



## 秋葉神社における浜松のお茶の熟成について

浜松市の茶業振興を目的とした「浜松市茶振興協議会」では、浜松のお茶のブランド化を目指し、「秋葉山熟成茶」を開発いたしました。

熟成茶は、茶葉を適切な環境で貯蔵することで、茶葉の香り・旨味が変化することが特徴です。標高が高く、気温・湿度の変化を受けにくい秋葉神社は熟成に非常に適しています。

今回浜松市茶振興協議会は、下記のとおり秋葉神社にお茶の熟成・保管を行います。

また、熟成は10月頃まで行われます。熟成後は参加者による販売やイベントの実施等を通してPRをしていく予定です。

### 記

日時 令和6年6月7日（金）

午前10時00分～午前10時30分 熟成茶保管

場所 秋葉山本宮 秋葉神社 上社（浜松市天竜区春野町領家841）

参加者 ・市内お茶生産者・販売者（浜松市茶振興協議会ブランド化推進グループ）

長谷川製茶、まるたま製茶、カネタ太田園、春野の精 栗崎園

・fishbowl 大白桃子、新聞いずみ（第78回全国お茶まつり公式アンバサダー）



【秋葉山熟成茶（販売会にて）】



【新茶を壺に保管する様子】