

# 甲賀の茶 産地



▲山間地で栽培されている朝宮茶

朝宮茶は、標高300mから450mの山間地で栽培され、信楽の昼と夜の寒暖差が大きいなど気候風土がお茶の栽培に適しています。日本でも最上質の香り高いお茶で、\*日本五大銘茶のひとつに数えられる逸品です。

## 日本五大銘茶「朝宮茶」

\*日本五大銘茶：朝宮、宇治（京都）、川根（静岡）、本山（静岡）、狭山（埼玉）の5つの産地。

**歴史** 1200年の歴史 日本最古の茶

朝宮茶の栽培の歴史は全国でも古く、今から約1200年前の805年、伝教大師最澄が唐より持ち帰ったお茶の種子を比叡山麓に蒔いたことから始まり、その後、岩谷山の仙禅寺付近（信楽町上朝宮）に茶を植え815年、朝廷に献上するためが始まったといわれています。

江戸時代には、俳聖松尾芭蕉が朝宮を訪れ、茶摘み唄が聞こえた時に一句詠んだ句碑があります。

木隠れて  
茶摘みも聞くや  
ほととぎす



## 新茶の季節

あらためて知りたいたい

# 甲賀の茶



写真提供：滋賀県

市民の食卓から  
海外まで

## 甲賀の茶

市民の食卓に緑茶を飲む習慣を取り戻すことが何よりも大切です。市では、食育と関連づけた市内小学校等でのリーフ茶葉の提供や、おいしいお茶の淹れ方教室を開催するなど子どもの時からお茶に親しめる環境づくりに取り組んでいます。

また、最近では、米国等における健康志向や日本食ブームの影響により、海外における緑茶の需要は年々増加し、日本茶の輸出は10年間で4倍に増加しています。

甲賀の茶の販路を海外に展開するには、海外の残留農薬基準を意識した有機質栽培へ転換する生産戦略や、産地の特色を押し出したブランド化、商品開発に対してのマーケティング戦略も必要となります。

お茶の持つ機能性や歴史文化などを再度見つめ直し、市の特産物であるお茶が市民にとって価値あるものと再認識することが甲賀の茶の未来にとってとても重要です。



▲県下最大級の土山町の頓宮大茶園

## 県内一の生産量「土山茶」

土山は、県内最大の生産量を誇る茶所です。野洲川沿いのなだらかな丘陵地に茶畑が広がっています。長い日照時間と清らかな水に恵まれて育つ土山茶は、長く分厚い葉肉で味、香りが濃く、「煎が効く」と言われています。

茶葉の摘み取り前に覆いをかぶせて、光を遮ることで旨味を増し、渋みを抑える「かぶせ茶」の栽培が盛んです。

\*煎が効く：同じ茶葉で一煎二煎と飲んでもおいしく飲める

**歴史** 東海道士山宿名物「あけぼの茶」

室町時代（1356年）、常明寺（土山町）の僧が、京都の大徳寺から茶の種子を持ち帰り栽培したことが始まりと言われています。

江戸時代には、東海道の宿場町として栄えた土山。当時は、街道名物「あけぼの茶」として広く知られており、これが土山茶の礎になっています。

## 日本一に輝いている甲賀の茶

毎年開催される全国・関西茶品評会に出品され、朝宮茶・土山茶ともに各部門で農林水産大臣賞を受賞するほど、茶の品質が高く評価されています。



▲茶品評会の審査

## 近江の茶の統一銘柄

「極煎茶 比叡」と「琵琶湖かぶせ」

滋賀県茶業会議所では、近江の茶の統一銘柄として「極煎茶 比叡」と「琵琶湖かぶせ」を販売しています。「極煎茶 比叡」は、香り豊かで、滋味のあるさわやかなお茶です。また、「琵琶湖かぶせ」は、渋みが少なく、「コブ」があり、旨みの増したお茶です。どちらも厳選されたこだわりの味となっています。



●問い合わせ●  
滋賀県茶業会議所  
TEL 06-606600 FAX 06-65204  
HP shigacha-chujp

