

名産・播磨やしる茶をいただく



『酒米の王者・山田錦』や高い糖度が人気の『やしろの桃』など、数々の名産品を誇る加東は、北播磨一の茶所としても有名です。加東の豊かな土質と穏やかな気候が育む『播磨やしる茶』は、昭和52年の茶木移植から30年以上の歴史を重ねながら、農林水産大臣賞をはじめとした数々の賞を受賞。今もなお、多くの方々から好評を得ています。

播磨やしる茶にかける思いをお聞きしました

やしろ茶の特徴を教えてください。

「味と香りがよい」とのお話はよくいただきます。また、お茶はシーズンに複数回採れ、順番に一番茶、二番茶と言いますが、播磨やしる茶は、本物のお茶を味わってもらいたいとの思いから、緑茶として一番上等な、一番茶だけを出荷しています。

栽培には、どのような心がけておられますか。

栽培するにあたっては『食の安全』を第一に、安心して口にしてみらえるお茶にすることに細心の注意を払っています。お茶は、収穫した茶葉そのものを使って淹れる、非常に敏感なものです。体に

困っている点はありませんか。

当初は、もう少し生産農家も多かったのですが、今は6軒となり、高齢化も進んでいます。今後を考えると、後継者不足が問題です。茶葉は、米作りなどと時期がかわらずに取り組み、設備投資も少な



茶部会長
西山賢一さん(下久米)



第56回県茶品評会・審査会

7月7日、今年の春に摘み取られた茶葉の品質を評価する『第56回県茶品評会』が、社福祉センターで開催されました。加東市のほか、三田市・篠山市などの農家や生産組合が、52点の茶葉を出品。農業技術研究員などの専門家によって、茶葉の外観・香り・色・味の4項



目が審査されました。(審査結果は8月中旬公表)

播磨やしる茶は、『特に味と香りが傑出している』との評価を得ており、これまでの審査会でも、その特徴を生かして、様々な賞に輝いています。



播磨やしる茶のうどんやお菓子などへの利用についてはどう思われますか。

よいことだと思っています。そういう利用は、わたしたちの目標の一つである『地産地消』と、

有害なものが無いよう万全を期しています。また『景観の維持』にも気を付けています。茶畑は山の中にあるので、管理を怠けるとすぐに荒れてしまいます。生産農家はお互いに迷惑をかけることはもちろん、茶畑の環境、特に景観を守らなければいけないと思っています。

最後にPRを。

がんによる死亡者が日本一少なく、健康な高齢者が多いまちとして知られる静岡県掛川市がお茶の産地であることから、緑茶は健康への効果が高いことも話題です。味と香りがよく、安心して飲める播磨やしる茶を、これからもたくさんの方に味わってもらいたいと思います。わたしたちもがんばって、播磨やしる茶を守っていきます。

播磨やしる茶こんなところにも



三草茶うどん

加東市商工会による企画『加東うまいもんプロジェクト』で生まれた三草茶うどん。お茶のさわやかな香りが特徴のこのうどんには、播磨やしる茶が練りこまれています。



三草茶焼きまんじゅう

お茶のほろ苦さと、あんの甘さのとりあわせが人気の三草茶焼きまんじゅう。こちらも『加東うまいもんプロジェクト』で生まれた新名物です。



生産者の方々のひたむきな思いが込められた加東市特産品・播磨やしる茶。暑い夏にこそ味わいたい、さわやかな逸品です。

問い合わせ

協働部秘書広報課(庁舎4階)

☎ 43・0387

