

# 浜松のお茶で一休み

今年5月1日が八十八夜。もう新茶を楽しめた方も多いと思います。

お茶どころ静岡県にあって、浜松市内でもお茶の生産が盛んに行われています。三方原台地を中心に栽培される「浜松茶」は、日照時間が長く温暖な気候のもと、厚い茶葉が育つことから、深蒸し茶が主流です。一方で、天竜地区の山間部で栽培される「天竜茶」や「春野茶」は、日照時間が短く寒暖差のある気候のもとで育つので、茶葉が柔らかく、主に浅蒸しにするなど、それぞれ特徴のあるお茶となっています。

この浜松のお茶ですが、今年66回目を迎えた皇室への県内のお茶の献上にあたって、指定茶園に選ばれ、4月下旬に、献上茶の謹製式典が13年ぶりに市内で開催されました。

静岡県では、大正14年、沼津御用邸にご滞在中の天皇皇后両陛下にお茶を献上したことに始まり、最良に管理された県内茶産地のお茶を、最良の技術者により伝統の技



法で丁寧にもみ上げ謹製し、皇室に献上する伝統行事が長く行われています。

今回指定された茶園のお茶は、天竜川上流域の雄大な自然の中、昼夜の寒暖差や川霧・山霧により育まれたもので、それを静岡県茶手採保存会の皆さんの手により6時間ほどかけて手もみ奉仕により謹製し、皇室に献上されました。

これは浜松のお茶にとって大変名誉なことであるとともに、改めて、浜松のお茶を多くの皆さんに知っていただく良い機会ともなりました。

今年11月2日・3日に、本市では初めてとなる「全国お茶まつり」も開催されます。このような機会を生かし、本市のお茶と産地の魅力を発信するとともに、お茶の振興と日本文化の発展に取り組んでまいります。

私も毎日、浜松のお茶を楽しんでいます。市民の皆さまも、この機会にぜひ、浜松産のお茶で一休みしてみたいかがでしょうか。

## 《南信州地域268》

# 三遠南信 ふれあいウオーク

## 『飯田焼肉の取説』を片手に 焼肉の旅に出掛けませんか

飯田の焼肉店62店舗を掲載したガイドブック『飯田焼肉の取説』ができました。

### 掲載内容

- 飯田の焼肉文化の発祥と発展
- 訪れてみたいお店・マップ
- 日本一の焼肉の街って何？

「訪れてみたいお店・マップ」では、店舗ごとの個性豊かな焼き台（鉄板、網、ジンギスカン鍋など）を写真で紹介しています。お好みの焼き台を見つけたら、店舗のQRコードを読み取ると、その店舗の位置をGoogle マップで確認できます。

また、焼肉文化を支えてきた精肉店の一覧も掲載しています。オリジナルのタレを扱っている店舗もありますので、ぜひお肉とセットで購入していただき、飯田焼肉をご自宅でも味わってください。



HP ▶     
 問合せ：飯田市企画部広報ブランド推進課   
 ☎0265-22-4511