

第78回全国茶品評会で  
浜松市の茶農家・浜松市が受賞

8月27日～30日に、全国規模のお茶の品評会である第78回全国茶品評会が開催されました。

普通煎茶4kgの部 結果(一部抜粋)

春野茶振興協議会の栗崎克之さんが農林水産大臣賞(日本一)を、浜松市が5年ぶり5度目の産地賞を受賞しました。

| 特別賞(敬称略)   |               |
|------------|---------------|
| 農林水産大臣賞    | 春野茶振興協議会 栗崎克之 |
| 農林水産省農産局長賞 | 天竜茶研究会 太田勝則   |

日本一に輝いた栗崎さんの受賞コメント

皆さまのご協力のおかげで素晴らしい賞をいただきました。

年に数回土壌を分析し、効率的・効果的に肥料を与えるなど、春野という土地が元来持っている、お茶栽培に適した気候風土を生かす茶園管理を心がけました。



栗崎克之さんと賞状の写し

今後多くの人に春野茶を知ってもらえるよう上質茶の生産に努めたいと思います。

この記事に関するお問い合わせは農業振興課 ☎457-2332へ

この機会に、おいしいはままつのお茶をもっと楽しんでみませんか。

11月には、全国の茶生産府県が毎年持ち回りで開催している、全国お茶まつりを初めて浜松市で開催します(詳細は29ページへ)。



はままつのお茶を  
楽しもう

浜松市は日照時間が長く、温暖な気候と美しい山川に恵まれ、お茶の生育に適した土地です。

天竜川・阿多古川流域で天竜茶、気田川流域で春野茶、引佐地区や三方原台地周辺で浜松茶が生産されています。

はままつのお茶の特徴

天竜茶

爽快ですがすがしい香りで、うまみと渋みが調和した余韻が広がる

春野茶

やさしくさわやかな香り、程よい渋みがあり、甘味の余韻がある

浜松茶

軽やかな味わいの中にコクと甘味がある

詳しくは市HPををご覧ください

浜松市茶振興協議会の  
Instagramで、はままつ  
のお茶情報を発信中!

- お茶の保存方法
- お茶の飲み方
- はままつのお茶を味わえるカフェ情報 など

Instagram



浜松・浜名湖地域の食材  
浜松パワーフードを食べよう!

こちらのレシピは、クックパッドでも見ることができます!(過去のレシピも掲載しています)



第54回

柿とヨーグルトの2層ムース



材料(4カップ分)

- 【柿ソース】  
 柿:1個  
 レモン汁:小さじ1  
 グラニュー糖:20g
- 【ムース】  
 ヨーグルト:400g  
 グラニュー糖:40g  
 粉ゼラチン:5g  
 水:大さじ2

作り方 【調理時間:60分程度】

- ① 柿の果肉を1cm角に切る。
- ② 柿、レモン汁、グラニュー糖を耐熱容器に入れて混ぜ、電子レンジで様子を見ながら1~2分加熱する。
- POINT 熟した柿を使うと作りやすいです。柿がかたい場合は少し長めに加熱して、つぶしながら混ぜましょう。
- ③ 別の耐熱容器に粉ゼラチンと水を入れ、電子レンジで20秒温めて溶かす。
- ④ 溶かしたゼラチン、ヨーグルト、グラニュー糖をダマにならないよう混ぜる。
- ⑤ ④の半分を容器に分けて入れ、冷蔵庫で表面を冷やし固める。
- ⑥ ④の残り半分に、②の柿ソースを加えて混ぜる。
- ⑦ ⑤の表面が固まったら、⑥を上に乗せて、冷蔵庫で冷やし固めて完成。

今月のパワーフード  
柿



レシピ提供者からひと言

浜松では身近な「次郎柿」ですがその流通量は全国の柿のうちわずか3%くらいで意外と希少な品種です。今が旬の浜松ならではの柿をぜひ味わってください。柿の代わりに、いろいろな旬の果物でも作れるレシピです。



レシピ提供者  
農林水産情報発信  
ワーキンググループの皆さん

どのような活動をしていますか?

浜松市の農林水産業を盛り上げたい!という熱い思いで、市の農林水産担当若手職員6人が、浜松市の農林水産業や食の旬な情報をInstagramなどで発信しています。