



# 次代を拓く

国内はもちろん、世界にも通じる静岡県の「ものづくり」。

緑茶の新しい魅力を追求し、県内茶産業の“次代を拓く”「清水農業協同組合」を紹介する。

## 玉露を凌ぐ際立った旨味の高級茶「白葉茶」の開発 遮光率99.99%以上でアミノ酸が3倍に増加

桜葉の香りがする「幸せのお茶 まちこ」で清水茶の知名度アップに成功した清水農業協同組合（JAしみず）。そのチャレンジ精神は尽きることがなく、現在は玉露を凌ぐ旨味に特徴がある「清水の白葉茶」の栽培に取り組んでいる。

「清水の白葉茶」は、静岡県が産学官金の連携\*によって県内食品関連産業の振興と集積を目指す「フーズ・サイエンスヒルズプロジェクト」で生まれた「静岡白葉茶（仮称）」を同組合が平成25年から育てて商品化したものだ。最大の特徴は栽培方法にあり、一番茶の2葉期頃から約2週間、日光をほぼ完全に遮断する。新芽に当たる日光量を調節して風味を変化させる被覆栽培は玉露などでも見られるが、「静岡白葉茶」は特殊なシートを3重に被せて遮光率を99.99%以上に高めている。その結果、収穫量は減少するものの、葉色は白色を帯びた黄色になり、葉に含まれる旨味成分のアミノ酸（グルタミン、アルギニン、アスパラギンなど）は通常の3倍以上に増加する。

風味の違いは一口飲むだけで実感できる。入れたお茶の色は淡い黄色だが、特徴のある濃厚な旨味が口の中に広がる。同組合で営農指導員を務める森一真さんは「旨味は間違いなく濃厚です。試飲した人は皆さん驚きます。ただ、緑茶本来の香り

や清涼感には改良の余地があると思っています。今後は摘み取った葉を一定期間寝かせたり、通常の茶葉とブレンドしたりするなどして製品の完成度を高め、清水の最上級ブランド茶として育てていきたい」と意気込みを語る。

平成16年に販売を開始した「まちこ」を皮切りに、同組合の挑戦は切れ目なく続いている。現在も「清水の白葉茶」と並行して、柿の葉などをブレンドした健康茶を開発中だ。管内で活躍する若手生産者の集まり「清水茶壺番会」もその一翼を担っている。「緑茶離れが叫ばれている今、とにかくできることをやってみようという思いで創意工夫を続けています。清水は元々そういう気風の街ですから」と森さん。アイデアと情熱を結集して清水茶の可能性を切り拓こうとする姿勢には、静岡茶全体を活性化させるヒントが隠されている。

\*産学官に金融機関を加えた連携



今年オープンしたJAしみずのアンテナショップ「きらり」。白葉茶などの茶類だけでなく清水の農海産物も販売している。



淡い黄色だが、旨味は濃厚。



遮光により白黄化した白葉茶。通常の煎茶と比べると違いは歴然。葉の形状が針金のように細いのが清水産の特徴でもある。



アンテナショップ「きらり」のバックヤードでは紅茶などの試験生産もしている。作業をしているのは「清水茶壺番会」のメンバー。



清水のお茶のブランド化に取り組む営農振興課の森一真さん。「幸せのお茶まちこ」でも陣頭指揮に当たってきた。

### Company Data

#### JAしみず アンテナショップ「きらり」

静岡県静岡市清水区庵原町3313-1

電話：054-365-1600

[http://www.ja-shimizu.org/p\\_353.html](http://www.ja-shimizu.org/p_353.html)