

沼津の、



おいしい
ひとしずく

- 特集 -
沼津茶飲まなくっちゃ。

沼津茶飲まなくっちゃ。

立春から数えて八十八日。今年は5月2日が八十八夜にあたり、鮮やかな緑に色づいた愛鷹山の山裾では多くの茶農家が農作業に勤しんでいます。

沼津でお茶の生産が本格化したのは、幕末期。沼津の偉人として名高い江原素六翁によって、沼津茶の基礎が築かれました。それから長い歳月を経て、沼津茶は各種品評会で好成績を収めたり、「皇室献上茶」の栄誉を賜ったりと、内外に誇ることのできる沼津の特産品となっています。

「沼津茶」とひとくちに言っても「やぶきた」や「さみどり」という品種があったり、深蒸し茶やぐり茶などの製法による違いがあったりします。また、沼津茶には、山方面のお茶は香りがとても良く、里方面のお茶は味・色が良いといった場所ならではの特徴があるそうです。

茶処沼津に住んでいる私たちは、お茶の違いを身近に楽しむことができます。新茶の季節に、自分のお気に入りを見つけてみませんか。



つい、また飲みたくなる。
そんなお茶を作りたい。

小野 典也さん
ONO Norinari

沼津茶をこたわる

「お茶の産地は色々あるけど、沼津のお茶も負けないぐらいいいですよ」と話すのは、生産から製造まで切り盛りする小野さん。「お茶の味って茶葉の種類や製造方法ですごく変わるんですよ。だから楽しみ方もたくさん。これから暑くなってくるので、水出しのお茶もいいですね。渋みを感じずさっぱりして飲んでごくごく飲めます」とおすすめの飲み方を教えてくださいました。



市内では小野さんだけでなく若い茶農家どうしが情報交換したり、ベテラン世代の茶農家とも切磋琢磨しながらおいしいお茶を追い求めているそうです。また、小野さんは土壌分析を行うことで肥料の配合を変えるなど試行錯誤を重ねてお茶の品質にこだわっています。

「私は、実家で飲むお茶がなんかほっとするんです。せつかく沼津にいるんだから皆さんも自分なりのおいしいお茶を見つけてほしいですね」と話してくれました。

小野さん曰く、お茶屋さんののれんをくぐったら100グラム千円程度の価格帯のものを購入して飲んでみると、そのお店の特徴や味の傾向などが分かるそうです。その中で自分に合う味がきつと見つかるはず。新茶の季節には、お茶屋さん足を運んでみましよう。