



北限の碧い雫

# 奥久慈茶

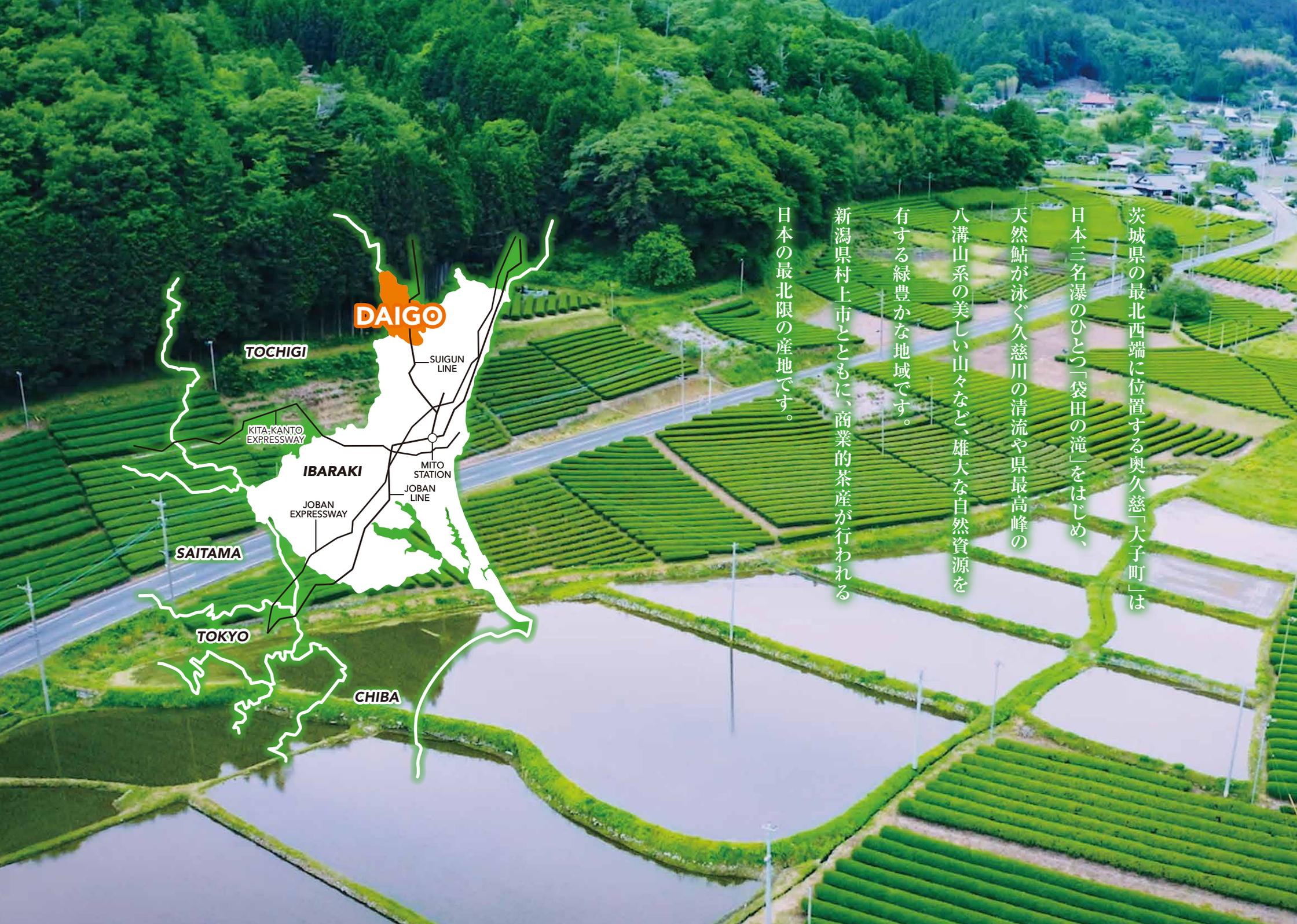


DAIGO GREEN TEA BOOK



(一社) 大子町特産品流通公社(グランだいご)

〒319-3521 茨城県久慈郡大子町北田気662 TEL.0295-76-8220 FAX.0295-76-8240



茨城県の最北西端に位置する奥久慈「天子町」は

日本三名瀑のひとつ「袋田の滝」をはじめ、

天然鮎が泳ぐ久慈川の清流や県最高峰の

八溝山系の美しい山々など、雄大な自然資源を

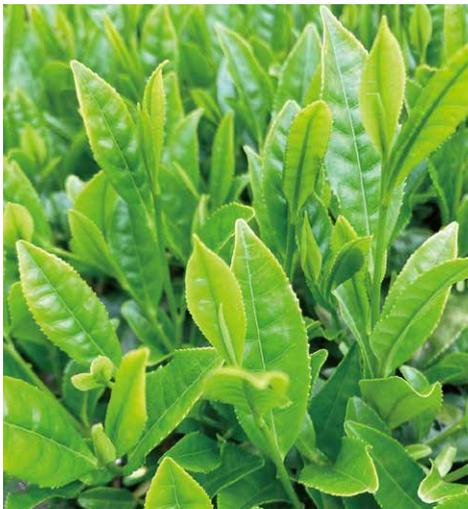
有する緑豊かな地域です。

新潟県村上市とともに、商業的茶産が行われる

日本の最北限の産地です。

## 北限の碧い雫 奥久慈茶

「奥久慈茶」は八溝山地に近い山間地の畑で栽培されています。昔から水はけと日当たりの良い傾斜地を活かし茶の栽培がされてきました。冬は寒さが厳しく昼夜の寒暖差が激しい清涼で柔らかな朝霧に包まれることにより新芽がじっくりと育ち肉厚な茶葉が育ちます。肉厚な茶葉はコクと深みがあり、渋みと香りが強いのが特徴です。2煎3煎目も風味が損なわれずに美味しく飲むことができます。



## 奥久慈茶のはじまり

奥久慈茶は約500年の歴史があります。伝承では文禄2年(1593年)の頃、左貫西福寺の僧侶 宥明、慶松、常庵などが京都の宇治から茶実を持ち帰りその実を蒔いたことから始まったと言われています。江戸時代には石附兵治らの努力によって近隣に広く栽培されるようになりました。また、江戸時代末期になると京都宇治から茶職人を招き、宇治流の製茶法が導入され水戸藩の奨励もあり広く普及することとなりました。





日本で育てた茶葉を使い日本の気候で発酵させた紅茶です。今まで慣れ親しんだ紅茶とは違う、まったく新しい魅力が存在します。一般的に緑茶も中国茶も紅茶も原料となる茶樹の葉を使うのは同じ。加工方法によって変わります。茶葉を発酵させて作られるのが紅茶。お茶の原料となる茶樹にもさまざまな品種があるため、使用する品種や、発酵度の違いなどで味・香り・水色・見た目にさまざまな特徴が生まれます。また、一番茶と二番茶でも味の違いが楽しめます。

### 和紅茶「日本の紅茶」



### 奥久慈茶の伝統

#### 「手揉み茶」

奥久慈茶を語るうえで「手揉み」は欠かせません。過去に三度、日本一に輝いた奥久慈の手揉み茶は昔ながらの工程を忠実に守っている伝統の味です。九つの工程からなりそれぞれに40分程度の時間が必要で、お茶として完成させるには丸一日かかります。厳選された茶葉を長い修行と経験を経た名人がお茶に仕上げていきます。最終的にはお茶の葉一枚一枚が一本の針のようになり、深緑の照りの出た状態になっていきます。でき上がったお茶は芸術品と言っても過言ではありません。「量より質」と、品質を高めることを目指してきた奥久慈茶において、そのこだわりと伝統が今に伝えられ、それを未来に繋げていくための努力が続いています。

