

日本三大玉露の产地 朝比奈

静岡県藤枝市岡部町朝比奈地区は、清流「朝比奈川」の両岸斜面に茶畑の広がる、静かな山間のまちです。お茶だけでなく、筍や桜、鮎、蜜柑、朝比奈龍勢など、四季と歴史を五感で感じることができます。お茶の栽培に適した自然環境から歴史は古く、室町時代には朝比奈地区で茶栽培が始まっていたとの記録が残っています。朝比奈地区は、京都宇治、福岡八女に並ぶ日本三大玉露の産地として、農林大臣賞をはじめとする数々の名誉に輝き、日本の茶業界をリードしてまいりました。朝比奈川から沸き立つ朝露を浴びて育った茶葉は、甘みのある滋味に彩られ、上質なお茶に仕上がります。

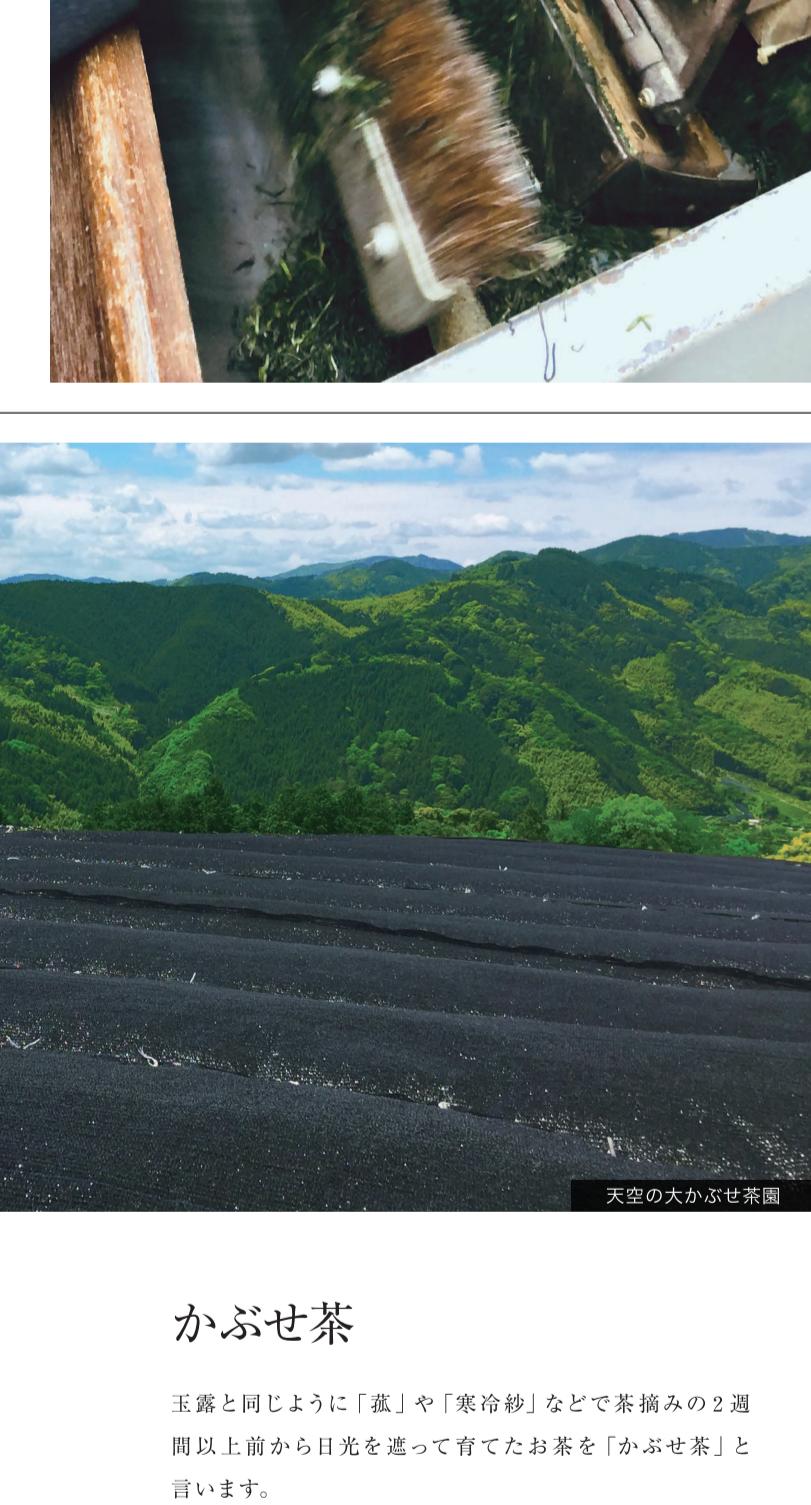


本物の「玉露」を味わったことがありますか？

朝比奈玉露

あなたは本物の「玉露」を味わったことがありますか？玉露は、茶摘みの20日前から、新芽が出る頃から、茶畑に「蘿」と呼ばれる日よけをかぶせて育てます。日光を遮ることにより苦み成分（タンニン）が抑えられ、旨み成分（アミノ酸）が増し、またとした甘みと旨み、柔らかな苦み、海苔に似た覆い香が生まれます。中でも和食の基礎となる「出汁」にも似た強い旨み、それが「玉露」の大きな特徴です。

日本三大玉露の産地：朝比奈地区で丹精込めて作った玉露を、じっくりとご賞味ください。



玉露名人

ここ朝比奈には、土地を知り、伝統を知り、お茶を知る「玉露名人」と呼ばれる茶師たちが存在します。玉露名人の玉露は、手間暇かけて栽培した茶葉の新芽の中でもみるい部分だけを丁寧に手摘みし、針のような芸術品に揉みあげられ、完成します。見た目の美しさ、口いっぱいに広がる旨み、そのすべてが日本最高級の名にふさわしい「玉露」として仕上がります。決して交通の便が良いとは言えない朝比奈地区の玉露名人のもとには、毎年、日本国内だけでなく世界各国から玉露に魅了された人々が多数訪れます。

そして玉露名人の人柄に惹かれ、再訪する人も少なくありません。

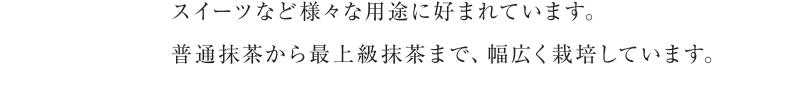


かぶせ茶

玉露と同じように「蘿」や「寒冷紗」などで茶摘みの2週間以上前から日光を遮って育てたお茶を「かぶせ茶」と言います。

かぶせ茶の生葉はなんとも言えない美しい緑色をしています。煎茶の生葉より緑色が濃いのが特徴です。

朝比奈のかぶせ茶は、玉露の旨味と煎茶の清涼感を兼ねそなえた本物のかぶせ茶です。



抹茶

玉露やかぶせ茶と同じ被覆栽培で育てた茶葉を、煉瓦で出来た磯茶炉で作った荒茶を仕上げ挽いて出来るものを抹茶と言います。

朝比奈地区は昔から玉露とともに抹茶の一大産地としても知られています。近年、抹茶は飲むだけでなく、料理やスイーツなど様々な用途に好まれています。

普通抹茶から最上級抹茶まで、幅広く栽培しています。

