

受け継がれるお茶づくりの技

数々の『農林水産大臣賞』

近代になると、静岡県知事の発案で、皇室への静岡茶の献上が始められました。昭和10年、足久保茶に白羽の矢が立て、静岡を代表する地区としてその栄誉を授かりました。

その後、第二次世界大戦に突入しますが、戦後の昭和23年ごろ、茶農家の多くが集まって足久保茶研究会を組織し、足久保ならではの気候と土地条件を生かしたお茶づくりの探求を始

めました。この活動が最高級のお茶をつくりあげるための技術革新や最新の製茶機械の導入などに大きく貢献してきました。

昭和30年代には、「化石」の前で献茶式が行われるようになりました。その年初めのお茶を地域総出で手摘みして献上し、茶業界と地域の振興を祈願する行事です。現在は行基伝説の残る法明寺で開催されています。

足久保茶の伝統を未来へ

その年の気温や降雨量、肥料の管理や加工技術、様々な条件によりて、お茶の仕上がりは変化します。「聖一国師ゆかりのお茶」「将軍家

ご愛飲のお茶」。足久保では、その名に相応しい一級品をつくるため、お茶づくりの探求と技の継承が行われてきました。お茶の原点は、ふれあいともてなし、その心を

としてその栄誉を授かりました。

平成の時代になると、全國茶品評会などの各種品評会において4回に渡り、足久保茶が農林水産大臣賞を受賞するという快挙を成し遂げ、「静岡に足久保茶あり」と、高級茶産地としての名声を得ています。



地域総出の手摘み風景

現在、足久保の茶農家は約100名。製茶工場数

は約50工場。「足久保茶ブランド推進実行委員会」を立ち上げ、足久保の歴史と文化を後世まで伝えていく」と動き出しています。

4 諸川池

MOROGAWA IKE



厳かに執り行われる献茶式

法明寺の献茶式

法明寺は1300年近い歴史を持つ曹洞宗の古寺。行基の彫った「千手觀世音菩薩」が今も安置されています。毎年4月には、市場に出す前の新茶を奉納する「献茶式」が法明寺観音堂で行われます。

紅葉

AUTUMN LEAVES



お茶とともに届けるため、足久保の茶農家による丹精込めたお茶づくりが続けられています。

