

〈特集〉

掛川に
碾茶工場が
新稼働

輝
く
未
来

掛
川
産
抹茶
で



掛川茶を抹茶原料の“碾茶（てんちゃ）”に。

茶問屋の丸山製茶が、掛川市内から持ち込まれた茶葉を碾茶にする工場を新たに建設しました。

煎茶からの転換で生葉単価は上がり、農家所得の底上げに。

国内需要の落ち込みで茶価が低迷する中、掛川茶業に新たな風を吹きこみます。

全国に誇る設備で
製造

実現させた工場となっています。

ています。

自社農場への碾茶用品種の導入など

解消します。

積極的に後押ししていきます。



Voice

これをきっかけに
挑戦を

工場が完成したことで、今までは深蒸し茶としてでしたが、今は碾茶としての需要があるということを農家の皆さんも肌で感じてもらえると思います。実感することがきっかけとなって動き始めてもらえたら。数年前、有機に取り組んだかがわ有機の郷も機能していきました。ぜひ碾茶栽培をやってみてもらいたいです。

茶葉は、市内の契約

の思いが伺えます。

うかる商売にして

碾茶 × 有機

の旗印となっています。

ます。

けているため、慣行栽培では輸出で

夢を三度泣いたの、ふきだ後押しし

—

1

輻
獨
掛

2

高
ち
上

3

— し
ら

産地の変化

被覆、有機、
新品種導入…
移り変わる
掛川茶栽培



Voice

富士東茶工場
松浦雅広さん

面積を増やす、
そんな気持ちも
芽生えました

約3haの茶園を栽培管理しています。碾茶の原料として提供するの初めてでしたが、最先端の設備を見て、これなら良いものができるかと安心しました。これまで県外産の抹茶だったものが掛川産になることで、喜んで提供しようという思いです。また、面積を増やしても良いのではないかとこの気にもなりました。

産地では、碾茶用の肥培管理がまだ確立していないため、京都などの畑に見劣りしないよう勉強していかなくてはなりません。来年からは、碾茶に向けた品種の導入や、有機茶栽培を計画しています。

碾茶工場が稼働したことで、被覆茶を栽培した方が良いという声は広がっていくと思います。共同経営化など、掛川の茶工場も変わっていくのではないのでしょうか。

碾茶は

こうしてできる

輝北碾茶工場

蒸す

持ち込まれた生葉を短時間(20秒程度)蒸して、酸化を止めます。

化学農薬を使用しない有機栽培茶を受け入れるため、異物を除去する機械を導入しています。

吹上・散茶

蒸した茶葉を吹き上げ、葉同士が重なり合わないよう冷まします。

乾燥

高温のレンガ炉の中で茶葉を乾燥します。

分離

乾燥が十分ではない茎を葉と分離します。再度乾燥などの工程を経て製品に。



気軽に抹茶を楽しもう3選

日々の暮らしの中で、抹茶を楽しんでみませんか。

おうちで
シヤカシヤカ

興味はあるけど茶道を習うのはハードルが高いかも…そんな方には、おうち抹茶がおすすめ。正式な作法ではありませんが、最低限の茶道具で気軽に始められます。

約2g)の抹茶を入れ、約80℃のお湯を60~70ml注ぎます。
④抹茶をお湯になじませ、Mの字を書くように茶筌で素早く縦に前後させて泡立てます。
⑤「の」の字を書くように動かし、真ん中からゆっくりと持ち上げます。

点て方

- ①茶碗にお湯を注ぎ、茶碗と茶筌(ちゃせん)を温めます。
- ②お湯を捨て、手ぬぐいなどで茶碗の水気を取ります。
- ③茶碗にティースプーン1杯(1人分

体験するならここ



掛川市二の丸茶室

掛川市掛川1138-24
呈茶サービス(煎茶または抹茶) 一般510円
(中学生以下250円) 開館時間 9時30分~
17時(最終入館は16時30分) 茶事・茶会など
で茶室を使用することができます。
問い合わせ TEL: 0537-23-1199

おいしい
抹茶
スイーツを

抹茶パフェ

抹茶ラテ



KIMIKURA
CAFE

きみくらカフェ 掛川市大池2242-1
定休日: 年末年始
営業時間 10:00~18:00
(ランチ 11:00~14:00)
<https://kimikura.co.jp/cafe>

