深蒸し茶発祥の地
日本地理的表示 GI
JAPAN GEOGRAPHICAL INDICATION

# 深蒸し 菊川茶

## 地理的表示（GI）とは…

地域ならではの環境で、長年育まれてきた特産品を国が保護する制度です。

深蒸し菊川茶

**菊川市**
- ・年間を通して温暖
- ・日照時間が長い
- ・茶生産の歴史が深い
- ・現在も茶生産が盛ん

＋

**深蒸し茶**
- ・肉厚な茶葉
- ・渋みが少ない
- ・まろやかな味わい
- ・鮮やかな黄緑色

＝

# 世界農業遺産 静岡の茶草場農法

豊かな生物多様性を育み、環境と共生する伝統農法

茶草場と棚田

## 茶草場農法とは…？

茶草場とは、茶園に有機物として投入するササやススキなどの草を刈り取るための半自然草地のことです。

茶草場から刈り取ったススキなどの草を茶園に敷く伝統的な茶草場農法の技術は、より高品質なお茶を生産しようとする農家の方々の努力により今日まで継承されています。良質なお茶を生産する営みが、結果的に生き物を守ってきたのです。

このように農業と生物多様性が同じ方向を向いて両立していることが世界から評価され、2013年5月に国際連合食糧農業機関（FAO）から世界農業遺産に認定されました。

茶草の刈り取り作業　刈り取った茶草は切断　茶草を茶園へ投入

## 菊川市プロフィール

菊川市マスコットキャラクター きくのん

**市章**

市章は、菊の花と菊川の流れをモチーフに、2町が合併し一つの市となる様子をデザインし、菊川茶に代表される自然を生かした、産業重かな市の特徴を、2色の緑で表現しています。現在から未来へと受け継がれる、人と緑が共にいきいきと発展してほしいという思いが込められています。

**菊川市の概要**

静岡県の西部に位置し、一級河川「菊川」の中流域に広がる菊川市は、遠州と信州を結ぶ「塩の道」など、古くから南北交通の要所として栄えたまちです。明治22年には東海道本線菊川駅の開設により、駅前周辺や市南部を中心に市街地が広がり、また近年は東名菊川インターチェンジ周辺の区画整理事業により新たな商業区域が形成され、商業のまちとして発展を続けています。また、縄文・弥生時代からの遺跡をはじめ、国指定の重要文化財や史跡など数々の歴史・遺産に触れることができます。湿潤な気候にも恵まれ、市の東部には明治初頃の大規模開拓による「日本一の大茶園」牧之原台地が広がり、「お茶のまち菊川」として広く知られています。名産のお茶をはじめとする農産物や田んぼアート・棚田であず遊アートなど、緑豊かで自然と触れ合えるまちです。

市の花 菊



市の木 茶



市の鳥 キセキレイ



【人　口】男 23,606人／女 23,071人　総人口 46,677人　（令和8年2月末日現在）

## 菊川ブランド認定商品 味めぐりと逸品

菊川ブランド認定商品の店舗情報はコチラをどうぞ！

**YUKICHICA カヌレ**
地元産の卵と国産の黒糖と優しさが詰まった毎日が楽しくなるスイーツ。

**あまから手羽先**
臭いの特の臭みを消しつまさを引き出す。手羽先好きもうならせる新手羽先!

**かりんとう饅頭**
ふりのくに食の都づくり仕事人の技11粒の中に饅頭にも重なる極上の味わい♪

**レモンちゃん**
レモンの果汁だけでなく皮まで使い、レモンの魅力がいっぱい詰まった洋菓子専門店の本格レモンケキ。

**スペシャルショート**
地元産地直送の完熟苺が至福の香りと味わいを生み出し、さらに特製クリームとスポンジで豪華で特別な苺ショート。

**カラフルで可愛い琥珀糖**
地元菊川茶葉を使うお茶やいちごなど様々なフレーバーでツクツクが止まらない。

**ローストビーフ**
肉のプロが目利きする黒毛和牛を職人技で仕上げ、肉本来の旨味を最大限に引き出した至高の一品。

**ジェラート**
地元菊川の食材が活き活きと顔を出す特製ジャムと果実で仕上げる絶品ジェラート。

**しろした焼**
ミネラル豊富なしろした麓を使用。小豆ともちもちの求肥が相性抜群!

**大判焼・和茶**
地元自慢のお茶を生日あんに練りこみ「あ」つあつ」でもちもちしのお茶香る満足度満点の大判焼。

**くずシャリシャリ**
今だけ限定
最初はシャリシャリなアイスからゼリーのようなプルプル食感に変わっていく「溶けないアイス」

**マカダミあん**
菊川老舗のあんこをマラサダに詰め込んだ美味しい味美しい菊川産Hawaiiスイーツ。

**鉄人のスパイス**
県内産の粗塩を主原料に、強めのにんにく、鰹の風味や独自配合のスパイスが加わり、肉や魚、炒め物に合う万能調味料。

**満点！ハンバーグ**
牛肉100%でつなぎ一切使わず、噛むほどに牛肉本来の旨味が溢れ出す極上のハンバーグ。

**きくのんのおやつ**
「きくのんの深蒸し茶」をベースに、あんこ入りのような、まんじゅうのような不思議食感のスイーツ。

**べにふうきの茶飴**
希少品種べにふうきの粉末を練り込んだ和菓子。優しい、水飴の甘さに負けないお茶の味わいが楽しめます。

**和カロン**
深蒸し茶のようかんの粉末をパンに練り込んだ和と洋の良いところが融合した新感覚のマカロンです。

**きくのんのおしり**
菊川市マスコットキャラクター「きくのん」のおしりをイメージした、菊川茶香るやさしい菓子パン。

**食べる菊川茶**
地元菊川の有機&無農薬の茶葉をそのまま使い、オリーブオイルやにんにくを加えジェノベーゼソース風に仕上げた茶飴調味料。

広告掲載のお問い合せ・お申しこみは
英公社株式会社 790-0831 愛媛県松山市山田町1386-5 TEL.089-977-9333 FAX.089-977-9345 https://wowmap.jp ◆2026年3月1日調整 KI:2942 2026.03

◆この地図は英公社株式会社(仮称所有)発行の最も新しい地図を調整したものです。いかなる形式においても、著作権者に無断で、この地図の全部または一部を複製し、利用することを固く禁じます。

◆この地図の作成に当たっては、国土地理院長発行の50万分の1地方図を使用したものである。