

山里のお茶

磐田市大平 鈴木正士のこだわり煎茶

品種は、「**さやまかおり**」です。

「さやまかおり」は「やぶきた」よりやや早生種で、収穫量が多く、荒茶にした場合渋味の強いのが特徴です。

摘採日は 令和2年5月5日（火）

揉んだ人 平野昌司さん。旧豊岡村岩室の若手の茶師で浅蒸の名人です。

製茶機械 1ライン30kg
（一度に揉める生葉の量）

お茶の特徴

このお茶は、自然いっぱいの竹藪と杉の木それに桜に囲まれた茶園で、菜種粕や山草をすき込み、年間を通して農薬や化学肥料を一切使わず、まだ虫のつかない新芽を大切に刈り取ったものです。

今年の茶葉は暖冬で遅霜もなく順調な生育でした。

このお茶は26年前から農薬や化学肥料を一切使っていません。

周りが自然いっぱいの竹藪や杉の木それに桜の木のため、僅かですが竹や杉の葉も混ざってしまいます。そんな訳で安全でワイルドなお茶です。

蒸加減は浅蒸で品種が「さやまかおり」ですので渋みが強くスッキリとした渋みが楽しめます。他のお茶とブレンドしてご自分でオリジナルのお茶を楽しむには最適のお茶です。



5/2 竹藪、杉、桜に囲まれた茶園全景



5/2 サヤマカオリ茶葉の状況

連絡先 〒438-0103

静岡県磐田市大平311 鈴木正士

Tel・Fax 0539-62-3428

E-mail smasashi@ai.tnc.ne.jp

URL <http://www4.tokai.or.jp/smasashi/>

山里のお茶

磐田市大平 鈴木正士のこだわり煎茶

品種は、「やぶきた」です。

静岡県では90%がこの品種、煎茶として独特の強い香りを持ち、滋味は優雅で甘みに富み、収量も多いのが特徴です。最近ではやぶきた一辺倒からいろいろな品種のお茶が栽培されるようになりました。

摘採日は 令和2年5月5日（火）・
5月7日（木）です。

揉んだ人 塩澤勝義さん。茶処掛川市の深蒸茶の達人です。我が家の親戚です。

製茶機械 1ライン120kg（一度に揉める生葉の量）

お茶の特徴 このお茶は、自然いっぱいの竹藪と杉の木それに桜に囲まれた茶園と財産区の草刈り山の麓の茶園で菜種粕や山草をすき込み、まだ虫のつかない新芽を大切に刈り取ったものです。

今年の茶葉は暖冬で遅霜もなく順調な生育でしたが4月中下旬の寒さと雨不足で芽伸びが抑えられ芽が薄く昨年に比べ僅かに減収となりました。

このお茶は26年前から農薬や化学肥料を一切使っていません。このため肥料気が少なく渋みが強いと思います。

蒸加減は深蒸で浅蒸煎茶に比べ茶葉を長く蒸しますので葉が砕け細かくなります。

深蒸しのため甘味がありこの栽培方法特有の渋味もある欲張りなお茶に仕上がりました。



5/2 竹藪と杉の木それに桜に囲まれた茶園の状況



財産区草刈り山の麓の茶園
5/2 茶園の状況

連絡先 〒438-0103

静岡県磐田市大平311 鈴木正士

Tel・Fax 0539-62-3428

E-mail smasashi@ai.tnc.ne.jp

URL <http://www4.tokai.or.jp/smasashi/>

山里のお茶

磐田市大平 鈴木正士のこだわり煎茶

品種は、「**在来**」です。

この地域に昔からあるお茶でそれぞれの個体がバラバラのため茶葉がふぞろいです。最近では品種茶に改植されて姿を消しつつあります。いわゆる雑種で、お茶なら何でも良いと言われた時代のお茶です。少し晩生で収量はあまり多くありません

摘採日は 令和 2 年 5 月 5 日（火）

揉んだ人 平野昌司さん。旧豊岡村岩室の若手の茶師で浅蒸の名人です。

製茶機械 1 ライン 30kg
（一度に揉める生葉の量）

お茶の特徴

このお茶は、財産区の草刈り山の麓の自然いっぱいの茶園で、年間を通して一切農薬や化学肥料を使わず、まだ虫のつかない新芽を大切に刈り取りとったものです。

今年の茶葉は暖冬で遅霜もなく順調な生育でした。

このお茶は26年前から農薬や化学肥料を一切使っていません。このため肥料気が少なく甘味が薄いと思います。

蒸加減は浅蒸でこの地域の一般的な製法の煎茶です。

「在来種」は個体がバラバラのため、いろいろな茶葉の味がミックスされた感じでもとても懐かしい味がします。最近では品種茶が主流で山里でなければ味わえないお茶です。



R2.05.05 茶園の状況

連絡先 〒438-0103

静岡県磐田市大平311 鈴木正士

Tel・Fax 0539-62-3428

E-mail smasashi@ai.tnc.ne.jp

URL <http://www4.tokai.or.jp/smasashi/>