

お茶 知るたび

しずおかの
おいしいわけを
探しに行く旅



「お茶する？」

お茶を囲み、飲んで、話す。そんな楽しみも、お茶にはあります。
知るたびに、お茶する時間は味わい深くなる。
静岡へ、お茶しに来ませんか。

お茶 知る たびに、静岡へ

富士山を望み、水深 2,500m もの駿河湾から 3,000m 級の山々が連なる静岡市。
豊かな自然と温暖な気候が織りなす環境は、多くの人びとを惹きつけてきた景観と、「お茶」
という宝物を与えてくれました。

静岡市のお茶は、山で育ちます。それも人が立つこともままならないような急斜面、雲海
に包まれた山の上。厳しい環境にもかかわらず、最高の一杯を目指す農家がたくさんいます。
山に生える木が一本一本異なるように、育つ場所でお茶の香りや味わいも変わります。同じ山、
同じ斜面でも違うお茶になるのです。深い山の中に無数の産地があるのが、静岡の特徴です。

そして、全国的にも珍しいお茶の間屋街が存在するのも静岡市の大きな特徴です。お茶の
町という名前を冠した「茶町」とその周辺では、高度な技術と感覚をもった茶商と呼ばれる
存在が競い合うようにしてお茶を仕上げてきました。

静岡のお茶の物語。

それはお茶を作る人、運ぶ人、仕上げる人、淹れる人。時を超えて多くの人によって紡がれて
きました。産地から、最後の一滴まですべてが静岡にはあります。
そして、その物語は、最後にお茶を飲むあなたへと手渡され、
そこからまた、次の誰かへとつながっていきます。

まだ見たことのない、お茶の世界。
その物語を知る旅が、ここから始まります。

見渡す限りの広大な自然と
山のように大きな「愛」で
お茶は、より味わい深く。

お茶の森

静岡市葵区檜尾 323-1

山の風景と農家の愛情が育む、檜尾のお茶

標高約600メートル。静岡市の中心市街地から北へ広がる深い山の中を進んだ先に、檜尾という地域があります。平らな土地はほとんどなく、冬には雪が積もるほど厳しい寒さとなる場所です。見晴らしの良い急斜面の茶畑の中に身を置くと、目線の上から下まで圧巻されるほどの大きな山々。空の青さが澄んでいて、稜線がどこまでも重なっているのがわかる雄大な景色と、足元に広がる茶畑の作り出す柔らかな風景。山地は平地に比べて霧が出現しやすく、冬場の気温も下がるため、茶の栽培においては、ゆっくりと葉が成長していく特徴があります。まるで雲の上のような、この檜尾の地でお茶を作っているのが「お茶の森」の園主・森久功さんです。

お茶を美味しいものにするために、森さんは労を惜しみません。例えば新茶を摘む2週間前、茶の木の上に竹を曲げて作ったアーチを建て、そこに黒い布を被せます。日光を遮ることで、お茶の木がより光を取り込もうとするため、1枚1枚の葉の色もうまみも濃くなるのです。いわゆる「かぶせ茶」といわれるお茶です。さらに、森さんのお茶作りでは、「葉層」が美味しいお茶を作る大事なポイントなのだそう。茶葉として摘まれない茶の木の下部の葉をいかに豊かにできるか。この古い葉に蓄えられる養分がお茶の味の大きな決め手の一つと森さんは教えてくれました。お茶の木が厳しい寒さに耐えられるように、という工夫によって美味しいお茶に育つのです。



「お茶を飲んで、みんなに喜んでほしいんです。
おいしいお茶で幸せな気持ちになってほしい。」



茶葉を育てて摘むのに加えて、「荒茶」と呼ばれる状態まで加工するのも農家の役割です。一般に、収穫した茶葉が酸化しないように高温で蒸した後、機械で揉んで乾燥させます。森さん曰く、粗揉機と呼ばれる機械で茶葉を乾燥させながら揉んだ時に、触ってみて「赤ちゃんの柔肌」くらいだと美味しいお茶になるのだそう。お茶を淹れて飲む時の味や香りから逆算したり、気候や茶葉の様子をみたりと、人間の経験や感覚もお茶の味を決めるポイントであり、面白さでもあります。

「お茶を飲んで、みんなに喜んでほしい」と笑顔で語る森さん。森さんが作るお茶の美味しさと風景の美しさには、茶葉への愛情とお茶でつながった人に喜んでほしいという愛が詰まっています。大きな自然の風景と併せて、小さな工夫を積み重ねた結晶が、私たちの心を奪うことでしょう。一度訪れたら、きっと山と茶畑が広がる夢のような景色と、優しくて穏やかな笑顔で話す森さんのことが忘れられなくなります。

茶工場や茶畑の見学と自慢のお茶の飲み比べができるツアーがあります。山道は険しい箇所もあるので、タクシーツアーもおすすめです。お申し込みはこちらから。



家族の手でつながれてきた茶は、
山の中で黄金に輝く。

志田島園

静岡市葵区落合 1298

山と人が育て続けてきた、玉川のお茶

静岡市で最も大きな川である安倍川の上流に位置する玉川地区と呼ばれるエリアに、かつて「志田島村」という名の村がありました。深い山に囲まれたこのエリアは、静岡の中でも特に古くから続く茶の産地として知られています。静岡では、身体よりはるかに大きなスケールの自然環境と向き合う営みの一つが、お茶の生産でした。現在「志田島園」という屋号で茶を生産している園主・佐藤誠洋さんは、お父様と二人三脚でさまざまなお茶に挑戦しています。

街からつながる谷底の道路からは見えない山の中に、佐藤さんが「裏山」と呼ぶ茶畑があります。築200年以上の家屋の脇を抜け、谷を登って見えてくるのは、周囲の山の深い緑とは異なり、明るく特別に輝いて見える、黄金色の新芽に覆われた



茶畑。鳥のさえずりや豊富な水が流れる川の音、斜面を下るように吹く風が体を包み込みます。大型の機械を使うことができる平地の園地と比較しても、この場所で育つお茶は美味しいものになるのだそう。静岡のお茶として最も一般的な「やぶきた」をはじめ、品種として名前がついていない「在来」



と呼ばれるものまで、さまざまな品種を育てる佐藤さんが、一番大切にしていることは土づくり。肥沃な大地の養分が、十分に茶葉の美味しさへと移るよう、与える肥料の配合も自ら決めています。茶園の中には、「自然仕立て」と呼ばれる、蒲鉾型に剪定せずに自由に成長させている茶の木があります。機械での収穫が難しく、人間の手で収穫する必要があるお茶ですが、品評会で受賞することが多い絶品のお茶です。

裏山の茶畑が一望できる場所にある茶畑テラスからは、静岡のお茶が育つ場所を全身で実感できる風景を望むことができます。長い時間と広大な自然、そして代々この土地を大切にしてきた人々の努力の積み重ねが生み出したお茶。そんな風景とお茶を独り占めできる贅沢な時間は、日常を忘れさせてくれます。

茶畑や茶工場の見学、見渡す茶畑テラスでのお茶の飲み比べ体験ができます。現地でお好きなお茶も購入可能です。実際に行かれる際は事前に連絡をお願いします。お申し込みはこちらから



摘みたての「生葉」から、
抹茶と和菓子まで楽しめる。
ここは、銘茶の隠れ里。

清照由苑

静岡市清水区中河内 4209

野趣に満ちた山の力が宿る、両河内のお茶

「銘茶の隠れ里」と呼ばれる清水区の両河内エリアにある清照由苑。代表の鈴木照美さんのお祖母様が拾ってきた茶の実を植えて大きくしたという樹齢100年ほどの茶や、「石屋」と呼ばれる人たちが積み上げたという巨大な石による石垣。ほかの地域では見られない特徴がいくつもありますが、一番の特徴は茶の葉に霜がおりるのを防ぐ防霜ファンがないこと。山の空気の流れは、畑の間に生えている樹木で調節されるそう、それも先人から受け継がれた知恵なのだそうです。素朴で力強い自然とお茶の風景が広がります。

清照由苑では、こうして育てられた茶葉を摘んで、その場でお湯を注いで飲むことができます。一般的なお茶とは違う、山の瑞々しさを感じる味わいは、なかなか体験できるものではありません。さらには、茶室で抹茶と和菓子をいただく体験もできます。知る人ぞ知るお茶の名産地・両河内には、多様なお茶の面白さが詰まっています。



茶畑に入っの手摘み体験や、茶室にて和菓子と抹茶のセットを楽しむツアーの詳細情報・お申し込みはこちらから。駐車場も広く、10人以上のツアーも受け入れています。



朝4時。
夜が明ける前に新茶は茶町へと向かう。
静岡の朝は早い。

マルカ

静岡市葵区茶町 2-2-1

夜明け前に茶町でつながれていく、人とお茶

新茶最盛期の午前4時。収穫してその日の夜に「荒茶」と呼ばれる状態に加工された茶葉は、明け方に静岡市葵区の「茶町」と呼ばれるエリアに集まります。茶町はかつて徳川家康が城下町を築いた際、茶に関わる事業者を集めた場所。静岡市の中心から歩いて行くことができるこのエリアには、現在も半径500m以内の範囲に50以上の製茶問屋が集積しています。製茶問屋——いわゆる茶商は、市内外のさまざまな茶を仕入れ、最終的な仕上げを行います。そんな茶商と茶農家をつなぐのが茶幹旋業、「才取り」と呼ばれる存在です。

才取りの仕事は、農家から預かったお茶の

見本を、朝を迎える前に茶商へ届けて取引を成立させること。1日前まで金色や鮮やかな緑に輝いていた茶葉は、まるで夜の闇が染み込んだかのように濃く深い色になって茶町に届きます。

茶の現物見本が入った「見本缶」や茶商のカレンダーがいくつも並ぶのは、才取りである株式会社マルカの事務所。複雑な流通の仕組みから生まれた才取りは、多くの茶が集まる静岡市の奥深さを象徴するような存在です。商談のためにそろばんをはじく音や、「手合わせ」と呼ばれる取引成立の合図…茶の香りが漂う新茶時期の静岡・茶町の朝は、他では見ることができない独特な雰囲気包まれます。



茶師・和田夏樹

有限会社 和田長治商店 静岡市葵区安西 4-51

人を想い、お茶を愛する心が磨く、静岡のお茶

2024年、日本中の茶師が香りや色、味で茶の産地や品種などを当てる大会である「全国茶審査技術競技大会」にて個人優勝した和田夏樹さん。静岡茶市場の新茶初取引にて、約50年間最高額で落札する和田長治商店の3代目でもあり、名実ともに静岡を代表する若き天才です。

静岡市のお茶といえば、他県には類を見ない山の中で生産されており、特に摘んだ生葉を蒸す時間が短い「浅蒸し」と呼ばれるお茶が特徴的。

山あいでゆっくりと育った柔らかい茶葉を、針のように美しいお茶に仕上げるのは、茶農家さんの技術があってこそ。

和田さん曰く「静岡のお茶は山の味。清らかな渋みと美しい余韻のある、オーセンティックな味わいがあります。」

そうして仕入れたお茶を、和田長治商店では昔ながらの炭火で火入れをしています。お茶本来の旨みと香りを芯から引き出し、合組と呼ばれるブレンドなどを経て、お茶を仕上げるのが茶商の役割。



日本一の茶師に聞く、静岡市のお茶の真髄。

チャンピオンとして、和田さんがフランスを訪れた時のこと。和田さんは100種類ものお茶を静岡から運び、現地の方々にふるまいました。最も悩ましかったのは「無数の選択肢から、100種類を選ぶことだった」のだそう。茶商の仕事は、美味しいお茶の原石である荒茶を最後に磨き上げ、飲む人それぞれの好みや求める味わいにあわせて仕立てること。そのために、「拝見場」と呼ばれるお茶の品質を見極める場所で、目利きの技術を日々磨いています。まっすぐにお茶と向き合うプロフェッショナルの手を経て、茶葉は一杯のお茶へと生まれ変わります。

また、目利きの技術と同じくらいに和田さんが大切にしているのは「人」。お茶の買い付けはお茶を買うより人を買え—これが先々代から伝えられた大切な教えなのだそう。単に品質だけではなく、生産者との信頼関係を大事にし、その人だから買う。いいお茶をこだわりを持って作り続けてきた農家さんの思いをつなぐための努力が、和田さんが日本一である最大の理由なのかもしれません。



お茶のことならなんでも相談してほしいとおっしゃる和田さん。まだ見たことのないお茶から、いつものお茶まで、和田長治商店を訪れれば自分にぴったりのお茶と出会えるかもしれません。





丸福製茶

静岡市葵区若松町 25

丸福製茶は、静岡市茶町エリアに店を構える茶商です。大河内地区で栽培された荒茶を指名買いし、茶づくりを行っています。この地域の土壌が育む「強い葉」に、極限まで火入れした強火焙煎の煎茶は、丸福製茶の代名詞。香ばしさと旨味のバランスを見極める、高度な火入れ技術があってこそ生まれる味わいです。



山の中の茶畑や荒茶工場、仕上げ茶工場、保管冷蔵庫など、畑で育った茶葉が加工され、煎茶になるまでの全行程を見学することができます。その他お茶の試飲、ほうじ茶ワークショップ等も ※要予約



まるいち水野製茶

静岡市清水区有東坂 362

日本一の名峰・富士山を正面に望み、眼下には輝く茶畑。この茶畑の中にあるテラスでお茶を飲むことができるのが、まるいち水野製茶のツアーです。葛飾北斎の浮世絵のように、迫力も気品もある風景に包まれてお茶を飲む時間は、静岡の魅力が凝縮されています。さらに茶畑だけでなく、



お茶の紹介や飲み方を説明してくれるガイドとともに、テラスでのお茶体験や工場を巡るツアーは一日2組限定。事前予約はこちらから。



茶屋すずわ

静岡市葵区安西 3-68

創業1848年の茶商・鈴和商店の中には、2つの魅力的な空間があります。1つは茶商がお茶と向き合う空間である拝見場。ここで複数のお茶の色や香り、味わいを比較して自分だけのお茶を探す拝見場ワークショップは、さまざまなお茶を揃える茶商の面白さと、お茶の豊かさを感じることができます。もう1つは秘密基地のような工場の中のお店。玉川、竜爪をはじめ、各産地のお茶や茶器が並びます。お茶を愛してやまない茶商の渥美さんから聞くとお茶の魅力が、お茶から、お茶にかかわる人たちやお茶を囲む時間へと広がってゆく。そんな空間です。



さまざまな産地のお茶や茶器を販売しているショップです。事前予約制の拝見場ワークショップや休業日などの情報はこちらからご確認ください。



茶の芽

静岡市葵区大原 1827

茶商の森田製茶が運営するカフェ。「お茶を淹れる経験をもっと楽しんでほしい」とお店を始めた森田さんが大切にしているのは、自らお湯を注いで、急須で淹れたお茶を飲んでもらうこと。その魅力がぎゅっと詰まったメニューが「伝説セット」。静岡にお茶を伝えた聖一国師の生家がある、山間の集落・栃沢で採れた手摘みのお茶と、練り切りと団子がセットになったものです。世界緑茶コンテストで金賞に輝いたこのお茶は、なんと年間40kgしか取れない希少なお茶。お湯の温度を調整して時間を計って淹れた最初の一口に、きっと驚くはずです。



スタッフが丁寧に教えてくれるので、経験がなくても美味しいお茶を淹れることができます。煎茶の他に、お茶を使った季節の甘味もバラエティ豊富です。





ルモンドふじがや

静岡市葵区昭和町 6-1



ランチ、ディナーコースともにティー
ペアリングをつけることができます。
予約がおすすめです
が、空きがあれば当
日入店も可能。



JR静岡駅から徒歩10分。静岡市の繁華街で約60
年にわたり、市民の“ちょっと特別な日”に選ば
れてきたお店です。ここでは、静岡の素材をふん
だんに取り入れたコース料理とともに、ティーペ
アリングを楽しむことができます。
フランスでソムリエの勉強と経験を重ねた白鳥

シェフにとって、お茶もまた、ワインのように産
地への敬意を映す特別な飲み物。数千種類のお茶
を飲み比べてきた経験を活かし、コース全体の流
れや一人ひとりの味覚を見極めながら、生産者の
思いと味わう人の「おいしい」をつなぐ一杯を選
び抜いています。



GOOD TIMING TEA

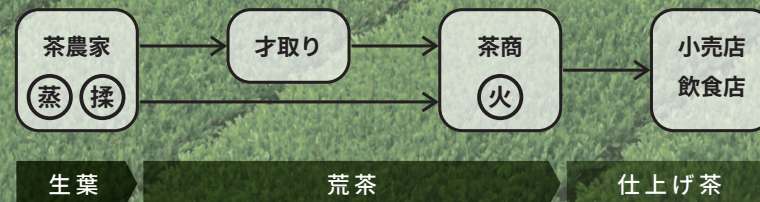
静岡市葵区鷹匠 2-17-3

緑茶、ほうじ茶、和紅茶、玄米茶や釜炒
り茶など、季節に合わせた日本茶のメ
ニューが豊富に揃っています。オリジナル
ブレンドティーなどの物販も。全てのメ
ニューはテイクアウトも可。



JR静岡駅から徒歩10分。感度の高いショップや
飲食店が点在する鷹匠エリアに、日本茶をカジュ
アルに楽しめるカフェがあります。気軽に立ち寄
れる雰囲気ながら、提供されるお茶は、オーナー
の実家である「だるまや和田清商店」から厳選し
た静岡茶を、茶葉から一杯ずつ、急須で丁寧に淹
れています。一方で、抹茶ラテをはじめとしたア
レンジティーのほか、コーヒーやビールまでメ
ニューは幅広く用意されています。お茶屋さん
に生まれ、前職はコーヒーショップに勤務していた
オーナーだからこそ、来店者それぞれの自由な楽
しみ方に寄り添う店づくりがされています。

お茶のできるまで



摘んだお茶の葉はその瞬間から発酵が進みます。
まず、この発酵を止めるために農家が茶葉を蒸し
ます。蒸した茶葉を揉みながら水分をある程度ま
で飛ばし整形した状態のものを「荒茶」といいます。
ここまでは茶畑の近くで、主に農家によって加工
されます。その後、荒茶の状態で問屋である茶商
の手元にわたり、最終的な火入れ加工や「合組」

と呼ばれるブレンドなどが行われます。静岡では
農家と茶商の間を取り持つ「才取り」と呼ばれる
斡旋商が活躍したり、あるいは、農家が自ら仕上
げまで行うこともあるなど、荒茶が辿る道は複雑
を極めます。この複雑で多様なお茶の経路がすべ
て存在するのも、静岡市の魅力です。

お茶 知る 旅へ

この一冊で紹介したお茶の物語は、静岡市に広がる世界の
ほんの一部です。

まだ出会っていない景色、知らない人、味わっていない一杯。
静岡には、知れば知るほど、新しい発見が待っています。

WEBサイトでは、ここに掲載した以外にも、たくさんのお
茶の旅をご紹介します。

きっと、次に訪れてみたい場所が見つかるはずです。

あなただけのお茶の物語を見つけに、
静岡へ。

お茶知る旅に出かけてみませんか。



静岡市公式観光サイト

静岡市のおすすめ観光スポットを
紹介する公式サイト

茶農家

茶畑のテラスでの飲み比べ
体験や生産現場の見学な
ど、茶畑を体験したい方



茶商・小売

拝見やお茶のブレンドなど
を体験したい方、自分好み
のお茶を買いたい方



飲食・その他

美味しいお茶を飲みたい、
ティーペアリングなど食の
体験をしたい方

