



掛川茶(深蒸し茶)の紹介

静岡県掛川産の深蒸し茶を40年以上の販売実績があります



掛川茶の販売履歴

弊社では今を去る40年ほど前に、創業者の社長がその静岡県掛川産の恵まれた東西南北の特色有る地形とその自然環境と豊富な山草を利用した茶栽培の結果、茶葉の力強さとコクのある味の掛川茶に惚れ込んで、掛川茶を仕入販売するようになりました。以来、独自のブレンドを加え、店舗と外商で「深蒸し茶の掛川茶」を旗印に販売して参りました。さらに2007年からW E Bでも掛川茶を全国に販売させていただいております。静岡県掛川の深蒸し茶は全国の品評会で農林水産大臣賞を何回も受賞した"安定した優秀なお茶"の産地です。これからもお客様に愛されるように努めて参ります。



掛川茶について

掛川市はほぼ我が国の真ん中に位置し豊気候は温暖で年間平均気温は約15~16℃とお茶の栽培には最適な自然環境です。年間の降雨量は2000mm前後有り、冬期の降雪はまれです。掛川市のお茶の栽培は明治以降盛んになりました。温暖な気候と肥沃な土壌と十分な肥培管理により、安定した深蒸し製法のiお茶(深蒸し茶)に適した葉肉の厚い味の濃いお茶が生産されています。平地から山間地まで地形的に変化に富み、各地域でいろんな製造方法によるいろいろな種類のお茶が生産されています。他のお茶で味わえない奥深い味わいがあります。弊社では掛川市内の地域のお茶を販売しています。



深蒸し茶とは

普通の煎茶と同じ工程で作られますが、(深蒸し茶)深蒸し煎茶の場合は、一般的な煎茶(浅蒸し)より茶葉を長い時間かけて蒸します(1分間以上) そのために香りが少し弱くなりますが、洗みが押さえられる分、濃厚なコクがあり、飲みやすくなり、味わい深いお茶になります。弊社では香りを良くするために浅蒸しの茶葉もブレンドしています。深蒸し茶の水温(お湯で抽出した時の色)は茶葉を長く蒸す分、茶葉の組織がもろくなりお湯に溶けやすくなり、注いだ時の色は抹茶のような色合で濃緑色に出ます。そして浅蒸しの煎茶に比べてあまり水を選ばず、濃く何回も煎が効きます。そしてどなたがいられても、おいしく出ます。



掛川茶の効能

人口10万人以上の市区町村の中で「がん」による死亡率が日本一低く、高齢者の医療費も全国平均と比べて20%以上も低い、驚きの町があります。それが静岡県掛川市なのです。なぜ年をとっても元気でいられるのでしょうか？その秘密の鍵を握っていたのが掛川市の特産の緑茶でした。この緑茶(深蒸し茶)の浮遊物を地元病院や大学、国の研究機関などが行う調査で分析してもらったところ、普通のお茶にはほとんど含まれない成分が以下の通り見つかりましたので、成分と効能を記載しておきます。βカロテンには抗酸化作用、ビタミンEには血行促進作用や免疫機能改善効果、クロロフィルには腸内環境を整える働きがあるとされています。



茶草場農法とは

綺麗に剪定された茶畑の緑の景観は茶処静岡を代表する農業の風景です。ここ掛川では特に農家が晩秋から初冬にかけて、茶畑周辺の野山から「ススキ」や「ササ」などの草を刈り、乾燥させた後、細かく刻んで茶畑の畝間に敷き詰めて茶樹の乾燥を防いだり寒さから根を守る農法が伝承されています。機械化された農業の中でも良質なお茶を生産したいという農家の努力により、茶草場の生物多様性が保全されてきた歴史が高く評価されて、「静岡の茶草場農法」として2013年に世界農業遺産に登録されました。



世界農業遺産とは

GIAHSは2002年に食料の安定確保を目指す国際連合食料農業機関(FAO 本部イタリア)によって開始されたプロジェクトです。世界農業遺産の目的は近代化の中で失われつつあるその土地の環境を生かした伝統的な農業・農法、生物多様性が守られた土地利用、農村文化・農村景観などを「地域システム」として一体的に維持保全し、次期世代に継承させていくことです



掛川市日坂地区



掛川市東山地区



静岡園社屋