

# 熟成本山茶

静岡本山茶研究会会員により、新茶として手摘み製造された中でも、厳選されたお茶が「茶詰めの儀」により茶壺に収められます。夏の間、冷涼な御茶蔵（駿府城のあった静岡市街から約50km北方、標高約1,167mの大日峠にあります。）で保管、10月22日（日）蔵出しされたお茶は、御茶壺道中行列により久能山東照宮まで運ばれ、本殿（国宝）で「熟成本山茶御茶壺口切りの儀」が行われます。



静岡市街から北へ  
約50km、標高約1,167m  
井川御茶蔵から蔵出し

＜茶壺の移動＞  
井川御茶蔵（6月～10月）

玉川朝倉屋敷跡

駿府城址（11月～4月）

久能山東照宮にて御茶壺口切り（10月下旬）



御茶壺道中

静岡本山茶研究会謹製



ミニ茶壺 40g 入



手摘み6gパック 10袋入



国宝久能山東照宮本殿



御茶壺口切りの儀

弊社製「本山茶」も現在同じ蔵に置いてあります。10月下旬御茶壺道中とともに弊社に戻ってきます。10月23日（月）より卸販売いたします。



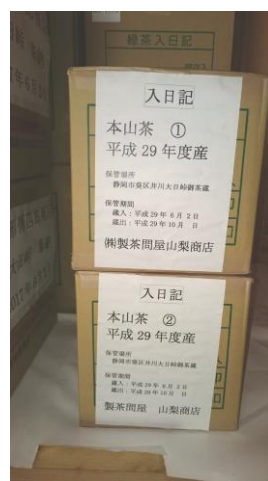
室温 15℃、湿度 60%

熟成本山茶 分析の結果			
香気成分分析			
		窒素充填 -30℃保管	窒素充填 常温保管 (井川)
シス-3-ヘキセン酸 ヘキセニル	相対面積比	0.366	0.347
(若葉の香り)	比率	100.0	94.8
リナロール (花のような 香り)	相対面積比	0.576	0.635
	比率	100.0	110.2

常温保管では新茶の若葉の香りがやや少なくなり、花のような香り（リナロール）が出てきました。  
「窒素充填による常温保管」は両方の香りのハーモニーを楽しめるお茶を生み出せる事が分かりました。

香気成分捕集：連続水蒸気蒸留法により捕集  
分析方法：ガスクロマトグラフ法  
相対面積比：内部標準物質を1とした時の面積比。

青葉香：減、 花香：増



上：1茶上  
下：1茶中



金袋 銀袋  
1茶上 1茶中  
1kg詰もあります。

# 9月の茶樹

茶樹の根はこの時期、地下深くへぐーんと伸びていき、糖の蓄積を始めます。  
この動きは地下で見えませんが、食欲が増すこの時期、人は運動しないと肥満が見えてきます。

## お茶メモ⑦ お茶の形（外観）

お茶には、紅茶、烏龍茶、緑茶などがあります。紅茶、烏龍茶が球状、勾玉であるのに対し、蒸し製の日本茶のみ（近年中国やベトナムでの生産が増加中）、針状、紡錘形であるのは、なぜでしょう？

日本では昔から「うま味」を好む傾向があり、「うま味」という語彙は日本発祥です。ミル芽や芯（頂芽：先端の芽）に多く、研究機関や茶業者はこの100年、それを求め、品種育成や製造法に努めてきました。結果、現在は国際相場より10倍高い値段がつくようになりました。

お茶は上方から、芯、1葉め、2葉め、3葉め、4葉め、などあり、その形状はそれぞれ異なります。製造過程で、各部位の揉みと乾燥状態は変わります。芯は乾きにくく時間がかかりますが、葉は乾かすのに、それほどかかりません。この違いが、日本茶蒸し製造の一番の特徴であり、難しいところです。

この解決方法として考えられたのが、「葉を芯の形に近づけて少しずつ縫りこみ、同じ針状の形に揃える」ことでした。数枚の葉をたった1枚に近づける、という技法です。これで葉の部位の乾燥を遅らせることができます。それも1葉から4葉までそれぞれを少しずつ調整、徐行運転しながら、最後を合わせていくという製造法です。

右は「天下一製法」で明治期に造られたお茶の画像です。すでにこの時代に確立された技術です。手摘み、手揉みでしか造れなかった時代の所産ですが、手の繊細な感覚だからこそ生まれた製法ともいえます。その後、製造の主体は、手摘みから機械刈りへ、手揉みから機械揉みへ移行していきます。

現在、静岡本山茶研究会が造る熟成本山茶は「手摘み、機械揉み」です。弊社の熟成本山茶は「機械刈り、機械揉み」です。



上中央から、一芯、一葉、二葉、三葉、四葉



天下一製法  
(手摘み、手揉み)

(株)製茶問屋山梨商店・休日のご案内

9月

10月

日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
						2							7
3						9	8	9					14
10						16	15						21
17	18					23	22						28
24						30	29						

29-09-01

(株)製茶問屋山梨商店

〒420-0071 静岡市葵区一番町 80

TEL 054-252-0503 FAX 054-252-1055

yamacha@quartz.ocn.ne.jp

HP <http://yamacha.jp/>

brog <http://yamanashi.eshizuoka.jp/>

[www.facebook.com/lakouju?ref=hl](http://www.facebook.com/lakouju?ref=hl)