



茶の都しずおか

## 新銘茶のチャレンジ



## 富士山頂熟成茶

出荷が遅い茶産地から生まれた富士山ブランド。



富士山のシルエットをモチーフにしたロゴマーク



気温と気圧の低い山頂付近の山小屋でじっくりと熟成が進む

富士山麓の御殿場市と小山町にまたがる「御厨」<sup>みくりや</sup>地方。この地域で生まれる御厨茶は、標高が高く、冷涼な気候下で育ち、深みのある味わいで知られるが、一番茶の出荷時期は県内の茶産地の中でもっとも遅い。春の訪れを告げる新茶レースにおいて、この特徴は不利だ。そこで同市町は、この不利な条件をプラスに変えることはできないかと考え、日本で一番高い場所です茶葉を熟成させ、摘採時期に関係ない付加価値を高めることにした。

富士山頂熟成茶は、山頂付近の山小屋で熟成させた御厨茶だ。気温と気圧が低いため、熟成がじっくり進み、まろやかな味わいと芳醇な香りを放つ。熟成期間は2カ月と1年の2種類。前者はよりマイルドに、後者はコクのある風味が生まれる。今年も登山シーズンの7月に茶箱を山頂に設置し、9月に下山。10月の販売にこぎつけた。

また、平成25年6月には「富士山頂熟成茶」の商標登録も済ませた。

課題は山小屋の協力と流通量と言われる。物資があふれる山小屋に茶箱の設置場所を確保するのは容易ではないからだ。同市町の担当者は「山小屋と運搬業者の方々の応援があつてこそ作る事ができる商品です」と語り、イベントやメディアを通じた広報活動に力を入れながら、富士山頂熟成茶、ひいては御厨茶全体のイメージアップに熱い期待を寄せている。

富士山頂熟成茶 お問い合わせ／御殿場市役所 農林課 電話：0550-82-4661

