

島田市のお茶の産地と特徴

静岡県島田市には3つのお茶の産地があり、全国屈指のお茶処です。島田市では、主に普通煎茶と深蒸し煎茶が作られています。



島田茶 SHIMADA TEA

島田のお茶の歴史をさかのぼると、江戸時代初めに大井川中流域の伊久美で年貢としてお茶が納められていた記録があります。江戸時代後期に宇治(京都)の茶師を招き、茶の栽培、製造技術を普及させ、茶業がめざましく発展しました。明治時代になると大井川下流域の牧之原が茶畑に開墾され、現在でも一大茶園が広がっています。

島田では、朝夕の川霧が直射日光を遮ることによる上品な香りと美しい水色の大井川中流域のお茶と、たくさんの日光を浴びた滋味豊かな大井川下流域のお茶が生産されます。



金谷茶 KANAYA TEA

金谷で本格的にお茶の栽培が行われるようになったのは、明治2年(1869)から始まった牧之原台地の茶園開拓によるものです。金谷は、茶問屋をはじめ茶に関する国の研究機関や製茶機械メーカーが立地し、茶栽培・製茶業・茶売買・製茶機械生産が一体となった茶業地が形成されています。

4月中下旬の牧之原は、お茶の新芽が一斉に顔を出し始め、辺りは一面鮮やかな萌黄色の絨毯を敷きつめたような美しさです。金谷茶は、甘味、渋味、爽やかさを兼ね備えた甘くやわらかな舌触りと深い香気があります



川根茶 KAWANE TEA

川根のお茶の歴史は古く、天文16年(1547年)に書かれた古文書に上河内地区でお茶が年貢として納められていた記録があります。大井川の川霧と肥沃な土壌で栽培される川根茶は、山々に囲まれ、日照時間が短く、昼夜の寒暖の差が大きいため、光合成によって作られた養分を夜間の寒さにより茶葉がしっかりガードしてそのまま蓄えます。

この特性を活かした蒸し方により、鮮度をそのままに金色透明の水色と深い味わいの川根を提供できるのです。

静岡県
SHIZUOKA PREFECTURE

島田市

大井川

- 島田茶の産地 (旧島田市の区域)
- 金谷茶の産地 (旧金谷町の区域)
- 川根茶の産地 (旧川根町の区域)

島田市のお茶データ

島田市の荒茶生産量 5,791t
島田市の茶園面積 2,087ha
産地ごとの内訳 島田(Shimada) 874ha
金谷(Kanaya) 855ha
川根(Kawane) 358ha

(2005年農林業センサスデータより)