

識茶一分， 走近静岡一程。

尋找静岡茶
美味之源的旅程



「お茶する？」(Ocha suru? /要不要一起喝杯茶?)

圍著一壺茶，慢慢品飲、自在聊天。

這份人與人之間的交流，也是喝茶帶來的療癒與愉悅。

對茶多一分了解，喝茶的時光，也會多一層滋味。

不妨來靜岡，喝杯茶吧。

お茶知るたびに、静岡へ

識茶一分，走近靜岡一程。

靜岡市面向富士山，坐擁深達2,500公尺的駿河灣 (Suruga Bay) 和海拔3,000公尺級的山脈，豐饒的大自然與溫暖宜人的氣候，不僅造就了吸引無數旅人的壯麗景觀，也為這片土地帶來了一份珍貴的寶物——茶。靜岡的茶，多半生長於山間。有些茶園甚至位在連人都難以站穩的陡峭山坡，或高踞於雲海環繞的山頭。即使面對如此嚴苛的環境，仍有許多茶農，日復一日追求著心中最理想的那一杯茶。

就像山裡的每一棵樹都各有姿態，茶葉也會隨著生長環境的不同，展現出截然不同的香氣與滋味。即使生於同一座山、同一片坡地，也可能孕育出味道完全不同的茶。擁有多個深山的產區，正是靜岡茶的特色之一。

靜岡市另一個在全日本也相當少見的景象，是擁有一個茶葉批發商高度集中的街區。在以茶為名的「茶町」(Chamachi) 及其周邊地區，一代代擁有敏銳與精湛技藝的茶商在那彼此切磋、競逐，精製、調整茶葉風味，為的就是讓大家喝到風味完美的茶。

靜岡茶物語

種茶的人、運茶的人、精製茶葉的人，以及沖泡茶的人。跨越時代，無數人的心意與技藝，共同編織出這段故事。從產地，到茶壺裡的最後一滴，靜岡擁有一杯茶誕生所需要的一切。而這段故事，最終會交到飲茶的你手中，再由你，傳遞給下一個人。

一個你從未見過的茶世界。

追尋這段故事的旅程，就從這裡開始。

遼闊大自然的風景
與如山一般深厚的愛，
讓茶的滋味更加動人

お茶の森 (Ocha no Mori)

静岡市葵区檜尾 323-1

山林景色與茶農心意共同孕育的檜尾茶

海拔約600公尺，從靜岡市中心一路向北，深入群山之中，便會抵達名為檜尾 (Narao) 的地區。這裡幾乎看不到平坦的土地，到了冬天，積雪覆蓋，寒冷刺骨。站在視野開闊、坡度陡峭的茶園裡，往下看盡是氣勢磅礴的山岳。天空清澈湛藍，層層山稜向遠方延伸；壯闊的山景之下，又鋪展著線條柔和的茶園，形成一幅剛柔並存的風景。相較於平地，山區更容易起霧，冬季氣溫也更低，因此茶葉會以較緩慢的速度生長。在這片彷彿位於雲端之上的檜尾土地種茶的人，便是「お茶の森」的園主森 久功 (Naganori Mori) 桑。

為了做出真正好喝的茶，森桑從不吝惜時間與心力。例如在採摘新茶前兩週，他會先將竹子彎成拱形，

架設在茶樹上方，再覆蓋黑色遮光布。當日照受到抑制，茶樹會提高葉綠素含量以吸收更多光線，這樣每一片茶葉的顏色會變得更深、味道也更濃郁。這種方式所製作的茶，在日本被稱為「かぶせ茶」(Kabuse-cha, 覆下茶)。此外，在森桑的製茶理念中，「葉層」(Yōsō) 也是決定茶葉滋味的重要關鍵。所謂葉層，是指茶樹上未被採摘、負責進行光合作用的葉片層。森桑說，如何讓茶樹下方的老葉生長得更加茂盛，將直接影響茶樹所能儲存的養分，進而成為左右風味的一個重要因素。這原本是為了幫助茶樹抵禦山區嚴寒而發展出的栽培智慧，最後也成為茶湯格外美味的的原因。



「希望大家喝了我的茶，都能感到開心。
希望好喝的茶，能讓大家感到幸福。」



這裡提供茶工廠與茶園參觀行程，也能品飲、比較多款園主引以為傲的茶。由於部分山路較為崎嶇，推薦搭乘計程車前往。詳情與預約請參閱官方資訊。



除了種植與採摘，將新鮮茶葉加工成「荒茶」(Aracha, 初製茶) 也是茶農的重要工作。一般而言，為避免持續氧化，剛採收的茶葉會先以高溫蒸菁之後，再以機器進行揉捻與乾燥。森桑說，在使用「粗揉機」(Sojūki) 一邊乾燥、一邊揉搓茶葉時，其觸感柔嫩得宛如嬰兒的肌膚，通常就能做出好喝的茶。製茶時，不僅要從最終沖泡後的味道與香氣反推工序，也要細看當天的氣候與茶葉狀態。人的經驗、觸感與直覺，同樣是決定一杯茶風味的重要關鍵，也是製茶最有趣的地方。

「希望大家喝了我的茶，都能感到開心」，森桑總是帶著笑容這麼說。他所製作的茶之美味以及眼前這片美麗風景，都承載著他對茶葉的珍惜，以及想讓每一位因茶而相遇的人感到幸福的心意。壯闊的大自然，加上一個個細微工序累積而成的結晶，想必會深深打動我們。一旦來過這裡，你很可能再也忘不了那片群山與茶園交織而成，宛如夢境般的景色，也忘不了總帶著溫柔而平靜的笑容在說話的森桑。

世代以雙手傳承的茶，
在深山之中閃耀如金

志田島園 (Shitajima-en)

静岡市葵区落合 1298

山與人長年共同守護的玉川茶

位於靜岡市最大河川安倍川 (Abe River) 上游的玉川 (Tamakawa) 地區，過去曾有一座名為志田島村 (Shitajima-mura) 的村落。周圍深山環抱，自古便是靜岡歷史悠久的茶葉名產地。在靜岡，人們面對遠比自身巨大而不可測的大自然，努力生活的一種方式就是種茶。如今以「志田島園」之名製茶的園主佐藤誠洋桑，他與父親並肩努力，一起挑戰栽培各式各樣的茶葉品種。



沿著從市區延伸至谷底的道路繼續深入，在目光難企及的深山裡，有佐藤桑口中的「裏山」(Urayama, 後山) 的茶園。必須先穿過一棟已有200多年歷史的古老民宅，再沿山谷向上攀行，才會看見那片被金黃色新芽覆蓋的茶園。它與周圍山林深沉的綠色截然不同，顯得格外明亮耀眼。耳邊傳來鳥鳴與溪水聲，沿著斜坡吹拂而下的風，輕輕包圍著整個身體。據說與能夠使用大型農業機械的平地茶園相比，這片山中茶園所長出的茶，擁有格外出色的風味。佐藤桑種植多種茶樹，除了靜岡最具代表性的品種「やぶきた」(Yabukita, 藪北) 外，也包括沒有特定品種名稱、由地方長年自然繁衍而來的「在來」(Zairai, 原生種茶)。在所有工作中，他最重視的是土壤的培育。



為了讓肥沃土地中的養分能完整轉化為茶葉的美味，就連肥料的配方，他也親自調整決定。茶園內還能看到一種稱為「自然仕立て」(Shizen-jitate, 自然樹形栽培) 的茶樹。一般茶樹會被修剪成如魚板般整齊的弧形，但這些茶樹則任其自然伸展生長。由於難以使用機器採收，必須靠人工一芽一葉細心摘取，也因此常在茶葉品評會中獲獎，是極為珍貴而出色的茶。



在能夠俯瞰整片後山茶園的茶園露台上，旅人可以用全身感受靜岡茶生長的环境。漫長的歲月、廣闊的自然，以及世代守護這片土地的人們，讓這杯茶得以誕生。能夠獨享眼前風景與手中茶湯，是一段足以讓人忘卻日常的奢侈時光。

在此可參觀茶園與製茶工坊，亦可於眺望茶園的露台上，品飲不同茶款、細嚐風土之別。現場亦提供茶品選購。如欲前往，敬請事先聯繫預約。報名請由此進行



從剛採下的鮮葉，到抹茶與和菓子，
都能在這裡細細品味。
這裡，是名茶隱藏於山林間的故鄉。

清照由苑 (Seishō Yuen)

静岡市清水区中河内 4209

滿溢山野氣韻，蘊藏著山的力量——兩河內的茶

清照由苑位於清水區兩河內 (Ryōgōchi)，這片地區又被稱為「銘茶の隠れ裡」(Meicha no Kakurezato，名茶的隱世之鄉)。園內有一株樹齡約百年的老茶樹，據說是園主鈴木照美女士的祖母，將撿拾回來的茶籽親手種下一路生長至今。此外，園區還能看到由昔日被稱為「石屋」(Ishiya) 的石匠，以巨大石塊堆砌而成的石牆。這裡有許多其他產地難得一見的特色，其中最特別的是，茶園裡沒有用來避免霜害的防霜風扇。山中的空氣流動，會透過生長於茶園之間的樹木自然調節。這也是世代相傳、來自先人智慧的栽培方式。眼前所見，是一片質樸而充滿力量的自然與茶園風景。

在清照由苑，旅人可以親手採下茶葉，直接注入熱水，品嚐鮮葉的滋味。那是一種不同於一般乾燥茶葉，帶著山林水氣與鮮活生命力的味道，是極為難得的體驗。此外，還能走進茶室，享用抹茶與和菓子。在這片只有懂茶之人才熟知的名茶產地兩河內，藏著日本茶令人驚喜的多樣面貌。



這裡提供走入茶園的手採體驗，也可在茶室品嚐抹茶與和菓子組合。園區設有寬敞停車場，也能接待10人以上的團體。行程詳情與預約方式請參閱官方資訊。



清晨 4 點，新茶在天亮以前啟程前往茶町。
靜岡的早晨，總是特別早

マルカ (Maruka)

静岡市葵区茶町 2-2-1

天未亮，茶町已將人與茶串起。

新茶產季最繁忙的時節，凌晨4點，前一天採摘、並於當晚加工成「荒茶」(Aracha) 的茶葉，便會在天亮前陸續送抵靜岡市葵區的茶町 (Chamachi)。茶町的歷史，可以追溯至德川家康建造城下町的時代。當時，他將從事茶葉相關事業的人集中於此，逐漸形成了今日獨特的茶業街區。從靜岡市中心步行即可抵達這片區域。即使到了今天，在半徑約500公尺的範圍內，仍聚集著超過50家製茶批發商。

製茶批發商，也就是一般所稱的茶商，會向靜岡市內外各產地採購不同種類的茶，再進行最終精製。而串起茶商與茶農之間橋梁的，是被稱為「才取」(Saitori) 的茶葉仲介人。

才取的工作，是將茶農託付的茶葉樣品，在清晨到來前送至茶商手中，並協助雙方完成交易。前一天仍泛著金黃與鮮綠光澤的新鮮茶葉，在加工成荒茶之後，顏色會轉為深沉濃綠，彷彿吸收了夜色一般，悄悄抵達茶町。

在茶葉仲介公司株式會社マルカ (Maruka) 的辦公室裡，擺放著一個個裝有實體茶樣的樣品罐，牆上則掛著多家茶商的月曆。才取這項職業，是在靜岡複雜的茶葉流通體系中誕生的，也象徵著這座城市茶文化的深度。為了洽談價格而撥動算盤的聲音，以及以「手合わせ」(Teawase) 完成交易時雙方拍手示意的瞬間……在新茶香氣瀰漫的季節裡，靜岡茶町的清晨，總被一種其他地方難以見到的獨特氣氛包圍。



茶師・和田夏樹 (Natsuki Wada)

有限会社 和田長治商店 静岡市葵区安西 4-51

對人的珍惜與對茶的熱愛，成就一杯靜岡好茶

2024年，和田夏樹桑在全國茶審査技術競技大會中榮獲個人冠軍。這項競賽集結來自日本全國的茶師，參賽者必須僅憑香氣、色澤與滋味，判斷茶葉的產地與品種。和田桑同時也是和田長治商店的第三代經營者。該店在靜岡茶市場每年新茶首次交易中，長達約50年持續以最高價格得標。無論名聲或實力，他都是當代最具代表性的靜岡年輕茶師之一。

談到靜岡市的茶，最大的特色之一，是許多茶園位於其他縣市少見的深山環境。其中，採摘後以較短時間蒸菁的「浅蒸し」(Asamushi, 淺蒸茶) 尤其具有特色。

在山間緩慢生長的茶葉，質地細嫩柔軟，要將這些葉片揉製成如針一般纖細而美麗的形狀，仰賴的是茶農長年累積的高超技術。

和田桑這樣形容：「靜岡茶，是山的味道。它帶有清澈純淨的澀韻，以及美麗而悠長的餘味，是一種非常正統、經典的日本茶風味。」

和田長治商店採購茶葉後，會以傳統炭火進行焙火。透過火候將茶葉本身的鮮味與香氣從核心引出，再經過「合組」(Gōgumi, 茶葉拼配) 完成最終風味，正是茶商的重要職責。



向日本冠軍茶師請教， 靜岡茶真正的精髓

有一次，和田桑以日本冠軍茶師的身分前往法國。他從靜岡帶去了100種茶，與當地人分享。

而最令他苦惱的，竟然是「該如何從無數種選擇中，只挑出100種」。茶商的工作，是將如同原石般的荒茶，在最後一道工序中細細琢磨，並依照每位飲茶者的喜好與期待，調整成最適合的滋味。為此，茶師每天都會在稱為「拜見場」(Haikenba, 茶葉審評室)的空間裡，不斷鍛鍊鑑別茶葉品質的眼力、嗅覺與味覺。經過這些專業茶師專注而細膩的雙手，茶葉才終於化作杯中的一盞好茶。

不過，和田桑所重視的，不只有鑑茶技術，還有「人」。「與其說是買茶，不如說是在選擇一個值得信任的人。」——這是祖父輩傳承下來的重要信念。他看重的不只是茶葉品質，更珍惜與生產者之間長期累積的信賴關係。因為相信這個人，所以願意買他的茶。為了將那些堅持製作好茶的茶農心意，完整傳遞給飲茶的人，和田桑所付出的努力，或許正是他能夠成為日本第一茶師的真正原因。



和田桑表示，只要與茶有關，任何問題都歡迎來諮詢。未曾喝過的新風味，到熟悉而令人安心的日常茶款，造訪和田長治商店，或許就能遇見最適合自己的那杯茶。





丸福製茶 (Marufuku Seicha)

静岡市葵区若松町 25

丸福製茶位於靜岡市茶町一帶，是當地歷史深厚的茶商。店家會指定採購大河內地區栽培的荒茶，再進行後續精製。由當地土壤孕育出的強韌茶葉，經過接近極限火候的重火焙煎之後，形成丸福製茶最具代表性的煎茶風格。茶湯中兼具強烈焙火香與鮮明旨味，而要在兩者之間取得恰到好處的平衡，仰賴的是茶師高度純熟的火候控制技術。



旅人可以參觀山中的茶園、荒茶工廠、精製茶工廠與低溫儲藏庫，完整了解茶葉如何從茶園一路經過加工，最終成為煎茶。此外，也提供品茶與焙茶製作體驗等活動。
※須事先預約。



與總公司相連的精製茶工廠內，大型機器一字排開，運轉時發出轟隆聲響。若低頭望向地面，會驚訝地發現，工廠地板竟然乾淨得閃閃發亮。即使工作繁忙，職人仍會利用每一段空檔仔細清掃，始終維持整潔狀態。這是一處能讓人直接感受到製茶職人專業意識的特殊空間。



茶屋すずわ (Chaya Suzuwa)

静岡市葵区安西 3-68

創立於1848年的茶商鈴和商店內，藏著兩處各具魅力的空間。第一處，是茶商專心面對茶葉的「拜見場」(Haikenba)。在這裡舉行的茶葉審評體驗，會讓參加者比較多款茶的色澤、香氣與滋味，再從中找出最符合自己喜好的茶。透過這項活動，不僅能體會茶商擁有多元茶款的樂趣，也能感受到日本茶風味的豐富層次。

另一處空間，則是藏在工廠裡、宛如秘密基地般的茶店。店內陳列著來自玉川(Tamakawa)、竜爪(Ryūsō)等不同產區的茶葉與茶器。與深深熱愛茶文化的茶商渥美桑交談後，你對茶的想像，可能不再只停留在茶葉本身，而會延伸至製茶的人、飲茶的人，以及大家圍坐在茶席旁共享的時光。這正是一處讓茶的世界不斷向外展開的空間。



まるいち水野製茶 (Maruichi Mizuno Seicha)

静岡市清水区有東坂 362

正前方是日本第一名峰富士山，腳下則是一片閃耀著光澤的茶園。在茶園中的露台品茶，正是まるいち水野製茶最具魅力的旅遊體驗。眼前景色宛如葛飾北齋的浮世繪，既有撼動人心的氣勢，也帶著沉靜優雅的美感。在這樣的風景中喝一杯茶，彷彿將靜岡最精華的魅力，全都濃縮於眼前與杯中。



由導覽人員介紹茶葉特色與沖泡方式，並帶領旅人在茶園露台品茶、參觀工廠。每日僅接待兩組旅人，請事先於官方網站預約。



除了欣賞茶園之外，旅人也能進入平時不容易參觀的茶農荒茶工廠。無論是想專心品味茶湯、想把身心交給眼前風景，或是想探索製茶機器運轉時令人興奮的工廠世界，導覽人員都能依照每位旅人的興趣，量身調整參觀內容。這是一段可以按照自己的步調，親近靜岡茶的美好時光。



茶の芽 (Cha no Me)

静岡市葵区大原 1827

「茶の芽」是由茶商森田製茶(Morita Seicha)經營的茶館。「希望大家能更享受親手泡茶的過程。」抱著這樣的想法開設店舖的森田桑，最重視的是讓客人自己注入熱水，親手使用急須(Kyūsu, 日式茶壺)沖泡，再細細品嚐茶湯。最能完整感受這項魅力的餐點，是店內的「伝説セット」(Densetsu Set, 傳說茶點組)。據說將茶帶入靜岡的聖一國師(Shōichi Kokushi)，其出生地位於山間聚落・柗沢(Tochizawa)。

這份套餐使用的，正是產自柗沢、以手工採摘的珍貴茶葉，並搭配精緻的練切和菓子與日式糰子。這款茶曾於世界綠茶大賽獲得金獎，每年產量竟只有約40公斤，可說是極為稀有。調整水溫、仔細計時，完成沖泡後喝下的第一口，一定會讓你重新認識煎茶的滋味。



店員會仔細說明沖泡方式，即使沒有泡茶經驗，也能順利沖出美味茶湯。除了煎茶之外，店內也提供多種以茶入味的季節甜點。





ルモンドふじがや (Le Monde Fujigaya)

静岡市葵区昭和町 6-1

從JR靜岡站步行約10分鐘。ルモンドふじがや (Le Monde Fujigaya) 位於靜岡市熱鬧的市中心，近60年來，一直是當地居民慶祝「稍微特別一點的日子」時，喜愛造訪的餐廳。在這裡，旅人可以一邊享用充分運用靜岡當地食材的套餐料理，一邊體驗日本茶佐餐。

白鳥主廚曾在法國學習侍酒專業並累積實務經

午餐與晚餐套餐皆可加選茶飲佐餐。建議事先預約；若當日仍有座位，也可直接入店用餐。



驗。對他來說，茶與葡萄酒一樣，都是能夠表達對風土與產地敬意的特殊飲品。他曾品飲、比較數千種不同茶款，並運用這些經驗，考量整套料理的節奏與每位客人的味覺偏好，從中選出最適合當下餐點的一杯茶。那杯茶，不僅連結了生產者的心意，也連結了品嚐者口中的一句「真好喝」。

從JR靜岡站步行約10分鐘，在聚集著許多風格店鋪與特色餐廳的鷹匠 (Takajō) 地區，坐落著一間能輕鬆享受日本茶的茶館。店內氣氛自在親切，讓人可以隨時走進來喝茶；然而，所使用的茶葉與沖泡方式卻一點也不馬虎。店家會從老闆家族經營的「だるまや和田清商店 (Darumaya Wadasei Shōten)」精選靜岡茶，每一杯都從茶葉開始，以急須細心沖泡。另一方面，菜單不僅有抹茶拿鐵等創意茶飲，也提供咖啡與啤酒，選擇十分多元。

老闆出身於茶行家庭，過去也曾在咖啡店工作。正因如此，他打造出一個尊重每位客人不同喜好、讓人可以自由享受飲品的空間。不必拘泥於茶道形式，也不需要懂得複雜知識，只要按照自己喜歡的方式喝茶，就已經是最好的喝茶時光。



GOOD TIMING TEA

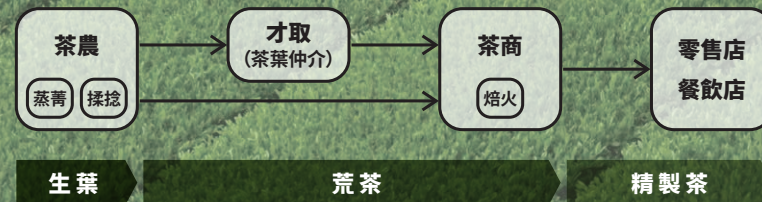
静岡市葵区鷹匠 2-17-3



店內依照季節提供多種日本茶，包括綠茶、焙茶、和紅茶 (日本產紅茶)、玄米茶與釜炒茶等。亦有販售原創拼配茶等商品，所有飲品皆可外帶。



一杯茶的誕生



茶葉從摘下的那一刻起，就會開始氧化發酵。因此，茶農首先要做的，是以蒸氣加熱茶葉，停止氧化反應。蒸菁後的茶葉，會一邊揉捻、一邊逐步去除水分，再進行初步整形。完成這些步驟後的茶，被稱為「荒茶」(Aracha, 初製茶)。從採摘到荒茶加工，多半會在茶園附近，由茶農或當地荒茶工廠負責。

之後，荒茶會送至批發商，也就是茶商手中，再進行最後的焙火、乾燥與精製，也可能透過「合組」(Gōgumi)

將不同批次或產地的茶葉拼配，調整成理想風味。在靜岡，茶葉從產地到成品所經過的道路格外多元。有時是由稱為「才取」(Saitori) 的茶葉仲介商，負責在茶農與茶商之間斡旋交易；也有茶農從栽培、荒茶加工一路做到最終精製。一批荒茶所經歷的旅程，往往比想像中更複雜。而從種植、加工、交易、拼配到沖泡，所有與茶有關的環節都完整存在於同一座城市，也正是靜岡市獨一無二的魅力。

啟程，走進一趟識茶之旅

這本小冊子所介紹的茶故事，只是靜岡市廣闊茶世界中的一部分。還有尚未遇見的風景，尚未認識的人，以及尚未品嚐的那一杯茶。在靜岡，對茶了解得越多，就越會發現新的驚喜。

官方網站還介紹了很多不同主題的茶之旅。相信你一定能從中找到，下一個想親自造訪的地方。

靜岡，尋找只屬於你的茶故事。
不妨就從今天開始，踏上一趟識茶之旅。



介紹靜岡市推薦觀光景點的官方網站

茶農

想體驗茶田風光，在茶園露台品飲不同茶款、參觀製茶現場的你



茶商・零售

想體驗審茶、茶葉拼配，或選購符合自己喜好的茶的你



餐飲・其他

想喝一杯好茶，或體驗茶與料理搭配 (Tea Pairing) 的你

