

美濃白川茶 香る新茶

一番茶の季節が到来した。美濃白川茶の産地、東白川村で15日、品評会に出品する茶葉の茶摘みが行われ、総勢約80人が約8時間かけて手摘みした。
(沢野都)



総勢約80人で
行われた新茶
の茶摘み＝東
白川村越原

品評会出品用の葉を手摘み

東白川村

手摘みされた茶
葉。ほとんどが「一
芯二葉」＝同



80人、8時間かけ丁寧

同村は国内の主要茶生産地で北限にあり、収穫も最も遅い。飛騨川の上流部に開かれた険しい地形や昼夜の寒暖差で立ち込める朝霧によって良質な茶葉を育み、近年は煎茶を年間約20ト生産する。

茶農家安江透守さん(59)が栽培する標高約500㍎の茶園のうち、自然仕立てのヤブキタの茶畑約15㍎で実施した。茶農家を中心に老若男女が集まり、新芽の芯と葉2枚の「一芯二葉」を丁寧に手摘みした。

新芽は萌黄色に輝き、摘み取られると、小まめに日陰へ運ばれ布を被せて休ませた。摘み取られた新芽の山からは、爽やかな香りが漂う。摘み取った新芽は鮮度を維持す

(岐阜新聞Webに動画)