

静岡市有機茶研修会 発表資料

ヤマ実 滝 敏弘

お茶づくりへの思い

- 私の茶園は…静岡県静岡市清水区最北の両河内地区です。



多くの山々に囲まれた傾斜が多い中山間地です。



一年を通して気温が低く、日射量が少ない上に、朝は川からの霧が発生します。



霧の影響でやわらかい葉が多く、浅蒸し茶で甘く芳醇な香りと深いコクのある茶です。

お茶づくりへの思い

栽培へのこだわり

茶園の収穫時期・土壌の性質
品種の違いによって、
茶の生育に最適な肥料の種類と時期
整枝の時期と位置を考えて作業しています。



お茶づくりへの思い

製造へのこだわり

茶葉の状態、摘採時期、
品種の違い、気候の違いにより、
毎日最高のお茶を作るために、
全ての工程を変えながら作っております。



お茶づくりへの思い

販売へのこだわり

全てのお客様に、浅蒸し茶が一番芳醇な香りと深いコクが出せる60℃以下で淹れていただけるよう伝えております。

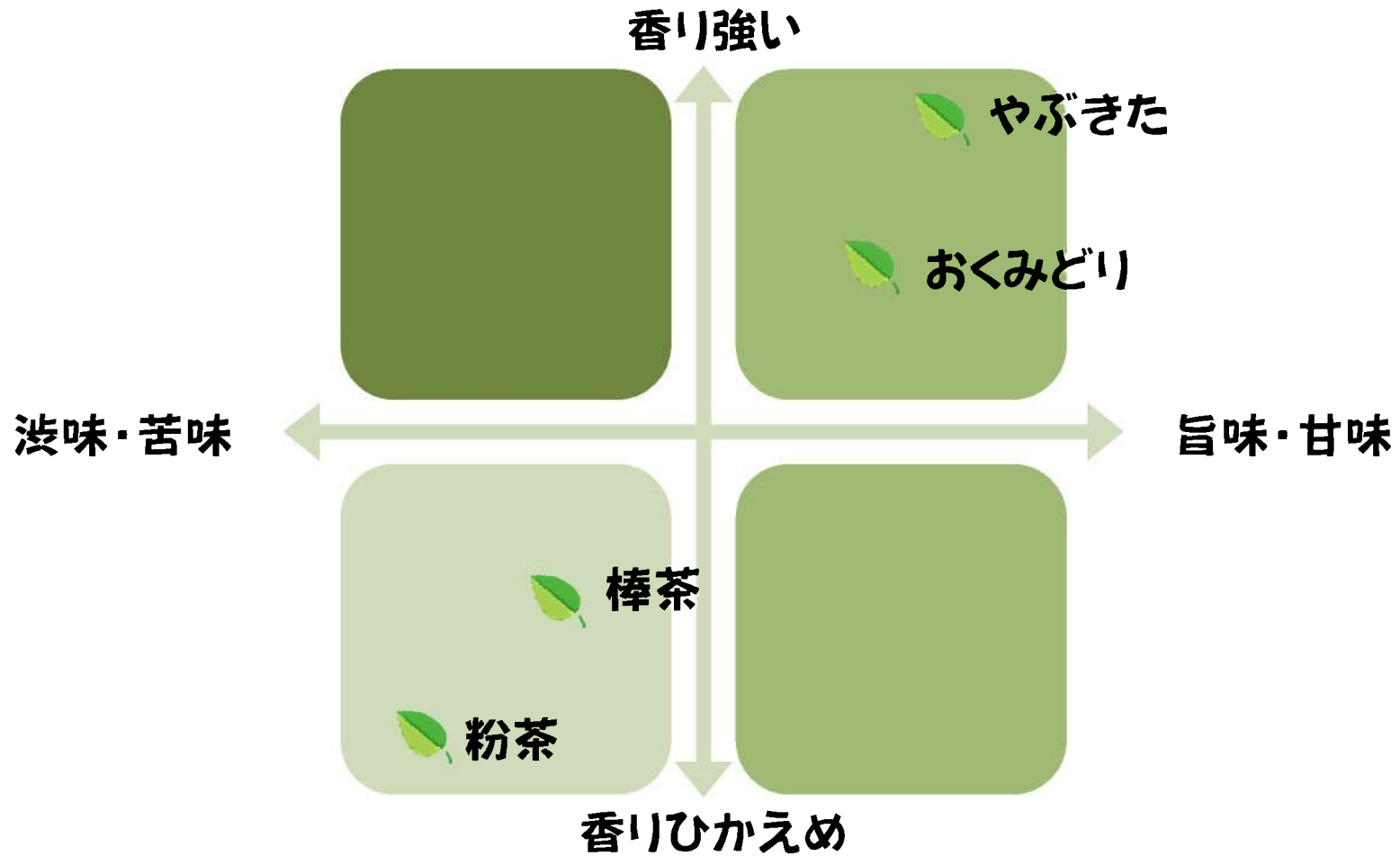


ターゲット

- 上質なお茶の旨味と香りを心ゆくまで楽しみたい人
- 多くの方々と大切な時間に話をしながらゆっくりお茶を楽しみたい人
- まだお茶を知らない若い世代

⇒若い世代から本物を知る年配の大人

お茶のポジショニングマップ



お茶のキャラクター（★の数満点5点）

商品名	やぶきた
旨味・甘味	★★★★★
渋み・苦み	★
香りの強さ	★★★★★
クセの強さ	★★
余韻	★★★★★

爽やかでかぐわしい花の香りとまるで鰹節のダシのような旨味のかたまりを感じることができるお茶です。後味は、ほんのり上品な甘みが余韻として残ります。
（おすすめのペアリング）
上品な和菓子、高級で甘すぎない洋菓子

商品名	おくみどり
旨味・甘味	★★★★★
渋み・苦み	★★★
香りの強さ	★★★
クセの強さ	★★★
余韻	★★★★★

やさしい甘さがほんのりと香り、どっしりと濃厚な甘さが口の中に広がるお茶です。後味は、バランスの良い少しの渋み苦みが続き、安心感を与えてくれます。
（おすすめのペアリング）
甘いスイーツ、和食（特に懐石料理）

お茶のキャラクター（★の数満点5点）

商品名	棒茶
旨味・甘味	★★★
渋み・苦み	★★★★★
香りの強さ	★★
クセの強さ	★★★★
余韻	★★★★★

ほんのりと素朴な甘さのある香りと、旨味甘味の中に強い渋味苦味がバランス良く共存しているお茶です。
 後味は、心地よい強い渋味苦味がどこまでも余韻として残り、口の中を引き締めます。
 （おすすめのペアリング）
 油の多い料理（肉料理・中華料理）

商品名	粉茶
旨味・甘味	★★
渋み・苦み	★★★★★
香りの強さ	★
クセの強さ	★
余韻	★★★

すっきりとした鼻に優しい甘いお茶の香りと、はじめ苦味が主体となり、後から渋味に変わってゆく。日本茶の定番と呼ぶにふさわしいお茶です。
 後味は、ほんのりとして甘さと少しの旨味が続き、しだいにすっきり消えていきます。
 （おすすめのペアリング）
 刺身など、生の食材を使った魚料理

今回の研修を受けて感じたこと

- 今回、他の地域の生産者のお茶を飲んでみて、最高級の製品であるほど、旨味が凝縮された濃くて深い甘さと、お花畑にいる様な、豊かで爽やかな強い香りがあることを知り、本物のお茶を感じる事ができました。
- その中で自分の製品は、一定の品質は保っていると思われませんが、栽培方法や製造工程にまだまだ改善の余地があり、常に向上心を持って研究することの大切さを感じました。

今後の緑茶の販売に向けて

- 今後は、茶の品種や摘採時期ごとの栽培方法や製造工程をより一層明確に分け、茶の品種や摘採時期ごとの種類の良さを引き出し、多様なお茶を作ってゆきたいです。
- また、それに合わせたお茶の販売先や使う場面を含めて、消費者に売り込んでゆきたいと思います。
- そして、上質なお茶の産地両河内のために、品質の良さに見合った高い値段を設定して、経済的なことから、未来の茶産業を切り開いていきます。

ご清聴ありがとうございました！

