

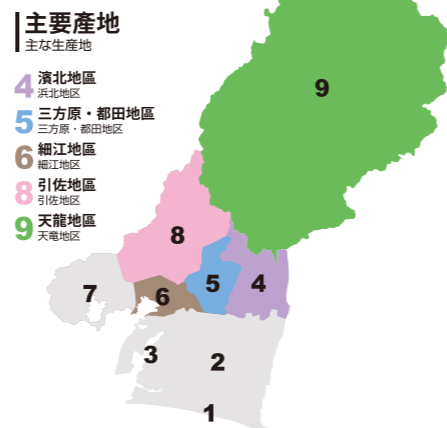
茶葉

濱松市生産的茶葉

▶ 濱松市で生産されるお茶

濱松市の茶葉有三方原台地一帯栽培的「濱松茶」與天龍地區山間栽培的「天龍茶」、「春野茶」。濱松茶因其生長環境的日照時間長、氣候溫暖，培育出偏厚的茶葉，因此以深蒸茶為主流。另一方面，天龍茶和春野茶因其生長環境的日照時間短、氣候冷暖差異大，因此茶葉較柔軟，主要作為淺蒸茶。平地到山間生産的茶都各有特色。

濱松市には三方原台地を中心とした地域で栽培されている「濱松茶」と天龍地区の山間部で栽培されている「天龍茶」「春野の茶」があります。濱松茶は日照時間が長く温暖な気候のもと、厚い茶葉が育つことから、深蒸し茶が主流となっています。一方、天龍茶や春野の茶は日照時間が短く寒暖差のある気候のため、茶葉が柔らかく、主に浅蒸しにするなど、平地から山間地まで特徴のあるお茶が生産されています。



天龍茶

天龍茶

生産於天龍川流域兩側宏偉的山間斜坡。風味清爽甘冽，甘韻與澀味取得絕妙平衡，入口回甘、喉韻深遠。

天龍川流域の両側に広がる雄大な山間の傾斜地で生産されたお茶です。爽快ですがすがしい香り、うまみと渋みが絶妙に調和した味わいが特徴で、飲み終えた後にうまみが続きます。

出貨時期 全年
主要收成季節 5月
出荷時期…通年(主に収穫5月)
主要産地…9
主な生産地

春野茶

春野の茶

香氣柔和清麗，帶有溫和的甘韻與適度的澀味。茶園位於高海拔山區的濃霧中，由當地居民合力推行有機栽培生産茶葉。

やさしくさわやかな香り、穏やかなうまみと程よい渋みがあるお茶です。霧深く標高の高い山間に茶園があり、地域が一体となって有機栽培によるお茶づくりにも取り組んでいます。

出貨時期 全年
主要收成季節 5月
出荷時期…通年(主に収穫5月)
主要産地…9
主な生産地



濱松茶

濱松茶

以三方原台地為中心，直到濱名湖源流的都田川上游山村的南北狹長地區採收的茶葉。由於氣候溫暖、日照時間長，因此生産出風味層次豐富而香氣芬芳的茶葉。

三方原台地を中心に、浜名湖の源流でもある都田川上流の山里まで、南北に長い地域で採れるお茶です。温暖で日照時間の長い恵まれた気候のもと、味わい深く香り高いお茶が生産されています。

出貨時期 全年
主要收成季節 5月
出荷時期…通年(主に収穫5月)
主要産地…3 4 5 6 7 8
主な生産地

碾茶 (天龍抹茶)

てん茶 (天龍抹茶)

碾茶是抹茶的原料，指製成茶粉之前的茶葉。種植碾茶的茶園會有一段期間進行覆蓋作業、遮蔽光線，藉以提升風味，並使茶葉變成深綠色。天龍地區以成為碾茶新產地為目標。

てん茶は抹茶の原料で、粉にする前の茶葉のことです。茶木を一定期間覆い、光を遮断して育てることでうまみが増し、濃い緑色の茶葉になります。天龍地区は新しいてん茶産地としての発展を目指しています。

出貨時期 全年
主要收成季節 5月
出荷時期…通年(主に収穫5月)
主要産地…9
主な生産地

