

自己改革 実践中!

JAチャレンジ!
JA静岡市 食と農でしずおかを応援

大河内地区の茶業を盛り上げたい

大河内地区茶業委員会

2018年にJAの「農業チャレンジ支援事業」を活用し、「大河内地区茶業振興活性化プロジェクト」を立ち上げました。良質なお茶作りと知名度アップを目標に、リーフレットやのぼり旗の作成、久能山東照宮での販売や茶摘み体験イベントなどを実施しています。19年には全国茶品評会で2等と3等を受賞し、新商品の開発など積極的に活動しています。コロナ禍でイベント中止が相次ぎ苦しい状況ですが、良いお茶を作り続け、消費者の皆さんに届けたいと思います。

委員長 望月太智

プロジェクトで手掛けた「大河内熟成茶」は、お茶壺道中で知られる井川のお茶蔵で熟成させたお茶です。冷涼な気候で夏を越した熟成茶はマイルドで、新茶のフレッシュさとは違う味わい深さがあります。ぜひ味わってみてください。

平野「真富士の里」、有東木「つるぎ」で販売中です。
50g 650円(税込)

何か新しいことを始めたい、家事や育児など相談できる仲間を作りたい! 毎月変わるさまざまなカリキュラムを通じて、キラキラと輝く自分を目指しませんか。

JA静岡市女性大学「シズ＊カレ」第8期生募集中!

【開催時間】10:00～12:00
【会場】JA静岡市本店(静岡市駿河区曲金5丁目4-70)
【募集定員】10名
【募集対象】JA静岡市管内茶区・駿河区在住の40歳までの女性
【授業料】年間5,000円(有料)
【応募締切】6月30日(水)

託児(1歳以上)承ります。
(有料)子育て中の方もお気軽にご参加いただけます。

第1年次カリキュラム (2021年9月～2022年7月)	第2年次カリキュラム (2022年9月～2023年7月)
第1回 2021年 9/9(木) ランチ交流会 7-8期生交流会	第1回 2022年 9/8(木) ランチ交流会 8-9期生交流会
第2回 10/14(木) ソーセージ作り ヒジツの漬物を作るお披露目	第2回 10/13(木) おうちお披露目作り おうちお披露目作りを家しよう
第3回 11/11(木) フレーパーティー作り フルーティーやハーブティーを作ろう	第3回 11/10(木) 糖で手作り調味料 醤油としょう油を作ろう
第4回 12/9(木) 手打ちそば作り 自分で打ったそばで年越ししよう	第4回 12/8(木) お餅作り 手作りの餅やお正月を味わおう
第5回 2023年 2/10(木) みぞと豆腐作り 大豆を育てて手作りの味噌を作ろう	第5回 2023年 2/9(木) 静岡のイチョウを知ろう イチョウ餅やスイーツを作ろう
第6回 3/10(木) 静岡のミカンを知ろう ミカン畑見学とデザート作り	第6回 3/9(木) ほたもち作り 静岡のお餅やほたもちを作ろう
第7回 4/14(木) 乳和食 牛乳を使った和食作り	第7回 4/13(木) ごんにゃ作り コニャクが手づくりしよう
第8回 5/12(木) 静岡の新茶を味わおう 静岡の茶葉を学ぶお披露目	第8回 5/11(木) 静岡の新茶を味わおう 静岡の茶葉を学ぶお披露目
第9回 6/9(木) 介護 介護について勉強しよう	第9回 6/8(木) 静岡の桃を知ろう 長田の桃の産地について学ぼう
第10回 7/14(木) 卒業式 フラワーアレンジメント作り	第10回 7/13(木) 卒業式 簡単押し絵作り

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、開催を変更・中止する場合があります。

親子で収穫・食の体験「ソレイユくらぶ」

令和3年度 参加者募集中!

「ソレイユ」はフランス語で「太陽」! しずおかの農業や野菜、伝統食のことを親子で学びませんか。

【開催時間】10:00～12:00
【会場】JA静岡市本店(駿河区曲金5丁目4-70) 他
【募集定員】10組限定(お子さんのみの参加はできません)
【参加料】大人1人と児童1人4,000円(児童が1人増えることプラス2,000円)
【応募締切】6月30日(水) ※応募多数の場合は抽選となります。

令和3年度 カリキュラム

日程	講座名
第1回 7/17(土)	「長田の桃」を知ろう
第2回 9/11(土)	おはぎ作りとお茶の淹れ方教室
第3回 10/16(土)	しずおかみかんの秘密を探ろう
第4回 12/11(土)	そば打ち体験

【シズ・カレ、ソレイユくらぶの申込・お問合せは】
JA静岡市営農課
TEL054-288-8440(担当 仁科)
※受付:月～金の9:00～17:00

JA静岡市公式Twitterプレゼント企画

アカウントをフォローし、【Twitterプレゼント企画】のツイートをリツイートしてくれた方の中から抽選で10名様に「新茶」と「静岡ほんやま茶かきりとう」のギフトセットをプレゼント!

■応募締切:2021年5月17日(月)

詳しくはツイートをご覧ください。たくさんのご応募、お待ちしております!

ツイートはこちら

クイズに答えて「新茶」を抽選で10名様にプレゼント!

Q.□の中に入るひらがな4文字をお答えください

梅ヶ島お茶物語の中で、茶業功労者表彰を受賞したのは「□□□□共同茶業組合」

プレゼント応募用紙

クイズの答え □ □ □ □

郵便番号 〒 -

ご住所

お名前 TEL - -

JA静岡市についてご意見・感想をお聞かせください。

※ご記入いただいた個人情報は、プレゼント企画以外には使用いたしません。

※写真はイメージです。包装は変わる場合があります。

【応募締切】2021年5/17月

【受付場所】じまん館・じまん市5店舗
左の応募用紙に必要事項をご記入のうえ、じまん館・各じまん市に備え付けの応募ボックスに入れてください。抽選のうえ10名様にプレゼントいたします。
※当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。賞品の発送は、5月下旬の予定です。

発行 / JA静岡市広報課
〒422-8506 静岡市駿河区曲金5丁目4-70
TEL.054-288-8441

食と農を笑顔でつなぐコミュニケーションマガジン

食のおおしず

初夏号 2021.4月

百茶繚乱

梅ヶ島 お茶物語

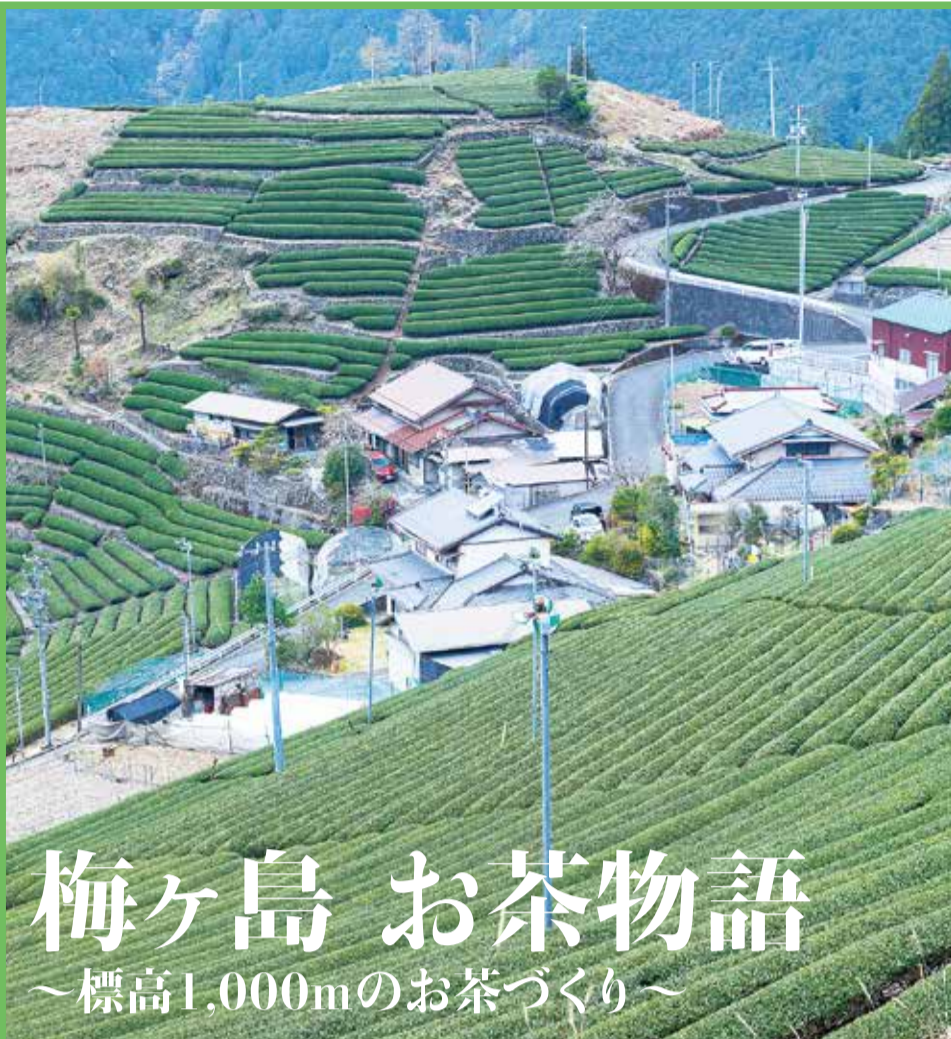
～標高1,000mのお茶づくり～

花のような香り

～丸子生まれの「近藤早生」～

おいしいをつくりましょ。

JA静岡市
https://ja-shizuokashi.org/



梅ヶ島 お茶物語

～標高1,000mのお茶づくり～

百茶繚乱

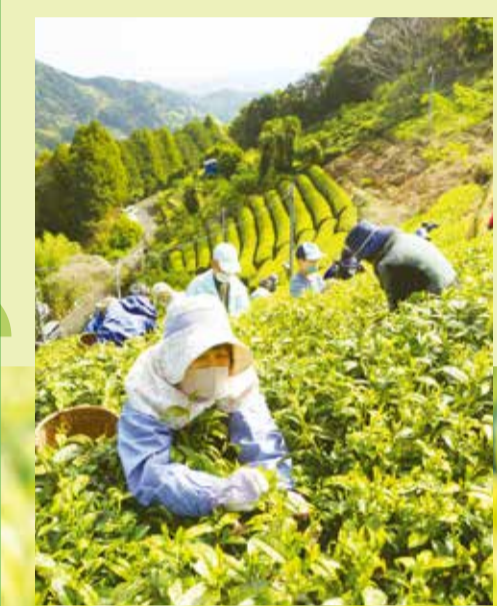
JA静岡市管内では駿河湾を隔て日本平から標高1,000mまでの茶畑で、やぶきたをはじめ「近藤早生」「紅やぶきた」など特色のある品種や、紅茶、ウーロン茶も生産されています。最近では煎茶のラテやエスプレッソなど飲み方も様々。お茶の世界はまだまだ広がっています。

花のような香り ～丸子生まれの「近藤早生」～

丸子地区の松川洋平さんの茶園では、毎年新茶シーズンの幕開けを告げる「近藤早生」の収穫が行われます。「近藤早生」は、JA静岡市管内で一番早く収穫を迎える露地栽培のお茶。30年ほど前に同地区で発見された品種で、花のような香りと濃厚なうま味が特徴です。今年は昨年より1週間早く収穫され、初摘みの茶葉は茶工場で荒茶にしたあと「走り新茶」として百貨店などで販売しています。JA静岡市では、4月中旬から本格的な収穫が始まりました。



「昔は個性が強い品種といわれましたが、近年お茶の好みが多様化して、多くの人に気に入って飲んでもらえるようになりました。今年の3月は暖かな天候に恵まれたので、良い芽がそろっています。春を感じさせる新茶の香りを楽しんでください」



山霧と茶畑が広がる美しい邑

「石激る 垂水の上の 早蕨の 萌え出づる春になりにけるかも」

安倍川源流域にある梅ヶ島地区は標高400~1,000mに茶畑が点在し、日本最古の和歌集「万葉集」に詠まれる風景を想わせる美しい邑です。

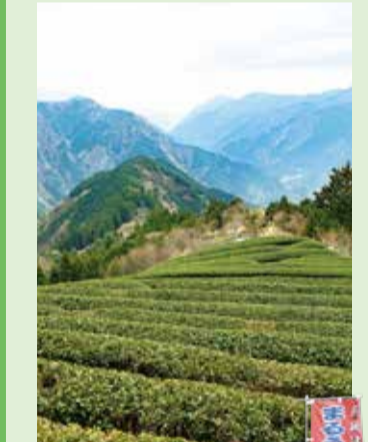
そこでお茶を作る「まるうめ共同茶業組合」が今年3月、茶の栽培や商品開発など、安倍本山茶の香りと味を継承し続け、地域茶業をけん引したとして茶業功労者表彰を受賞しました。組合長の志村春男さん(69歳)は「梅ヶ島は寒暖の差があり、きれいな山の水と霧が立ち込める環境だから力強く香り高いお茶ができる。それを作り続けてきた」と話します。

古くはコンニャクや桑、麦などを栽培していた梅ヶ島地区で、お茶の栽培が盛んになったのは1950~60年頃。各地に茶工場ができ生産量も増えました。しかし、高齢化や茶の消費に陰りが出始めた96年、「山のお茶を存続したい」という想いから4つの茶工場が合併。97年4月、「まるうめ共同茶業組合」が誕生しました。

まるうめでは、特徴あるお茶作りに取り組んできました。山の香りを活かした「石激る垂水の里のこくり茶梅里」や標高1,000mで栽培する「高山茶」の開発。栽培では、標高が高い梅ヶ島は1番茶には病害虫が発生しにくいことから、ほぼ無農薬を実現。加えて、茶の木の枝をなるべく増やさず、栄養の行き届いた大きな新芽を育てる「芽重型立立て」にすることで、収穫量は減りますが良質なお茶の生産に注力しています。「収穫は“光る緑色”になってから」など細かいマニュアルを作り、組合員が共有することで品質を統一、まるうめブランドを守っています。

他にも静岡大学の学生たちとの交流から、リーフ茶に加え、手軽なティーバッグで販売するなど時流に沿った取り組みもしています。

志村さんは「合併して工場が大きくなり機械化しても、山の香りがしっかり残るお茶作りにこだわってきた。この山のお茶を残したい」と穏やかに話しました。



「15秒口に含んでみて」と促され...!? chagamaさん(右ページのお店)で煎茶エスプレッソをいただいたときと同じ味!それ以外は、梅ヶ島のお茶を使っていたのでした。透き通った山吹色で、甘味・うま味・苦味・渋味のバランスの良さで香り際立ちます。



志村春男さん、和代さん夫妻

花子のはなまるキッチン



新しい日本茶の楽しみ方 緑茶とスパイスの出会い 緑茶チャイ

- 【スパイス】お好みで調節
- ・シナモンスティック 1本
 - ・カルダモン 3個
 - ・クローブ 3個
 - ・ショウガ 半かけ

- 材料(2杯分)
- ・茶葉 大さじ1
- ・牛乳 300ml
- ・水 300ml
- ・砂糖 大さじ1
- お好みで加減を



JA静岡市公式アカウント YouTubeで緑茶チャイの簡単・おいしい作り方公開!

▶静岡本山茶 PREMIUM TEA BAG 5g×20包 1,080円(税込)

本山茶を手軽に便利な三角ティーバッグに仕上げました。水筒や職場使いにもぴったり。

▲新茶 100g詰 缶入 1,620円(税込)
200g詰 缶入 3,240円(税込)

若葉の新鮮な香りとふくよかで濃厚な味をお楽しみください。
※新茶缶のデザインは変更となる場合がございます。

▲本山茶ジェラート 120ml 1個 300円(税込)

本山茶の深い味わいと、挽きたての抹茶の風味が楽しめます。

梅ヶ島のお茶

5月下旬ころから販売

お問合せは、JA静岡市茶業センター (TEL.054-272-2111)

▶石激る垂水の里のこくり茶「梅里」 50g 540円(税込)
※梅ヶ島「黄金の湯」でも販売します。

▼天領の茶 桐箱入 150g 5,400円(税込)

梅ヶ島のお茶は、寒暖差が激しい気候ときれいな山水、霧が育む力強く香り高いお茶です。山の香りとバランスが良く濃厚な味をぜひご賞味ください。

お茶を愉しむ

▲静岡ほんやま茶かりんとう 静岡県産小麦100%使用。さつとした軽い食感で、本山茶のほろ苦さが絶妙なバランスです。

▶茶産地めぐりギフトセット (梅ヶ島・大河内・玉川・足久保・駿機・美和・瀬科・大川・清沢) 20g缶×4産地 2,095円(税込)

JA静岡市管内を代表する産地の中から4つを選べるギフトセット。自分好みのお茶を見つけてください!

おいしいお茶に出会える店

chagama (チャガマ)

スタイリッシュな店内で、新しいスタイルのお茶を提案してくれる日本茶専門店。100種類以上あるお茶は全て試飲することができ、おしゃれな包装の茶葉は50gからの販売。いろいろな種類を組み合わせるプレゼントにはいかがか。

また、ここでしか味わうことができない「煎茶エスプレッソ」324円(税込)は、緑茶のうま味、甘み、苦味、香りが凝縮された究極の一杯です。

静岡市東区鷹匠2-10-7 パサージュ鷹匠1F TEL.054-260-4775 営業時間/10:00~19:00 定休日/月曜日(祝日は営業) 駐車場/なし

足久保ティーワークス 山茶寛 (やまちゃん)

静岡茶発祥の地、足久保にある茶工場併設のテイクアウト専門のカフェ。

1番人気の煎茶のラテとフローズンは、足久保茶をふんだんに使い、滑らかに煎茶ならではの香ばしさや、甘みと苦味のバランスが絶妙。イチゴ・ブルーベリーなど季節限定のフローズンドリンクや、夏は茶氷も楽しめます。開放感いっぱいのテラス席でお茶畑を眺めながら、茶畑静岡の味と歴史を感じてみてはいかがでしょうか。

静岡市東区足久保組2082-2 TEL.054-296-6700 営業時間/9:30~16:00 定休日/月・木曜日(祝日の場合は翌日定休)・夏期・冬期休暇 駐車場/あり

イベント news

新茶一煎パック プレゼント

南部じまん市前 4/30(金)9:00~(なくなり次第終了)

出張じまん市 in静岡伊勢丹

静岡伊勢丹 正面入口 4/30(金)10:00~14:00

毎月1日は「じまん市の日」 下記5店舗でポイント5倍!

静岡市北東部のおいしいものを集めたファーマーズマーケット。 あさはたじまん市

静岡市東区北1丁目8-53 営業時間/9:00~18:00(正月以外無休) TEL.054-249-1005

広い店内には、じまんの農産物やお惣菜がいっぱいです。

南部じまん市

静岡市駿河区曲金5丁目4-70(JA静岡市本店敷地内) 営業時間/9:00~18:00(正月以外無休) TEL.054-203-4118

お茶の香りに包まれたファーマーズマーケット。

北部じまん市

静岡市東区北番町86(JA静岡市茶業センター1階) 営業時間/9:30~18:00(正月以外無休) TEL.054-272-2100

農産物はもちろん、川魚漁師直営鮮魚コーナーも人気です。

長田じまん市

静岡市駿河区藤田35-2(JA静岡市長田支店敷地内) 営業時間/9:00~18:00(正月以外無休) TEL.054-268-3111

梅ヶ島に向かう安倍街道沿いの店舗。観光情報もおまかせあれ。

しづはたじまん市

静岡市東区下1458-32(JA静岡市しづはた支店敷地内) 営業時間/9:00~17:00(正月以外無休) TEL.054-294-1400

ブランドショップ 「じまん館」

厳選された地元の農産物や特産品などを扱うJA静岡市のブランドショップ。

静岡市東区岩谷5-1-1 TEL.054-262-8824 FAX.054-262-8884 営業時間/9:00~16:00(土日祝日、年末年始休み)

産地直送! しずおか「手しお屋」でらくらく注文! ネットでお気軽に注文・ご予約ください。