

さしま茶

GOOD
FOOD
IBARAKI

■地域 / 坂東市
■時期 / 通年

AREA



DATA



通年



甘味が強くまろやかな味わい 深蒸し茶の逸品揃い

さしま茶は茨城県西部の5市町村(境町、坂東市、古河市、常総市、八千代町)で生産されるお茶の総称であり、出荷の始まりは庶民にも喫茶の習慣が広まった江戸時代の初期に遡る。主軸の製品は深蒸し茶。分業制ではなく各茶園が栽培から販売までを一貫して行っているため、同じエリアであっても木の育て方、製茶、ブレンドによって個性が表れる。根本園の個性は、ずば抜けて特化した最高品質を追求していることだ。

根本園は、土壌の微生物が豊富で自然循環のサイクルができるように、化成肥料等を与えず、有機質肥料にこだわっており、園の土は、踏み入るとふかふかと柔らかい。そこへ更に、移り香を懸念して臭くない魚カスを探し求めた結果、鯉節を与えるようになった。

お茶の木を黒い寒冷紗で被覆し、アミノ酸を光合成させずに旨味を凝縮させたかぶせ茶のみで作る「手揉み茶」が根本園の看板だ。柔らかい新芽を蒸した後、熱い焙炉の上で一枚一枚の茶葉を針のようにきつく巻き上げる。それを水出しで入れた若苗色のお茶を口に含むと、その初々しい色からは思いもよらない旨味とコク、馥郁(ふくいく)たる余韻に、驚愕で目を見開くこととなる。この印象的な味わいは特別なお茶として、晩餐会の締めくくりなどで珍重されている。こうした最高級の手揉み茶を作るために、常に茶葉の状態を五感で把握できていることが、機械で製造する主力商品の向上にも役立っている。

お茶は他の生産物のように不作の言い訳がきかない。悪天候が大きく響いても、消費者が気に入って求めるいつものお茶はいつもの味でなくてはならない。毎年同じ銘柄を同じ味に整えるのが茶師の技能であり、いくつもの茶葉を複雑にブレンドして味の調整を行う。ここを妥協せず、代々、定番商品の味を守り抜いてきた実績が、新しいチャレンジへの礎となっている。専用の古木から摘んだ一番茶をしっかりと発酵させ、1年以上熟成させた紅茶もまた良い出来で、今後の展開が期待される。



■お茶の根本園
根本宏紀さん

■問い合わせ先
お茶の根本園
茨城県坂東市生子3522
Tel. 0280-88-0241
Fax. 0280-88-7332



■さしま茶の特徴

- ◎栽培から販売まで一貫したお茶作り
- ◎根本園独自の土と肥料
- ◎ずば抜けて特化した手揉み茶

茨城県農林水産部販売流通課

〒310-8555 茨城県水戸市笠原町978-6
TEL.029-301-3966 FAX.029-301-3969
<http://goodfoodibaraki.com/>

