
愛知県下一早い新茶、昔ながらの茶摘み体験を消費者と共に、

無料で、温室新茶の茶摘み体験

3月25日(日) 9:20~12:00 頃迄のち工場見学

～渥美半島 田原市、全国的にも珍しい温室栽培と手摘み高級茶～

「昭和40年代からの6次産業化」を継続中

常春の地、渥美半島田原市において、愛知県茶業連合会田原支部会員の「農業生産法人 磯田園製茶(株)」(代表取締役 磯田義人 80歳)では、本年も、3月25日(日) 実用茶園としては県下一早い新茶の摘採と製造をはじめます。**全てが手摘みによって行われ、昔ながらの茶摘みの光景です。今年は、無料で茶摘みを体験していただくという企画をHPで全国から募集しています。**

温室茶園は、田原市浦町にあり、当日、同社社員・パートと、更に、自社ホームページ上で公募した一般消費者約50名(を予定)で、1反分(約330㎡)に植えられたお茶の樹から、一芯三葉の新茶の生葉約100kg(予定)を摘採後、すぐに同市内大久保町にある同社工場で、機械揉みで、針のように揉み上げます。



現在参加を募集中。参加者は、昼食後 同社工場で製茶の様子を見学し、日本茶インストラクターによる「おいしいお茶の淹れ方講座」の無料体験を受講することも出来ます。

詳細はホームページにて (<http://shincha.net/>)

温室栽培は、長年の試行錯誤の上、田原産のお茶の特長である、葉肉が厚く栄養分の高いお茶を育成し、3年前から本格的に収穫し始めました。

通常5年かかるお茶の成育を、温室栽培により3年に短縮し、お茶にとって最も恐い新茶時期の凍害霜などの気象障害を受けないことと、更に他の農産物に散布される農薬の影響も少なくすることができ、完全有機栽培を目標に安心・安全なお茶栽培をめざしています。

今年は、HP上で、一般消費者への「茶摘み体験」への参加を呼びかけ、全国的にも、どこよりも早く高級な新茶を出せる「常春新茶」を更なる渥美の高級ブランドに育てるつもりです。この新茶は、同社の6次産業化の先駆けである全国30店の磯田園直営店で予約販売される予定です。

日時 平成24年3月25日(日) 午前9:20から12:00頃まで

場所 温室 田原市浦町中畑ゲートボール場付近

工場 田原市大久保町仲原111

温室の現場は、番地などなく、判りづらいので地図のFAXと現場責任者の携帯番号をお知らせいたしますので、下記へお申し付けください。

<お問い合わせ窓口> 磯田園製茶(株) 本社 総務部

0531-22-0368 Fax 0531-22-4100 info@isodaen.co.jp