



個人、組合、企業。
島田市内あちこちに
茶工場がある。
人の手や機械、
数々の行程を経て
茶葉が仕上げられていく。



古くから良質の
茶産地として知られる
島田市北部の川根地区。
山の中で育つ茶葉は
繊細で甘くて、やわらかい。



茶葉の個性や生育具合によって、
仕上げ方は何通りにもなる。
様々な要素がより集まって
お茶の味が作られる。



明治初期に開墾され
日本有数の茶畑になった
島田市南部の牧之原地区。
太陽をいっぱい浴びた茶葉は、
濃い深蒸し茶になる。

大量の茶葉が日々、島田市から
全国に向けて出荷される。
あなたの飲むお茶にも
島田市のお茶が
ブレンドされているかも。



専門店 飲み比べ。

「緑茶にもいろんな味があるって知っていましたか？
同じ葉でも製法で味わいが様々に変化するんです」
知れば緑茶の選び方が変わる。製法と味の間係を
川根茶専門店・山関園製茶の茶師、
山下真臣まことみさんに聞きました。



晩秋、茶農家は
次の春への準備に取りかかる。
島田市内で昔から続けられてきた
茶園のうね間に草を敷く
『茶草場農法』。
来年もおいしいお茶が
できますように。



緑茶の味は、大きく4種。

味を左右する製茶工程は大まかにいうと「蒸し」と「火入れ」の2つ。それぞれどのくらいの加減で茶葉を加工するかで、緑茶の風味が決まります。

蒸し
火入れ

浅蒸し

約100度の蒸気で30秒ほど蒸す。生の茶葉の青っぽくストレートな旨味と渋味を残した味になる。日照時間が短い山間部の茶葉に用いられる。

深蒸し

1分以上蒸すことで茶葉の組織を砕くため、渋味が抜けてまろやかな味になる。日差しが多い牧之原台地や平野部の茶葉に用いられる。

火入れ弱

茶葉本来のみずみずしい風味の緑茶になる。

旨味と青っぱさが残り、茶葉本来の味を一番よく味わえる。低い温度のお湯で丁寧に淹れて、上座菓子と一緒に味わってみて。

濃い緑色ですっきりとまろやかな味わい。和菓子にとってもよく合います。

火入れ強

熱風で長い時間乾燥させる。焙じ茶のような香ばしい緑茶になる。

旨味と渋味に香ばしさも加わって飲みやすい味。煎餅やサブレなど軽めのスイーツと一緒に。食事にも合います。

まろやかさに香ばしさが加わり、濃厚な味わい。ビターチョコやケーキなど、濃い味の洋菓子との組み合わせもおすすです。

「出物」にも注目

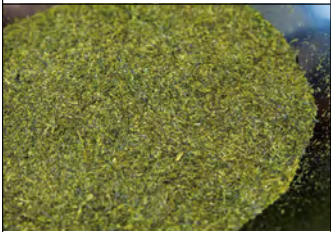
緑茶の製造過程で生まれる副産物「出物」も立派なお茶。茶葉の部位ごとの特徴を活かし、好みやシーンで使い分けてみてはいかが。



芽茶
茶葉の芽には旨味が凝縮されているので、お茶の濃い旨味を楽しめます。



茎茶
焙じ茶のようにサッパリしていて値段も手頃。寒い時期に特に人気。



粉茶
製茶工程でできる微粉末。お湯を入れればすぐに濃いお茶のできあがり。

これら様々な味の茶葉をブレンドして、店の味や季節の商品をつくるのが茶師の仕事。店ではぜひ、声を掛けてください。



こんにちは！おすすめを教えてください！

島田市内に数あるお茶の専門店。店ごとのこだわりのお茶を楽しませてくれます。試飲をしたり淹れ方を教えてもらったり... 専門店ならではの知識とお茶への愛情を知らば、あなたのお茶の楽しみ方がきっと広がりますよ。

各店のQRコードを読み取ると、googlemapが開きます。掲載価格は2019年2月現在の税抜き価格です。

島田市内には大きく分けて3つの茶産地があり、地域ごとにお茶の特徴も違います。P.22とあわせてご覧ください。




ひとこと
(カネイ一言製茶)

地元・島田市牧之原地区の深蒸し茶や、品種茶、有機紅茶を取り揃えています。お茶を使用したスイーツも充実しています。

おすすめの品種をティーバッグで飲み比べ♪「富士の茶彩アソートキューブ」¥2,000

0120-37-7887
島田市道悦 1-2-2
9:00~17:00
年中無休(年末年始を除く)



日本茶ひといき
(石川製茶)

香ばしいお茶を買うならココ！個性的な香りと飽きのこない、スッキリとしたお茶が自慢。お茶屋ならではの煎茶ソフトもご賞味あれ！

どくどく飲める「我が家のどんらん 日々茶」200g¥1,000

0547-36-5520
島田市御飯屋 8773-8
10:00~17:30
火曜



マルナカ中村茶商

お茶の品質を見極める茶師の仕事を覗ける製茶問屋の店内は必見！一般客の小売もOK。お茶のことなら何でも聞いてみよう！

ブレンドに自信あり！「みどり」50g~ ¥463~

0547-35-1501
島田市中河町 1945-32
7:30~17:00
日・祝日



お茶のあおしま

お茶問屋ならではのお茶のアロマを独自に開発！癒されてください。飲料用の茶葉も充実、好みに合わせてブレンドしてもらえます。

あ、この香り好き！お茶のアロマ「ちゃろま」1袋 ¥200

0547-38-3739
島田市井口 1206
8:30~18:00
日・祝・第2・第4土曜



さすき園

ティーバッグ緑茶ってこんなにおいしかったの!?「八十八夜神技ティーバッグ」4g×20P ¥1,000

急須が面倒という方はさすき園へ！急須で淹れるのと変わらないおいしさのティーバッグ緑茶を探求。種類も豊富で本当においしいです。

0120-38-2107
島田市阪本 938-1
9:00~19:00(日・祝は~18:00)
元日



マルカ 加藤園

「おいしいですよ~このお茶は」店主のトークと自慢の一杯をぜひ！香り豊かな深蒸し茶のお店。大井川鐵道観光のお土産にも◎

茶葉を買くとSL缶がもらえます！「八十八夜茶」100g ¥1,000

090-4854-6671
島田市金谷 1112-1(大井川鐵道プラザロコ内)
9:00~17:00
不定休



和茶倶楽部
(カネス製茶)

贈り物におすすめ。「ティーバッグ3種ギフトセット」¥2,100

国産原料で作る“ペパーミント緑茶”や“苺ほうじ茶”など、女性ならではの視点で作るお茶が並ぶ。リラックスしたい時に最適♪

0120-462-066
島田市牛尾 834-1
8:00~16:00
土・日・祭日・夏季休暇・年末年始



五和製茶

地元の深蒸し茶葉でブレンドした深蒸し荒茶 200g ¥1,000(特価)

ひとつの場所で採れた茶葉だけを使った、生粋の100%金谷茶を飲んだことがありますか？金谷で育ったお茶は「味が違います！」

0547-45-3364
島田市大代 1833-1
9:00~17:00
不定休



朝日園 茶房遊

気分や好みに合ったお茶選びのコツを教えます！香ばしく仕上げたお茶は、食事のお供に。お茶尽くしのカフェでくつろいでください。

後味スッキリ、飲みやすい「抹茶入りくき玄米茶」100g ¥800

0547-53-4488
島田市川根町 4693
10:00~18:00
月~木曜 ※金・土・日・祝日営業



朝日園 本店

まずはコレ、定番人気「川根のかおり」40g ¥463

大井川鐵道家山駅前の川根茶専門店。全種類試飲OK。女将さんに美味しい淹れ方を教えてもらいながら、お気に入りの淹れ方を見つけてね！

0547-53-2058
島田市川根町 372-1
8:00~18:00
年中無休



山関園製茶

川根茶専門の老舗。クセがない“中蒸し”で、火入れ弱めの製茶が得意。茶葉本来の旨味を活かした商品が並び。全種類試飲OK!

いろんなお茶を試してみよう「量り売り」100g ¥300~

0547-53-2406
島田市川根町 3533
10:00~17:30
元日



菊井園

創業から有機自然農法一筋。自然のままの美味しさにリピーターも多く、知る人ぞ知る文句なしの一級品。大切な人へのギフトにどうぞ。

限定50箱！「茶箱入り川根有機茶詰め合わせ」¥10,000~

0547-53-2965
島田市川根町 306
8:00~17:00
日曜(新茶時期を除く)

ほんとは簡単、これだけ。

お茶を
おいしく
淹れるコツ。

せつかく専門店で買ったお茶、自分でも上手に淹れたいですよね！ふたつのコツさえ覚えておけば、家でもおいしいお茶が飲めますよ。

コツ①

浅蒸し = ぬるめ(約70度)
深蒸し = 熱め(約80度)

茶葉の旨味を味わえる浅蒸し茶は、ぬるめのお湯で淹れると繊細な旨味が活きます。水出しもおすすめ。

一方の深蒸し茶は、熱めのお湯で淹れてもまろやかなおいしさが損なわれないのが特徴。なので冬場にもおすすめです。

見分け方の目安です

浅蒸し
浅蒸しのお茶は、細長い茶葉が多い。

深蒸し
深蒸しのお茶は、細かい茶葉が多い。

コツ②

お湯が沸いたら湯飲みに注ぐ

いちいちお湯の温度を下げるのが面倒、というあなた。お湯が沸いたらまず、湯飲みに注いでください。それだけで約10度、お湯の温度が下がります。湯飲みもあたたまって一石二鳥。それだけでお茶の風味が変わります。

①沸いたら湯飲みへ。②湯飲みから急須へ。③急須からお茶を注いで、湯飲みへ。

100℃
70℃
-10℃

できあがり!