる、そしてお茶料理を町外にも広めていく。そんな活動にも取り組んで、川根茶を広める手助けができますとを考えています。



## お客様には川根茶をまず一杯 一番喜ばれるおもてなしです

宿泊されるお客様を、まず一杯の川根茶でもてなします。ここが茶処と知って来られる方も多いので、川根茶が何より喜ばれます。皆さんの旅の疲れをいやしていただくため、部屋には茶香炉を置いてあります。

新茶の時期には料理の一品として、お茶の葉の天ぷらを出すんですよ。皆さん「珍しい」「おいしい」と言って食べてくれます。お客様に一番聞かれるのが「この名物は何ですか」という質問です。そんなときは「この町は日本一のお茶の町なんですよ」と答えます。寸又峡は町内でも一番の観光名所です。訪れた方に川根茶のおいしさを伝えてあげたい。観光客が訪れる寸又峡だからできる大切な役割だと思っています。



サークル茶の葉  
小藪幸子さん



ホテルアルプス  
大原民三さん