



1 地域おこし協力隊の案内で火剣山キャンプ場周辺の茶畑を散策 2 摘みたての茶葉で作った生茶 3 完成したお茶づくり天井

お茶の新たな楽しみ方を紹介

5月15日、茶畑が一面に広がる火剣山の麓で茶摘みとデイキャンプを楽しむ「おそとで茶プロジェクト」が開催されました。菊川市地域おこし協力隊の大山智世ともよさんが企画し、市内外から家族連れなど17人が参加しました。

希望者が茶娘衣装に着替えた後、お茶摘み体験に挑戦。昔ながらの貴重な体験をしました。また、摘み取った新芽や地元産の野菜を揚げた天ぷらに、たき火で炊いた茶飯を合わせた「火剣山特製お茶づくし天井づくり」、使い終わった油を活用した「キャンドルづくり」など、参加者は青空の下、多様なお茶プログラムを楽しみました。

企画した大山さんは、「茶園の提供や茶飯のレシピ考案など、地域の皆さんの協力によりイベントが実現できました。緑豊かな火剣山麓と菊川茶の魅力を多くの人に感じてほしいです」と話しました。

焼津市から家族4人で参加した杉谷賢大さんは、「火剣山はキャンプでよく訪れるお気に入りの場所です。今日は、初めてお茶摘みも体験でき、家族みんなで楽しみました」と話しました。

菊川茶娘が教える菊川茶の魅力

菊川茶の魅力を市内外にPRしてきた8代目菊川茶娘の皆さんに、菊川茶の魅力とオススメの楽しみ方を教えてもらいました。



長谷川佳菜さん

おいしくて健康によく、飲むと心がほっとします。温かいお茶も大好きですが、冷茶もおすすめです。深みがありつつ、さわやかなお茶の風味は、暑い夏にもぴったりです。



松本くるみさん

飲むとホッとするとところ。渋みと甘みのバランスが良いです。好きなお菓子と一緒に一息つきたいとき、ゆっくり過ごしたいときにお茶を楽しんでください。



杉本知音さん

美しい濃緑色と深みのあるまろやかな味わいです。1人でも誰かと一緒でも、心を込めて淹れたお茶を味わう時間は至高です！



山本かなさん

苦みも甘みもあるところ。飲み終わった時も口の中にお茶の香りが長く残ります。農家さんによって作り方もさまざまところも楽しめます。



笹本優衣さん

深く蒸しているなので、豊かな香りや上品な味わいを楽しむことができます。深蒸し菊川茶は二煎目もおいしくいただけるので、楽しさが2倍、3倍になります。



山崎千嘉さん

すっきりと飲めて、食事にもぴったり。茶殻には栄養もたっぷりあるので、ご飯と一緒に炊いたり、ハンバーグに練り込んだりして食べて味わうのがオススメです！