



カネタ太田園の品評会茶は、農林水産大臣賞をはじめ毎年数々の賞を受賞しているのじゃ。北海道洞爺湖サミットでは各国の首脳に振る舞われたことでも有名なのじゃよ。そして2013年には、農林水産祭 蚕糸・地域特産部門において最高賞となる天皇杯の栄誉にも輝いているのじゃ！本当にすばらしいことじゃの〜。

出世大名家康くんで行く
ぶらり 地元企業訪問
Burari Local Company

カネタ太田園の
天竜茶を紹介するのじゃ！
いい香りじゃのう！



洞爺湖サミット献上、天皇杯受賞の“山のお茶”

日本の煎茶は、天竜茶にあり

カネタ太田園

市中心街から車で北上すること1時間半。カネタ太田園の茶栽培は、天竜川の支流・阿多古川に沿って続く山間の傾斜地で行われている。県内の茶園の中でも特に標高が高い場所。それゆえ年間を通して日中の温度差が大きく、川霧や山霧、夕立ちによる潤いが茶園の育みに一役買っている。茶栽培にとってはこの上ない好条件だそう。

代表の太田昌孝さんはこう語る。「自然からいただく環境を活かしながら、農業を最小限にし、自家製完熟堆肥を使って最適な土作りに精進する。冬場は石垣を積み直し、山の木を伐り、防風ネットを丁寧に掛けていく。つまり、お茶にとって良いことは、何でも真面目にコツコツとやるのが大切なんです。お茶作りに『手間をかけ過ぎる』なんてありません。一生懸命育てたら育てた分



品評会入賞茶 80g入り 5,000円(税別)〜
独自の栽培技術「自然仕立て(ばら木)」を駆使し、丹精込めて仕上げられた高級茶じゃ。拙者への贈答用におすすめじゃよ(笑)。

普通煎茶は100g・200円(税別)から販売
してあるから、気軽に買えそうじゃな。

だけ、お茶は私たちの思いにしっかりと応えてくれるんですから。」

カネタ太田園のこだわりはそれだけではない。それは品評会茶を栽培するための「自然仕立て(ばら木)」と呼ばれる栽培技術。通常のお茶は腰高ほどの低木で栽培されるが、カネタ太田園の品評会茶は、人の背丈ほどまで木を伸ばす。茶摘みは年1回(5月)、一芯二葉の手摘みで行われ、通常の2倍の時間をかけて採み上げていく。さらに茶摘みを終えた木は株だけ残して伐採し、翌年の茶摘みに向けてより力強い芽が出るようじっくりと生長させていくのだ。

そんなこだわりが凝縮された天竜茶の味は「良質」の一言に尽きる。昔ながらの浅蒸しで、細よれ(針状)茶葉から抽出される煎茶。色は澄んだ黄緑色だ。沸き立つ上品な香りに誘われたらクイッと一口。瞬間、力強い旨みが突き抜け、続いてまるやかなコクと甘みが押し寄せる。そして、スーッとさわやかな清涼感のみが残っていく。お茶本来のおいしさとは、こういうことだと教えてくれるようだ。

静岡県産のお茶を語るのであれば、一度は試しておかねばならない。そう言い切れるほどの魅力が、カネタ太田園の天竜茶には備わっている。



約2年かけて考案したという新しいお茶の楽しみ方がコレじゃ。「しずくスタイル」でも命名しようかのお。地元の陶芸窯と共同開発した専用器「七徳ささら」を使ってお茶をしずくのように煎じること、天竜茶の持つ極上の旨みを誰でも簡単に引き出すことが可能になるそうじゃよ。

ワインボトルに入った高級茶飲料を開発・製造・販売する、ロイヤルブルーティージャパン株式会社と、カネタ太田園がコラボレーションして誕生した、「King of Green MASA Super premium」。2013年に、アウンサンスーチー氏晩餐会の乾杯でも採用された。最高級のおもてなし緑茶として、話題を集めている。



King of Green MASA Super premium
750ml 30万円(税別)
平成25年度(第52回)農林水産祭「天皇杯」受賞の茶葉(第66回全国茶品評会 普通煎茶4kgの部 農林水産大臣賞受賞茶葉)を使用。
問：ロイヤルブルーティージャパン株式会社
☎0466-29-9577
<http://www.royalbluetea.com>

カネタ太田園

浜松市天竜区西藤平36-1
☎053-928-0007
営/9:00~19:00(電話受付7:00~20:00)
休/不定休
<http://www.otaen.jp>

