

伝統を醸す

先人たちが築き上げた知恵、技術、今に続く情熱…

今日の「川根茶」ブランドは、そんな伝統によって支えられています

川根茶の源流に諸説あり

川根地域に茶が伝わったのは1200年代。聖一国師が静岡の足久保に蒔いた茶種が大井川上・中流域に伝わったのが最初であるといわれています。また1600年代に、伊久美村（島田市）の坂本藤吉翁が近江の国から持ち帰った優良種子が大井川中流域に広まったともいわれています。山深いこの地域では、農作物の収穫量は多く望めず、また猪や鹿などの被害にも苦しんでいました。茶は、獣害にあいにくいため、この地域に普及したと考えられています。

江戸時代後半から幕末にかけて川根茶の製法は、釜炒から青製、そして宇治製へと変化していきました。横浜港の

開港時、川根茶は「外観を飾ることなく、色沢、香味、水色、蒸度、滋味にすぐれている」と商人に高く評価されました。

1885年、川根茶業組合が創設され、製茶競技会や茶業視察、製造法実習などの取り組みを進めることで川根茶は品質を高め、その名声を保ったといわれています。

同時期に生まれた故中村光四郎氏（1885年生まれ）は、手揉みの流派「川根揉切流」を創設。積極的に県内外へ指導に出向き、川根茶を全国に広めました。

高品質が川根茶の誇り

1900年代に入り、物価の上昇とともに茶業界も経営危機を迎えます。製茶機械による合理化・効率化をとるか、

それとも手摘み・手揉みによる品質の維持をとるか。川根地域は大きく揺れ動きました。1914年、川根茶業界は品質の高い川根茶を守り抜く姿勢を打ち出します。県下全域で製茶機械導入が拡大したこの時代。県全体で手摘み・手揉み茶が10割にまで減少したのに対し、川根地域では50割近くが手摘み・手揉みを守っていました。

太平洋戦争に突入した1940年代、食糧不足を補うため、多くの茶園が野菜畑などに姿を変えました。それでも熱意ある茶農家たちは、川根茶を守るために心血を注いだと伝えられています。

1950年代から70年代、川根茶業組合の再結成や北榛農協の誕生など茶業団体の再

編が進み、やぶきた種の普及促進が図られつつありました。機械化や共同工場の再編も進み、川根茶の収量はめざましく向上していきました。やがて、高い品質を保持するため「全国茶品評会」への

挑戦が始まりました。1950年、埼玉県で開催された第4回全国茶品評会で、川根茶は初の日本一を獲得。その後数多くの栄冠を積み重ね、川根茶の名声を全国に広め、確かなものにしていきました。

全国茶品評会への挑戦は、現在に続く茶農家、各種団体、町などの情熱の証です。先人たちが築き上げた礎に、多くの人の努力が積み重なり、今日の「川根茶」ブランドは創り上げられています。

可能性を醸す

現状を打破するため、ニーズの掘り起こしや販路の拡大など多方面で可能性を探る取り組みが進められています

世界に誇れる商品への挑戦「天空の茶産地 川根奥光」

本町とJA大井川農協がブランド化を進める「天空の茶産地 川根奥光」。川根地域の茶業活性化のため、生産者、JA大井川、経済連、行政（島田市、川根本町、県志太榛原農林事務所）が連携して取り組む「天空の茶産地を創る推進会議」が発案、商品化したお茶です。この川根奥光はこのほど、静岡県が進めるしずおか食セレクションの第1回認定商品に選ばれました。しずおか食セレクションとは、多彩で高品質な静岡県の農林水産物や加工食品の中から、世界に誇れる価値や特徴を備えた商品を厳

選して認定する基準のこと。県内特産物を戦略的にPRすることで「食の都」づくりを進め、県内産業の活性化を図る狙いで創設されたものです。今回33品目の申請があり、このうち20品目が認定。天空の茶産地川根奥光は、「標高500mの天空の茶産地で生産された川根の高級茶」として認定されました。



香りを楽しむという発想「フレーバーティー」という選択

本町と島田市の両商工会では「和モダン」をコンセプトに、地元産果実の香りを取り込んだ川根茶のフレーバーティーを開発しました。良質茶として知られる川根茶の伝

統や知名度を生かしつつ、香りの癒やし効果など現代人が注目する価値観にも配慮したもの。消費低迷や緑茶離れが進む中、少しでも川根茶の関口を広げ、

新たな販路開拓につなげていく方針です。完成した商品は、緑茶をベースに、ブルーベリー、ゆず、梅、パラの香りを取り入れた4種類。茶農家や茶商、商工、観光関係者で発足した推進チームが2年がかりで取り組みました。主なターゲットを首都圏の女性に絞り、家庭や職場で香りを楽しみながら気軽に味わってもらようティーバッグタイプのお茶となっています。

茶に添える「スイーツ」として、両市町の菓子工房がラスクやサブレ、大福などを開発。今後は土産やギフト商品としてセット販売したり、新たなフレーバーティーの開発にも挑戦していく方針です。



川根茶リサーチ 奥光の味はいかがですか？

町外の人には川根茶を飲んでどんな感想を持つか。奥光を試飲してもらいました

志村美幸さん（富士市）



のどを通る瞬間がすっきりさわやかで、すごく飲みやすかったです。普段、家で飲んでいるお茶より「嫌み」がないと思いました。二煎目は渋みを感じました。一煎目はお茶だけで、二煎目はお菓子などと一緒に楽しみたいです。

赤堀景介さん（菊川市）



一煎目をぬるめのお湯で入れると、まるやかな味わいがして、とろみのようなものを感じました。お茶の色もとても上品な色をしていると思います。二煎目からは、普段家で飲んでいるお茶に近く飲みやすい印象を受けました。

池田公子さん（牧之原市）



決して強くない渋みの中に、確かな甘みがありました。茶わんに注いだとき色が薄くて「味があるのか」と疑問に思いましたが、飲んでみたら素直にいいと感じました。お茶屋を営んでいる父、母にも飲ませたいと思います。

▼1930年代、大井川鐵道開通時の茶出荷の様子。輸送手段の確立は川根茶の発展に大きく貢献した。

