

大井川農協の
川根茶

自然の恵、健康飲料「緑茶」



川根路を走るSL 大井川鉄道



JAおおいがわ
自然・暮らし・思い 大切にします

川根銘茶の特質

山間の傾斜地と大井川の流れにより湧き出る川霧に包まれ、自然の恵み豊かな土地で丹精込めて育てられた川根茶には、茶農家の情熱と、ふくよかな風味と共に数多くの保健成分が含まれております。何卒豊かな味と香りをお楽しみください。

緑茶の成分の中には、ムシ歯予防や老化防止等の保健効果があるという研究結果が発表されています。

JA大井川の川根茶産地

大井川農協は、南アルプス赤石山脈と白根山脈との間に水源をもって延々170キロの距離を流れ、太平洋の駿河湾に注ぐ大井川をふるさととし、川根銘茶の産地を有しています。

大井川農協は、北は川根本町から東は焼津市まで、大井川に沿った広範な区域で静岡県内のほぼ中央に位置しています。

川根茶産地はこの大井川上中流に位置し、その自然条件から四季の変化に富み、昼夜の温度変化が大きく、滋味と香り豊かな川根茶が育成される事から茶樹栽培の最適地といわれ、これまで天皇杯や産地賞など数多くの賞を受賞した日本有数のお茶の産地です。



世界緑茶コンテスト2009最高金賞受賞

川根銘茶の特質

山間の傾斜地と大井川の流れにより湧き出る川霧に包まれ、自然の恵み豊かな土地で丹精込めて育てられた川根茶には、茶農家の情熱と、ふくよかな風味と共に数多くの保健成分が含まれています。何卒豊かな味と香りをお楽しみください。

緑茶の成分の中には、ムシ歯予防や老化防止等の保健効果があるという研究結果が発表されています。

お茶と美容・健康について

大井川農協の川根茶は、特に豊かな自然の恵みの中で栽培され、衛生的な製茶工場で造りあげられておりますが、実はその昔、緑茶は「薬」として飲まれていた時期がありました。お茶には多量のビタミンCをはじめ発ガン予防効果、解毒効果、老化防止による保健効果が有るタンニンその他、カフェイン、フッ素、ビタミンB₁、B₂、カルシウム、繊維、鉄分等人体に必要な成分が多数含まれています。その成分が美容や健康によいことは、今では疫学的、栄養学的研究でも確認されています。



おいしいお茶のいれ方

お茶を頂くことは、私たちの生活の中にすっかり溶け込んでしまっています。その為、かえて入れ方に無頓着な人も多いようです。これでは、お茶の香りや味を生かすことは出来ません。少しでもお茶をおいしく入れていただくことによって、生活に潤いを与えたいものです。お茶の香味は水の良し悪しで決まるといわれ、悪い水を使うとたちまち香味をそこないます。カルキ臭い水道水も、少なくとも5分間沸騰を続ければ臭気は除けます。

おいしく淹れるポイント

手順を楽しむゆったりとした心がおいしさの秘訣です。

-  人数分の茶碗にお湯を8分目ずつ注いで冷ます。(2杯分)。
-  お茶の葉を急須に入れる。一人分3g、二人分で5~6gの茶葉を入れる。
-  湯冷ましたお湯を急須に注ぐ。1分から2分待つ。
-  お茶を茶碗に注ぐ。分量は均一に、湯滴ののらないように「廻し注ぎ」(各茶碗に少しずつ注ぎ分ける)をする。最後の一滴まで注ぎ切るのがポイント。

お茶の入れ方の標準表

茶種	客人数	茶の量	湯の温度	湯の量	浸出時間
玉露上	3人	10g(大さじ2杯)	50℃(湯気がすかに)	60ml	150秒
煎茶上	3人	6g(大さじ軽<2杯)	70℃(湯気横ゆれ高く)	180ml	120秒
煎茶並	5人	10g(大さじ2杯)	90℃(湯気勢よく上る)	450ml	60秒
番茶	5人	15g(大さじ3杯)	熱湯(湯気勢よく上る)	650ml	30秒

産地案内イラストマップ



大井川農業協同組合
茶業センター 川根工場

TEL 0547-56-1142

FAX 0547-56-1143

静岡県榛原郡川根木町上長屋1289-1