

どうして深蒸し茶はおいしいのでしょうか？

菊川産の茶葉は、葉肉が厚く長時間の蒸しに耐えられるため、普通煎茶の2~3倍の蒸気をあてることで、よりまろやかな味わいを生成させることができます。

そのために、やや粉が多くなりがちですが、この粉成分も菊川の深蒸し茶ならではの上品な味と、濃緑色を育む大切な要素なのです。



深蒸し菊川茶の 3大ポイント！

- 深い緑色でとろりとまろやか
- 2煎目・3煎目までもおいしさが楽しめる
- 手軽においしくいられる

温 深蒸し茶のおいしいいかた

①お湯は沸騰しても、さらに弱火で2~3分沸かします。
※できるだけ、くみ置きでカルキ臭が抜けた水を使いましょう。



②充分に沸騰したお湯を人数分の湯飲みに入れ、少し冷めます。
※深蒸し茶の湯温は、60~70度位が適温です。

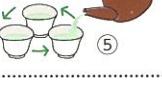


③茶葉を急須に用意してください。

※急須は茶こし網がついた深蒸し茶用をおすすめします。
※茶葉の量は、5人分で大さじ2杯(約10~12g)が目安です。



④冷ましたお湯を急須に注ぎ、30~40秒ほどおいてください。

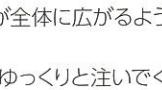


⑤急須から湯飲みに注ぐには、湯飲みに回しつぎながら、均等に注ぎ分け、最後の一滴まで注ぎきってください。

冷 水出し煎茶のおいしいいかた

①茶葉15g程(ティースプーン5~7杯分)をポットにそのまま入れます。
②1,000mlの水を入れ、フタをして3~6時間程度冷蔵庫に入れて抽出します。

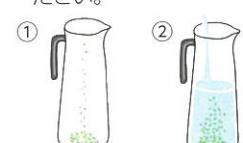
※茶葉により抽出時間が異なります。お好みにより加減してください。



③お飲みになる前に、沈殿しているお茶の旨味が全体に広がるように、横方向に円を描くように回してください。



④注ぐ際には、茶葉が再び底に沈み始めてからゆっくりと注いでください。



“深蒸し茶”発祥の地

深蒸し菊川茶のあゆみ

菊川で、本格的にお茶の栽培が始まったのは、鎖国が解かれた明治初期のこと。横浜開港によってお茶が輸出の花形商品となり、菊川の東に広がる牧之原台地が大規模に開墾されてお茶が植えられました。

寝食を忘れて茶園づくりに取り組んだ開拓者たちの努力は百数十年の時を経て、今日の菊川茶の隆盛へと大きく実を結んでいます。

昭和39年(1964年)以降、茶農業協同組合設立が推進されて安定した生産体制が整いました。

また熱心な生産者たちによって、菊川茶の特徴である「深蒸し茶」が開発され、“深蒸し茶”発祥の地・菊川市として全国有数の優良茶産地としての評価が高まりました。

現在、菊川市の茶園の総面積は約1,700haで約4,000tの荒茶が生産されています。

ひとくちにお茶といつても…

お茶の種類って、ずいぶんたくさんあるんです。でも私たちが普段親しんでいるお茶の中で、もっとたくさん飲まれているのは、やはり「煎茶」。

そして、煎茶の製造段階の蒸し工程で、蒸し時間を長くしたものが、特に「深蒸し茶」と呼ばれ、近年、全国的に人気が高まっています。

現在、菊川市でつくられる煎茶のほとんどは、この「深蒸し茶」です。

菊川市茶業協会

〒439-8650 静岡県菊川市堀之内61番地 菊川市役所内

TEL:0537-35-0954 FAX:0537-35-2114

<http://kikugawacha.com>

菊川市茶業協会

検索



香り高く
味わい深い
深蒸し
菊川茶



“深蒸し茶”発祥の地
静岡県菊川市

世界農業遺産認定 静岡の茶草場農法

Fukamushi-cha (deep-steamed green tea) produced in Kikugawa

深蒸し 菊川茶



お茶には体に良い
成分がいっぱい!

緑茶の機能性

医学界・学界においてこれまでに研究・発表されているお茶の機能についてご紹介します。

※公益社団法人静岡県茶業会議所発行
「お茶のしづおか」2015.3より抜粋・転載しています。

発がん作用抑制効果

緑茶カテキン類が、人の細胞に突然変異を起こし、がんを誘発する原因に対し、それを抑える極めて強い作用がある。

知的作業能力・運動能力の向上

カフェインは中枢神経に興奮作用をもたらし、知的作業能力や運動能力を高める。強心作用や利尿作用を示し、精神に安らぎを与える。

動脈硬化・脳卒中予防・血圧降下

血中上昇物質の生成阻害作用があり、善玉コレステロール(HDL)がふえて動脈硬化を予防。特にγ-アミノ酪酸(GABA)の含量を高めたお茶は血圧降下に大きな働きをする。

血糖値降下作用

ポリサッカライド(茶多糖)効果により糖尿病の予防効果がある。

虫歯予防・口臭抑制

カテキン類やフッ素が虫歯予防に、フラボンは口臭予防に有効な働きをする。

老化防止

緑茶には私達の体内のフリーラジカルや過酸化脂質の生成を抑え、老化を防ぐとして、ビタミンEの効果を上まわるほどの効果や、突然変異抑制作用や抗酸化作用がある。

美容と健康

緑茶のビタミンCは比較的熱に強く保存にも優れてい。ビタミンCの大量摂取によりウイルス感染への抵抗性が増し、病気予防や治療にも効果がある。肌に弾力性を与え水分の減少を防ぎ、肌の色を黒くするメラニン色素の生成を抑制する。

食中毒予防

お茶の殺菌力は、コレラ菌、赤痢菌、腸炎ビブリオ、さらに病原性大腸菌O-157やロタウイルスに対して有効性がある。

ノン・カロリーで豊富なミネラル

私たちの体の酸性化を防ぐのに適した多くの微量元素・ミネラルを豊富に含むアルカリ度の高い飲み物です。

静岡の 「茶草場農法」



スキや笹を細かくしながら茶園の畝間に敷くと、保温と保湿に役立ち、肥料となって良質な土壌になります。そのことにより、茶草場は多種多様な動植物が生息しています。他県ではほとんど見られない、お茶づくりでは伝統的な農法です。

●この農法が平成25年に世界農業遺産「静岡の茶草場農法」として認定を受けました。

●「世界農業遺産」は、農業によって守られる自然や文化を遺していくための制度です。



菊川市マスコットキャラクター
きくのん
Kikugawa City
27-034

■お茶に含まれる代表的な有効成分

抗酸化、抗突然変異、抗がん、
血中コレステロール上昇抑制、
血圧上昇抑制、血小板凝集抑制、
血糖値上昇抑制、抗菌、虫歯予防、
抗ウイルス、抗アレルギー 等

カテキン類

中枢神経興奮、眠気防止、強心、利尿、
代謝促進

カフェイン

抗壞血病、抗酸化、ニトロサミンの生成抑制、
風邪予防

ビタミンC

抗酸化、抗がん、糖尿病、心疾患、
白内障の予防、免疫能増強

ビタミンE

プロビタミンA、抗がん、抗酸化、免疫能増強

βカロチン

血圧降下、抑制性神経伝達物質

γ-アミノ酪酸(GABA)

血管壁強化、抗酸化、抗がん、消臭、
冠状動脈心疾患の予防

フラボノイド

胆汁酸排泄促進、血中コレステロール低下

食物繊維(ペクチン)

フッ素:虫歯予防、亜鉛、マンガン、銅、
セレン:抗酸化、がん予防

クロロフィル

がん予防、抗突然変異、抗潰瘍、消臭

複合タンニン

抗酸化、抗がん