

10年後も世界に誇れる「お茶のまち」であるために

現状が“有事”であることを認識し、茶産地として持続的に発展する

掛川茶
未来創造プロジェクト

掛川茶のこれから

日本一の産地として、全国に誇る掛川深蒸し茶。

その現状は私たちが考えるよりも厳しいのかもしれませんが。

各種統計や掛川市が行ったアンケートでは産地の抱える問題が明らかに。

この状況を脱するため、掛川市はこれまでのお茶の振興方針を抜本的に見直し、改定した計画として「掛川茶未来創造プロジェクト」を策定しました。

“有事”である現状と、産地として生き残るための取り組みをみなさんと共有していきます。

これまでの計画を
抜本的に見直し

全国茶品評会の深蒸し茶部門で最多の産地賞受賞を誇るなど、全国に誇る茶処掛川。しかし、先月号でもお伝えしたように茶生産者の現状は厳しくなっています。掛川市がお茶の振興計画見直しのために実施したアンケート調査では、生産者の約8割で後継者がなく、経営状況についても約7割が悪いという結果に。10年後の経営見込みについても、やめる意向が約3割と、掛川市の茶生産が存亡の危機に立たされていることがわかります。

ここから脱却し発展するためには、この状況を“有事”と改めて認識することが必要で、実効性のある取り組みが急務です。

そこで掛川市は昨年度、茶産地掛川の生き残りをかけた新たな指針とするため、平成28年に策定していた掛川市茶振興計画を抜本的に見直し「掛川茶未来創造プロジェクト」と改定しました。

掛川茶
未来創造プロジェクト
目指すビジョン

最重要指標 持続可能な掛川茶生産を可能とする
茶園面積及び茶産出額

茶産出額

令和8年度
現状 **31億円** 目標 **40億円**

有機栽培茶および碾茶製造の拡大、茶商社と連携しての計画生産の実施、輸出の促進、リブランディングによる消費拡大策の推進などにより収益性を向上させ、生産者の経営を安定化させる。

経営茶園面積

令和8年度
現状 **1,114 ha** 目標 **1,000 ha**

生産および流通の構造改革、基盤整備、担い手の育成などを徹底して行い、経営面積の減少にブレーキをかけ、掛川茶の持続に必要な茶生産量を確保する。

課題解決のために 3つのポイント

3 消費

持続可能な消費
拡大策の推進

掛川茶のブランド力強化と効果的な情報発信

茶の品質などを中心に情報発信してきたこれまでの方針を転換し、茶業に関わる人々の物語や茶の歴史にスポットを当てた情報を発信します。生産者の経済的な支えになること、市民からの協力、共感を得られる活動になること、地域をより理解してもらう活動になることを前提に推進していきます。

掛川市、掛川茶振興協会が作成した「お茶と暮らし」のパンフレット。

WEBサイト

2 流通

時代を先取りする
流通構造への転換

4月15日に行われた新茶初取引。生産者や茶商社など約150名が参加。

持続可能な荒茶取引(茶業版フェアトレード)環境の整備

生産者が安心感と公平感を持って経営を持続的に行える環境をつくります。生産者と茶商社が連携した生産計画により、安定した商品販売が可能となり、適正価格で継続的に販売できる仕組みの構築に向けた議論を進めます。

1 生産

一次産業の
所得向上

有機栽培など海外輸出に対応する茶生産の推進

有機茶の海外輸出は年々増加していて、今後も拡大が予想されます。茶商社と連携しての輸出生産体制の整備、有機栽培茶生産の推進、被覆栽培の拡大と碾茶製造に向けた実効性のある検討、茶改植の推進を実施します。

昨年初めて稼働したかけがわ有機の郷の有機専用工場。



嗜む
たしな

抹茶 × 飲み方

茶道では抹茶を飲む前に和菓子が出されます。先にすべて頂くのが作法で、口の中に甘みが残っているところに抹茶を飲むことでよりおいしく味わうことができます。抹茶は、香りが良くほろ苦さと甘み、コクがあります。抹茶を飲んで苦いと経験された方には、それだけが本来の味ではないと分かっていただきたいです。



あなたもきっと好きになる

抹茶の魅力

体験するならここ♪

掛川市 二の丸茶室

呈茶サービス
個人一般510円
(中学生以下250円)

掛川市掛川1138-24 TEL. 0537-23-1199
午前9時30分～17時まで(入館は16時30分まで)

また、茶事・茶会のため茶室を使用することができます。
茶室事務局(☎23-1199)までご連絡ください。



ちょっと豆知識

抹茶と茶道の豆知識

- 抹茶は眠気を覚ます効果や記憶力を良くする、疲労回復、二日酔いにも良いとされます。
- 抹茶の新茶は10～11月。原料の碾茶は、半年ほど熟成保存させることで旨味が増します。
- 各流派によって所作、抹茶の点て方などが違います。裏千家では泡をいっぱい立てます。

監修：櫛橋先生

茶道 × 教育

茶道では玄関の入り方から学びます。お箸の持ち方も教えますし、道具を丁寧に扱うので普段の生活でも生かされることが多いです。また、着物、お花、陶器など幅広く興味を持つことができますので、自分の趣味も広がりますよ。



抹茶 × 掛川

二の丸茶室では、数年前から掛川市内のお茶屋さんの抹茶を使用しています。宇治や西尾産と比べても、同ランクのものでしたら決して引けを取らない品質だと思います。また、掛川市では多くの園児や児童が、茶道に触れる機会を持っています。幼少期からこうした経験があるのは良いことですね。



こんな楽しみ方も

JA茶直売所 お茶処 いっぱく

掛川市弥生町234
(新鮮安心市場さすが市内)
TEL. 0120-129-557
定休日：水曜日
営業時間：9時～18時

さすが市へのアクセスは

24ページをご覧ください



掛川産抹茶や抹茶碗、茶筌などをそろえています。「抹茶を点ててみたい」そんな方におすすめです。

お点前道具 抹茶を点ててみたい方へ



▲洗濯機のような構造の底面。

抹茶ミニシェイカー

カジュアルに抹茶を楽しむ
JA茶直売所いっぱくでは、抹茶の商品を販売しています。

シェイカーに水と抹茶を入れてフタをし、20回ほど振ればできあがり。お湯で薄めていただけます。

茶道は格式がある反面、敷居が高く感じるかもしれません。しかし、抹茶はお菓子やアイスなどいろいろなところに使われているように身近なものです。私たちは、お客様におもてなしをするために所作を身に付けています。茶道の流派は何通りもあり、茶碗の回し方一つとっても流

「少しでも触れれば
魅力が伝わります。」



もっと身近に抹茶が
広まるといいですね

櫛橋美幸先生 (宗幸)

裏千家準教授
抹茶・茶道のことを教えてくれるのは



20歳の時に茶道を始め、平成3年に掛川市(旧大東町)へ移住。現在は自宅に茶室を建て、裏千家茶道を教えている。
○完全予約制
TEL: 090-1785-6051
Mail: kshsmky@gmail.com

一定期間被覆した茶葉を、揉まずに乾燥させたものを碾茶といい、それを微粉状にしたものが抹茶となります。茶道をはじめ、ラテやスイーツなど様々な用途で使われる抹茶。近年では有機抹茶が海外での人気が高く、栽培面でも注目されています。また、昨年3月には「掛川抹茶」が地域団体商標に登録。掛川茶や東山茶とともに地域ブランドの仲間入りを果たしました。そこで、抹茶やそれを扱う茶道についてご紹介します。