

2024年（令和6年）10月26日（土曜日）

富士ニュース

オリジナル紅茶目指す 高校会議所 マスマス元肥を活用



茶摘みの説明を聞くメンバー（提供写真）

富士宮高校会議所は、独自に開発したりサイクル堆肥「マスマス元肥（げんび）」を使った新たな特産品として紅茶製造を目指しており、このほど市内のヤマサン渡辺製茶の農園で茶摘みを行った。市内の茶業関係者との交流で「マスマス元肥で栽培した茶葉を手摘みして手もみをする」ことで、富士宮高校会議所オリジナルの紅茶を作りたい」と提案して始まった取り組み。

茶摘みにはメンバー10人が参加し、園主の渡邊勝彦さんと富士宮茶手揉保存会代表の鈴木英光さんの指導を受け、「1芯2葉」の柔らかい部分を丁寧に摘み取った。3日弱を収穫して冷凍保存した。今後、手もみで紅茶に仕上げる。メンバーは体験の場を提供してくれたことに感謝し、「新たな富士宮の特産品にしたい」と意欲を膨らませている。