



山の風 香る

～ 茶園への誘い ～



駿府本山 秋のお茶まつり

主催：駿府本山お茶まつり委員会

【日 時】平成30年11月3日(土) 11月4日(日)
午前10時～午後4時(受付は午後3時30分まで)

【会 場】紅葉山庭園茶室「雲海」
お外席(本山抹茶挽き体験と手揉み体験ができます。)

【席 料】一席300円(お菓子付)



<会場案内> 駿府城公園 (静岡市葵区駿府城公園)

- ・JR静岡駅から徒歩約20分
- ・静鉄新静岡駅から徒歩10分
- ・東名高速静岡 I.C より車で約20分 ※専用駐車場はありません。近隣の駐車場は 混雑が予想されます。

徳川家康公が愛した「^{ほんやまちや}本山茶」は、800年の歴史と伝統を引き継ぐ静岡市の誇りです。
本山茶農家自慢のお茶を、美味しいお菓子と共に味わうことができます。



※ 画像は昨年の様子です

聖一國師と本山茶

静岡市は聖一國師の生誕の日、11月1日を「お茶の日」と決めました。

静岡市葵区^{だいにちとうげ}析沢は、円爾（えんに）のちの聖一國師の生誕地です。

聖一國師は国内各地で修行の後、宋に渡り浙江省にある径山万寿禅寺で修行しました。帰国後、京都東福寺始め多くの寺の開山となりました。

生まれ故郷に帰郷の際、宋より持ち帰った茶の実を足久保に蒔いたのが本山茶（静岡茶）の始まりで、静岡茶の始祖と言われている。



本山茶産地



お茶と生産者一覧（順不同、敬称略）

※6は、芝生席（いす席です） ※7、8は、玄関前お外席として、外テントでの体験コーナーとなります。

◆11月3日（土）

1	玉川	紅茶	佐藤 誠洋	玉川地区の若手生産者です。香り高い緑茶と、在来種で作った紅茶をお楽しみください。
2	大原	やぶきた	梶山 裕佳子	山里の「やぶきた」らしいバランスの取れた味です。
3	本山	熟成本山茶	静岡本山茶研究会	熟成本山茶 30 年度産。井川のお茶蔵で夏を過ごし、まろやかに味、香りとも熟成した本山茶です。
4	大河内	大河内熟成茶	大河内地区茶業委員会	静涼な井川のお茶蔵でひと夏を越した安倍本山茶です。
5	松野	おくみどり	(有)クリーンティ松野	心も体も温まるアミノ酸多めの「おくみどり」です。
6	清沢	山のヤブ北	梶山 鉄夫	伊豆半島が見える高地の香りのお茶です。
7	本山	手揉み茶体験	静岡市茶手揉保存会	お茶の手揉みの体験と手揉み茶のおいしい淹れ方体験ができます。
8	本山抹茶	碾茶を挽きお抹茶にする体験	静岡本山抹茶研究会	抹茶を自分で点てていただく体験。

◆11月4日（日）

1	水見色	紅茶	勝山 壽夫	茶葉の発酵時間をゆっくり製造してみました。
2	依峰	静7132	望月 庄司	50～60年前から栽培を続けています。桜葉の香りをお楽しみください。
3	本山	熟成本山茶	静岡本山茶研究会	熟成本山茶 30 年度産。井川のお茶蔵で夏を過ごし、まろやかに味、香りとも熟成した本山茶です。
4	西又	玉露	斉藤 勝弥 ^{かつみ}	こき摘みをした有機栽培の本玉露を御堪能下さい。
5	新聞	やぶきた（手摘み）	(有) ネクト	全国品評会入賞茶。
6	檜尾	つゆひかり	森 久功 ^{ながのり}	口の中に至福の甘みが、残ります。
7	本山	手揉み茶体験	静岡市手揉保存会	お茶の手揉みの体験と手揉みのお茶のおいしい淹れ方体験ができます。
8	本山抹茶	碾茶を挽きお抹茶にする体験	静岡本山抹茶研究会	抹茶を自分で点てていただく体験。