

# 祈り

## 茶業盛況を祈念して献茶式挙行

川根本町茶業振興協議会（会長・佐藤公敏町長）は4月21日に本町農林業センターにおいて、献茶式を挙行しました。

献茶式は神式により執り行われ、本年産の「手揉み茶」を川根茶の碑に献茶し、今年の茶業の盛況を祈念するとともに、茶業のより一層の振興を図っていくための式典です。

生産者から茶流通業者までの町内茶業関係者が約70人が出席しました。

会長である佐藤公敏町長は「一番茶の放射性セシウムが検出されなかったというのを昨日報道発表いたしました。川根本町のお茶

は安全・安心であるということが証明されました。お客様にこの地域に来ていただく、お茶どころというものを知っていただく取組みをしていきたい。お茶の発展が町の発展、地域づくりにつながっていきます」とあいさつをしました。



産地の誇りと伝統を胸に

# 匠の技

## 茶手揉み技術競技大会で1位に

第35回静岡県茶手揉み技術競技大会（社）静岡県茶手揉保存会主催）が4月13日に藤枝市の蓮華寺池ホールで開催され、川根Aチームが20点満点中200点のパフォーマンスで見事1位に輝きました。

川根Aチームのメンバーは、西村エイ子さん（大谷・花村昇さん（徳山）・松本貞子さん（久保尾）の3名。

審査は形状・色沢・香気・水色・滋味の5つから構成されており、手揉みするお茶も全28チーム、同条件で競技されました。表彰式は12月に開催されます。

おめでとうございます！



1位に輝いた川根Aチームの皆さん



全28チームにて競技（写真：藤枝市提供）

# 川根茶と暮らす

# 産地の誇り

## 全国茶品評会普通煎茶の部 連続産地賞に向けて

2年連続産地賞獲得に向けて、今年も農家や製茶組合、グループなど10団体が選抜され、手摘みを行いました。

ヤブキタの一芯二葉を丁寧に手摘みし、参加者全員が手首に直径6センチの円形の型紙を付け、葉の長さを測って摘んでいました。これはバラバラにならないように、品質と外観を均一に仕上げるためのアイデアなのです。摘んだお茶はびくに入れますが、葉がつぶれたり蒸れたりしないように30分おきに葉が回収されます。その後、保冷車に移され、本町農林業センターに運ばれ製茶されています。

このように出品されるお茶は、愛情を持って育てられ、たくさんの人に支えられ仕上げられていくのです。川根茶の伝統と誇りを受け継ぐことの意味を、いろいろな角度から改めて知りました。



町長が全10団体を激励に(写真は中川根はちなか園)



葉がつぶれたり、蒸れないように30分おきに葉を回収



保冷車に移す前にチェック



丁寧に手摘みして「支える」皆さん(中川根はちなか園)



一芯二葉を心を込めて手摘み(丹野園)