

# 約400年の歴史を誇る、最北限のお茶

**おすすめポイント**  
OSUSUME★POINT

- 1 豊かな香りとコク、色の濃さが魅力
- 2 抗肥満・抗アレルギーに効果のあるエビガロカテキンガレートやメチル化カテキンを豊富に含む



## 奥深いコクと香りを愉しむ。

国内でのお茶の栽培地域の北限と言われる、久慈郡大子町。寒暖の差の大きい山岳気候で、小砂利まじりの土質が、香り豊かで、コクのある奥久慈茶を生み出しています。奥久慈茶の歴史は約400年。文禄二年（1593年）頃に西福寺の僧である常庵や宥明、慶松が、京都の宇治より茶実を持ち帰り、植栽したことが始まりとされています。奥久慈茶は過去に3度手揉み茶日本一に輝いた銘茶です。さらに、筑波大学の研究結果によると、奥久慈茶には、エビガロカテキンガレート（EGCG）という抗酸化作用・抗肥満効果がある栄養成分が、他産地のお茶に比べて多く含まれています。さらに、奥久慈の環境で栽培されることにより、アレルギーに有効なメチル化カテキンも多く含まれるようになることが分かっています。

**サイズ目安** 100g (真空パック入)

**旬の時期** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12  
★ ★

**問い合わせ先** **A 奥久慈茶業組合** 【TEL/0295-78-0717】  
〒319-3543 久慈郡大子町左買2312



### A 城里町

# 黄門様を感動させた深い味わい

**おすすめポイント**  
OSUSUME★POINT

- 1 水戸黄門も愛した伝統ある名茶
- 2 緑の濃さ、まろやかな風味、ほどよい渋味が魅力



## 三大銘茶にふさわしい豊かな風味。

「奥久慈茶」「さしま茶」と並び、茨城の三大銘茶のひとつに数えられる古内茶。水戸黄門で知られる徳川光圀公が味の良さに感動し、詩を詠んだという逸話が残っています。その当時、古内茶は清音寺の境内のなかで栽培するように決められていましたが、「もともと多くの人に飲んでもらうた方がよい」という光圀公のすすめで、栽培地区が広がると言われています。清流、藤井川に沿って広がる茶畑で、豊かな水とすがすがしい空気を吸収して育ったお茶は、緑が濃く、まろやかな風味と甘みの中に、ほどよい渋味を感じるができます。黄門様をつならせたその味をぜひお確かめください。

**サイズ目安** 100g、300g/パック

**旬の時期** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12  
★

**問い合わせ先** **A JA水戸北部営農資材センター**  
【TEL/029-289-2712】  
〒311-4344 東茨城郡城里町阿波山2737



### A 古河市 B 常総市 C 坂東市 D 八千代町 E 境町

# 甘みが強く、まろやかな深蒸し茶

**おすすめポイント**  
OSUSUME★POINT

- 1 「蒸し」の時間を長くすることで、味わい豊かに
- 2 手揉みを生かす、希少価値の高い上質茶葉を使用



## 手揉み製法で、味と香りに深みを。

茨城県西部で生産されている、さしま茶。安政6年（1859年）には、日本茶として初めて海外に輸出。煎茶を作る最初の工程「蒸し」の時間を長くする「深蒸し製法」により、甘みが強く、まろやかな味に仕上がります。人気の手揉み茶は、数百gの茶葉を得るのに、4〜7時間もかかる、重労働から生まれます。できあがった手揉み茶は、針状で艶があり、湯を注ぐと元の茶葉の形が現れます。その茶の色は山吹色で、手揉みならではの深い香り味わいがあります。伝統の茶摘み製法の技術継承のため、若手を中心に組織された「さしま茶手揉み保存会」が、「全国手揉み製茶技術競技大会」で2011年と2015年の2回優勝するなど、全国的にもその味が評価されています。

**サイズ目安** 100g/パック

**旬の時期** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12  
★ ★

**問い合わせ先** **さしま茶協会**  
【TEL/0280-81-1310】〒306-0495 境町391-1  
**主な産地** **A 古河市 B 常総市 C 坂東市 D 八千代町 E 境町**

