

江戸時代、大御所徳川家康公の命により春（新茶の時期）に茶壺にお茶を詰め、夏の間に冷涼な井川大日峠の「お茶壺屋敷」で保管・熟成させ、秋に茶壺からお茶を取り出し口切りの茶会に供された。この故事にならって、当委員会ではイベントを開催しています。



駿府本山 お茶壺道中行列 口切りの儀

10月28日 日

一、蔵出しの儀・安全祈願式

と き 午前8時～8時30分
ところ 井川大日峠『お茶蔵』

二、お茶壺道中行列(雨天中止)

と き 午前10時～正午
ところ 静岡市街地(静岡茶市場～駿府城公園)

三、献茶奉告祭・口切りの儀

と き 午後2時～3時
ところ 久能山東照宮 拝殿



お茶壺道中・口切りの儀

江戸時代、大御所徳川家康公の命により、春（新茶の時期）に茶壺にお茶を詰め、夏の間、冷涼な井川大日峠の「お茶壺屋敷」で保管・熟成させ、秋に茶壺からお茶を取り出し口切りの茶会に供された。

この故事にならって、当委員会では下記のとおりイベントを開催しています。

茶摘み・製造

本山茶産地で清々しい香りと旨味をたっぷり含んだ一番茶が摘み取られます。

先人から受け継がれる高い製茶技術により本山茶が製造されます。



茶詰の儀

製造された本山茶を壺に入れ封印します。

この儀式は「茶詰の儀」と呼ばれ、この儀式の後、静岡市葵区井川の大日峠にあるお茶蔵に保管されます。



熟成

お茶蔵のある井川は、標高1000メートル以上の高地。

壺に入れられた本山茶は、夏場の暑さを避けて約半年間お茶蔵に保管されじっくりと熟成されます。



蔵出しの儀

壺に入れられ夏場の暑さを避けて約半年間お茶蔵に保管されじっくりと熟成され本山茶をお茶蔵から出す儀式を「蔵出しの儀」と言います。



安全祈願式

道中の安全を祈願し、お茶蔵で熟成された「静岡本山茶」をお茶壺道中行列にて井川から家康公を奉る久能山東照宮へ無事運ぶための儀式です。



お茶壺道中行列

夏を越して熟成したお茶は、籠に乗せられ静岡市街地を通り久能山東照宮へ届けられます。

お茶壺を中心にお茶奉行やお姫様に扮した人々が華麗に行列を繰り広げます。



口切りの儀

家康公を奉る久能山東照宮に到着したお茶壺は本殿にてその封が切られます。

熟成本山茶の芳醇な香りが厳かな空間に広がります。この口切りの儀を経て、いよいよ熟成本山茶が解禁となります。



献茶奉告祭

茶壺は、「蔵出しの儀」で蔵から取り出し籠へ乗せられ、「お茶壺道中行列」にて井川から静岡市街地（駿府城公園ほか）を経て、家康公を奉る国宝・久能山東照宮へ届けられ本殿において「献茶奉告祭」及び「口切りの儀」を執り行う。



静岡本山茶（しずおかほんやまちゃ）

安倍川流域及び蘆科川流域のそれぞれの周辺を含む中山間部（地域）で栽培製造されたお茶の総称です。

静岡県の茶産地の中でも最も古い歴史を持ちます。川霧のかかる山の斜面で栽培されるお茶は、葉肉がやわらかく鮮やかな緑が特徴。

口当たりがとて優しく透き通るような爽やかな香りと深い滋味に満ちています。徳川家の御用茶として献上されたと言われている銘茶です。

第7回 静岡市お茶まつり

と き：平成30年10月13日(土)
午前10時から午後5時(雨天決行)

ところ：青葉シンボルロード
葵区呉服町2丁目地内
詳細は「静岡市お茶の日」で検索

静岡市「お茶の日」啓発イベント

と き：平成30年11月1日(木)
午後1時から午後4時

ところ：葵区役所 1階ロビー
駿河区役所 1階ロビー
清水区役所 1階ロビー

駿府本山秋のお茶まつり

と き：平成30年11月3日(土)～4日(日)
原則 雨天決行

午前10時から午後4時
ところ：駿府城公園
紅葉山庭園内茶室「雲海」

◆主催 駿府本山お茶まつり委員会

【構成団体】 静岡市農業協同組合、静岡茶商工業協同組合、井川観光協会、日本茶インストラクター協会静岡市支部、静岡本山茶研究会、静岡抹茶研究会、駿府本山お茶壺道中委員会、静岡市

◆協賛 静岡鉄道(株) 静岡茶市場

〈お問い合わせ先〉 駿府本山お茶まつり委員会 事務局（静岡市農業協同組合 営農課内） ☎054-288-8440