



報道資料

情報提供日	平成 29 年 4 月 28 日 (金)	
問合せ先	担当者	電話番号
農事組合法人 五加茶生産組合	栗本重秋	TEL 090 (2611) 4594
作成者：総務課情報通信係 田口若菜		

白川茶発祥の地で新茶の手摘み体験！

<お茶づくりとお茶菓子づくり体験>

白川茶発祥の地である東白川村で、農薬を使わずに大切に育てられた五加の白川茶。
新茶の季節を迎える東白川村で、白川茶（五加茶）の茶摘み体験を開催するのでお知らせします。

(別紙チラシあり)

記

1. 日 時 平成 29 年 5 月 14 日 (日) 10 : 00 ~ 15 : 00
2. 場 所 東白川村・五加茶園
集合：五加茶生産組合（加茂郡東白川村五加 1231-1）
3. 主 催 農事組合法人 五加茶生産組合
4. 参加者 60 組限定（※申し込みの受け付けは終了）
5. 参加費 大人 3,000 円 子ども 1,000 円

以上

【参 考】

1. 概要

農薬を使わずに育てられたお茶を“一芯二葉”で「手摘み体験」した後、「釜煎り・手揉み」を繰り返してお茶を作ります。

お茶を仕上げる間にお茶の粉末を使った「茶菓子づくり」も体験します。最後に出来上がったお茶をいれる「オリジナルの茶筒」を作り、出来上がったお茶菓子とともに箱に詰めて完成です。

2. 目的

手軽に飲むことができるペットボトルのお茶が浸透し、急須がない家庭が増えています。そんなお茶離れが進む現代において、急須で淹れた本当のお茶の味を知ってもらうことがお茶の産地としての責任と考え、お茶を摘んでからお茶が出来上がるまでの工程を実際に体験してもらい、お茶に親しんでもらうことが目的です。

3. 農事組合法人 五加茶生産組合について

緑豊かな森林と清流に囲まれた自然豊、東白川村の五加茶生産組合では、安全・安心を合言葉に、子の代、孫の代までの健康を考えて除草剤を含めたすべての農薬の使用を平成11年より中止。土の中の微生物のえさにならない化学肥料の使用も全使用料の半分以下に抑えた循環型農業を推進しています。

一戸当たりの生産面積が少ないため、細やかな目配りができるのが小規模栽培のいいところ。手摘み茶を奨励し、ひと葉ひと葉ていねいに摘んで加工しています。

昔ながらのお茶の味と香りを引き出すために、茶葉を加工する際に合わせた蒸しを行っています。もっとも重要な蒸しの工程には送帯蒸機を導入し、風味豊かな味づくりをしています。

【つちのこマルシェ HP (<https://www.vill.higashishirakawa.gofu.jp/shop/>) より抜粋】

