茶の伝統を引き継ぐ名産地が生んだ最高級深蒸し茶

美しい緑色に濃いうま味 静岡の深蒸し掛川茶

鮮やかな緑色、濃厚なうま味が楽しめる深蒸し茶。おいしさに加え、健康にもよい成分をとることができるとして注目されている。

本場の本物認定 ココが特徴

深蒸し掛川茶

名称の由来／掛川市では、煎茶の製法に昭和50年代から「深蒸し」製法を取り入れ、それが掛川茶の製法特色を示す特産品となっている。

製法の特徴／普通煎茶の2～3倍の時間をかけて長めに蒸す「深蒸し」製法で仕上げている。これによって、深蒸し茶独特の色・香り・味わいが生まれる。

原材料の特徴／全国レベルでも日照時間が長い掛川市の茶園で育てた肉厚の茶葉を、原料にする。認定品の原料になる生葉は、4月の新茶初期に摘まれた極上の一番茶であり、とくに新鮮で香気がよい。

品質と安全性／栽培履歴や使用原料が速やかに把握できるトレースを徹底するなど、静岡県茶業会議所制作のクリーンチェーン確立のための安全項目をクリアしている。

業界とりまとめ団体／掛川茶振興協会（静岡県掛川市長谷1-1-1）

掛川茶振興協会
会長
久保田 崇 氏

静岡県は日本一の茶どころで県内に約20の産地がある中、掛川市は茶の生育条件がよくトップクラスの生産量を誇っている。

掛川茶の起源は戦国時代の末期（1570～92年）頃に、当地の永住寺の檀徒が西国から茶の種を持ち帰り、和田岡村吉岡原（現在の掛川市の西部）に播いたことによる。1600年に掛川城主の山内一豊公が久延寺で徳川家康を茶でもてなしたと記録があるほか、江戸時代後期には1○○○貫（約3，750kg）の茶を江戸へ出荷したと地元の風土記に記述されている。その後、幕末に茶が輸出品となって販路が開けたのをきっかけに、明治時代後期には主要作物となって広く栽培されるようになり、茶の栽培とともに製茶業・茶商などの茶関連の産業が現在に引き継がれている。

昭和29（1954）年に、複数の町村が合併して掛川市が誕生。市の主要作物は茶であり普通蒸しの煎茶（一般的な煎茶）がつくられていたが、昭和50（1975）年頃から深蒸し製法の煎茶が盛んに取りいれられた。「深蒸し製法」とは、茶商の鈴木茂らが当地の茶葉の特性を活かすべく昭和30年代より研究・改良を重ねて開発した新しい製茶法のことで、掛川茶の特性を活かしきることに成功し、次第に掛川の深蒸し茶の出荷量が伸びていった。全国的な茶の品評会に「深蒸し煎茶の部」がおかれて以降、農林水産大臣賞をはじめ多くの賞を毎年のように受賞しており、掛川茶の品質の高さが認められている。

掛川市は静岡県内でも屈指の茶処であり、丘陵地帯に端正に手入れされた茶園が広がっている。

日照時間が長く深蒸し用の茶栽培に適した風土

掛川市は、静岡県の中西部に位置し、茶の栽培に必要な、水・光・気温の条件がすべて揃っている風土。多くの茶畑がなだらかな丘陵地にあり1日を通して日当たりがよく全国レベルでも日照時間が長い。丘陵地帯では寒暖の差が適度で、年平均気温も15度～16度と温暖な気候であることなど、良質の茶の栽培に適した気候となっている。

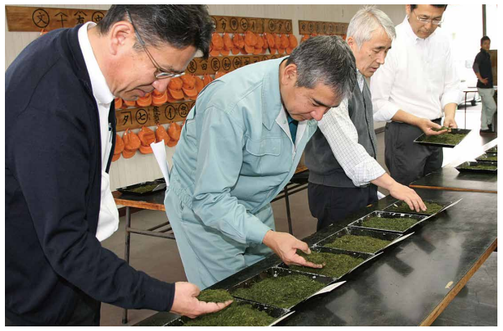
極上の茶葉から厳しい官能審査を経てつくられる最高級の深蒸し茶

茶は加工食品であり、摘んだばかりの生葉をもとに、荒茶（乾燥までを行った原料茶）を製造し、さらに仕上げ茶（仕上げ調整を行った完成品）の工程を経て製品ができあがる。

掛川市は日照時間が長いことから茶畑で収穫される生葉は肉厚になる。これを考慮してよりおいしいお茶を製造するためには、生葉を蒸す段階で普通の茶葉より2～3倍長めに蒸すことで茶のうま味が抽出されやすくなることから、「深蒸し製法」が開発され、地域独自のお茶ができあがった。さらに、「本場の本物」に認定された「深蒸し掛川茶」の最高級ブランド「天葉（あまね）」の原料になる茶葉は4月の新茶の初期に摘まれた非常にやわらかく小さな生葉だけを使用し、色・形・香味などの厳しい官能審査に合格した最高級茶。一般的に上等とされる5月の八十八夜頃に摘んだ生葉と比べても、より新鮮で上品な香りが強くなっている。

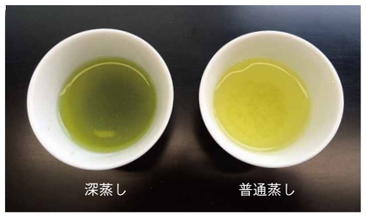
製造については、「深蒸し掛川茶」は煎茶の一種なので煎茶と同じである。①蒸す②揉む③乾燥の手順で荒茶（原料茶）をつくっていく。まずは、「蒸し」、均一に蒸すことで、茶葉が発酵するのを止め茶葉のきれいな緑色を残しながら青臭さを取り除く。ここが深蒸し茶の特色となる重要工程で、茶葉の状態に応じて90～150秒ほど蒸しあげる。通常の煎茶の2～3倍の蒸し時間であるため葉の繊維がより柔らかになり、深蒸し茶独特の「味・香り・色」が生まれてくる。長時間蒸すことで、渋味・苦味がとれて甘味が際立ち、香りはまろやかに。繊維からエキスが抽出されやすくなるため普通蒸しの煎茶よりも濃い緑色のお茶になる。繊維がやわらかになるので、健康によい成分も溶けだす。その後、揉み・乾燥の工程を経て、荒茶ができあがる。荒茶は大きさや長さが不揃いな一次加工品であるため、形を整え、均一化するなどして仕上げ茶をつくっていく。

厳選された生葉を原料に、深蒸し製法によって生まれる最高級深蒸し掛川茶「天葉（あまね）」を扱う掛川茶振興協会は、掛川市・JA掛川市・JA遠州夢咲・掛川茶商協同組合から構成された地域産業振興組織。同振興会は、安全・安心の観点から栽培履歴や使用原料が速やかに把握できるトレースを徹底する、静岡県茶業会議所制作のクリーンチェーン確立のための安全項目をクリアするなどで、本場の品質と安全・安心を高水準で維持している。また、「本場の本物」認定後の抱負として、茶業は掛川市の基幹産業であるため、地元の茶産業をけん引する商品として地域の活性化をすすめ、国内へのアピールはもとより、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを好機に、世界への情報発信とともに販路拡大も計っていきたいと意欲的である。


厳しい官能審査（色・形・香味など茶の品質を左右する審査）に合格した茶葉のみが、最高級の深蒸し掛川茶「天葉（あまね）」となる。

蒸されて柔らかくなった茶葉。繊維が柔らかくなったことで、「深蒸し茶」ならではの特性が生まれる。

製茶工程の「蒸し」。茶葉を蒸気で蒸して、酸化酵素の働きを止める。「蒸し時間」が通常の2～3倍であるため「深蒸し」と呼ばれる。



普通蒸し煎茶（蒸し時間／約30～60秒）と比べ掛川深蒸し茶（蒸し時間／約90秒～150秒）では、色あいが全く異なるのがわかる。深蒸し茶製法では鮮やかな緑色、甘味、芳醇な香りが生まれる。

商品情報

写真上段左から、深蒸し掛川茶「天葉」プレミアムさえみどり／つゆひかり／やぶきた（各30g缶入り）
写真下段左から、深蒸し掛川茶「天葉」さえみどり／つゆひかり／やぶきた（各70g袋入り）
天葉とは「その極上の香りが天空へと広がるように…」との願いがこめられた、最高級深蒸し掛川茶の新ブランドである。

関連団体

掛川茶振興協会　静岡県掛川市長谷1-1-1
掛川市役所お茶振興課　静岡県掛川市長谷1-1-1
☎0537-21-1216