

# オリジナル紅茶づくりへ 高校会議所と茶生産者 手摘みと手もみ体験

富士宮高校会議所と市内のお茶生産者がコラボして紅茶づくりに取り組んでいる。会員は茶生産者からお茶について学び、マスマス元肥を使い育てた茶葉を摘み取り、オリジナルの紅茶づくりで持続可能な社会を目指す。

同会議所に富士根地区の茶葉生産者、ヤマスマス元肥を用いた茶サン渡辺製茶(渡邊勝彦代表)と堂ヶ谷戸製茶工場(鈴木英光代表)、J Aふじ伊豆地区販売課の上杉明正課長らに講師に招き、マ(もみ)保存会の会長



高校生が茶摘み体験

を務める鈴木代表が、手もみ方法や紅茶製造について講話し、今後両者が共同で紅茶づくりに取り組もうと日程等を調整した。今月5日、会員10人と4人の同保存会員が大岩のほ場に集まり、鈴木代表らのアドバイスを受けながら、紅ふるという。



講話する鈴木代表

うき種の茶葉を一芯二葉で手摘みに挑戦。摘み取った約3時の茶葉は今後、風通しのよい場所ではないが、びさせる「萎凋(いちよう)の工程を経て冷凍保存