

中小企業地域資源  
活用促進法に基づく



**ふるさと名物**  
Furusato Meibutsu

わが市町村の  
ふるさと名物は  
**これ!**

**静岡県藤枝市**  
が応援するふるさと名物

「藤枝茶を活かした食産業と観光」  
で地域活発化に茶レンジ！  
～未来へ繋ぐ藤枝茶応援宣言～





### 静岡県藤枝市

#### 藤枝市の プロフィール

## お茶香る伝統と歴史のまち

藤枝市は、静岡県のほぼ中央に位置し、豊かな自然に恵まれた、歴史と文化の香りあふれるまちです。

江戸時代には東海道五十三次の21・22番目の宿場町「岡部宿」「藤枝宿」として本陣や多くの旅籠が設けられ、東海道の交通の要衝として、政治・経済の拠点、教育の中心として栄えました。

現在は、JR東海道本線、新幹線、国道1号バイパス、東名高速道路に加え、平成24年に開通した新東名高速道路といった日本の大動脈が、まちを東西に走っています。さらに、隣接する地域にある、富士山静岡空港へのアクセスも充実し、交通の要衝として発展しています。

産業面では、茶やみかんなど特長ある農産物とともに、医薬品等の化学製品分野や食料品分野の製造業、そして地酒、スイーツ、居酒屋、乾しいたけの流通など、元気で魅力ある産業が数多く存在します。観光・交流分野においては、富士山静岡空港の開港後、外国人観光客が着実の増加しており、蓮華寺池公園の「藤まつり」、「藤枝おんぱく」などの地域資源を活かした観光が活発化しています。





## 1

### 主な地域資源



◆藤枝に根付くお茶の伝統は、本市の基幹産業、そして、文化として欠かすことはできません。その生産は江戸時代には始まっていたと言われていています。明治時代には々と茶園が開かれ、「茶町」周辺には製茶問屋が軒を並べ海外輸出される茶の集散地として繁栄しました。

1893年のアメリカ万博では、手もみ茶が特別賞を受賞するなど、品質にこだわる茶生産は、今も伝統として受け継がれています。

また、岡部地域（旧岡部町）の茶業は室町時代まで遡り、今は福岡の八女、京都の宇治と並ぶ玉露の産地として知られています。現在は「玉露」のほか「かぶせ茶」「てん茶」を生産する「被覆茶」として変化を遂げています。

このように、本市では市域全域で歴史と地形、気候を生かした茶生産が古くから行われ、以下のとおり、製法や品種に富んだ茶づくりや茶を活かした商品が進んでいます。

# 1

## 主な地域資源

藤枝市には、静岡茶の代表的な製法、品種、産地のお茶として以下のようなものがあります。

◆【**藤枝茶**】…瀬戸川から朝比奈川の清流がつくった山間地の土地は、水はけが良く昼夜の気温差が天然的地力により香気豊かなお茶が育っています。優良品種「やぶきた」を品種として、市内各産地が特徴ある藤枝茶づくりに取り組み、確かな味と香りで各地の品評会で数々の賞を受賞しています。



◆【**品種茶藤枝かおり**】…香りの強い品種「印雑131」優良品種「やぶきた」を交配して平成8年に茶産地藤枝から誕生したお茶です。ジャスミンのような香り、透明感のある黄金色、まろやかなうまみと渋みを特徴とし、クッキー、洋菓子などとよく合い、女性を中心に人気があります。

# 1

主な地域資源

◆【かぶせ茶・てん茶】…かぶせ茶は、玉露と煎茶の間に位置するお茶で、茶園を覆い被せる期間は玉露よりも短くなります。てん茶は抹茶の原料となるお茶で、玉露と同じように栽培され、お茶を揉まず乾燥させます。



◆【朝比奈玉露】…藤枝市岡部町は、宇治（京都）、八女（福岡）に次ぐ玉露の産地として有名です。新芽が出はじめの頃、茶園全体を藁で作ったコモなどで覆って3週間程度、太陽を遮り育て、渋みを抑え、うまみ成分豊富な玉露づくりに取り組んでいます。

## 1

### 主な地域資源

◆【和紅茶・発酵茶】…やさしい渋みと奥深い香りが特徴で、古くから和紅茶づくりに取組んでおり、発酵技術も長けています。また、減圧製茶機による発酵茶づくりも進んでいます。



◆【有機・無農薬茶】…藤枝には早くから有機・無農薬栽培に取り組んできた生産者が多く自園自製自販による独自販売ルートも確立されています。また、後継者不足と言われているなか、地域のリーダーとなる若手後継者も育っています。



## 2

### ふるさと名物

## 藤枝茶を活用した食産業と観光

### ◆茶加工食品

「藤枝茶」をもっと元気にしたいという思いを持つ生産者と料理人らが協力しあい、「茶農家の匠の技」×「料理人らの達人の技」のコラボレーションが市内で広がり、藤枝から新たな茶料理、スイーツなど茶加工品づくりが活発化しています。



28年度は、お茶の新しい魅力を披露する「藤枝茶良（さい）発見プロジェクト」により、市民向けの茶料理教室の開催や「藤枝茶飲・食レシピ集」を完成させ、市民への茶料理づくりの啓発も始まっています。市内飲食店でも茶加工品をメニューに加える店舗も増え、茶を食する機会が増えています。



## 2

### ふるさと名物



## 藤枝茶を活用した食産業と観光

### ◆茶飲料

淹れ方が安定し、苦味渋みが出にくく、どんな食事（洋食）にも併せやすいのが「水出し緑茶」和洋各種の料理、菓子との組み合わせで365日水出し緑茶生活を楽しむ「ちゃらいふ緑茶」というテーマで市内茶商や若手茶農家の間で新しい緑茶づくりが動き出しています。

水出し緑茶は、匠緑茶（玉露、浅蒸し茶、浅蒸し茶など製法別の本格的なお茶）、カジュアル緑茶（ドライフルーツと組み合わせ、スイーツと楽しむお茶）、グルメ緑茶（ハーブ等との組み合わせ、洋食に合うお茶）、おいしい健康緑茶（野草茶等と組み合わせた健康志向のお茶）の4カテゴリーで製造され、ライフスタイルと食シーンにあわせた「藤枝発」新感覚のお茶として注目されています。



## 2

### ふるさと名物



## 藤枝茶を活用した食、観光

### ◆「藤枝おんぱく」に連動した茶体験プログラム

2014年から開催した藤枝温故知新博覧会（略して「藤枝おんぱく」）。市内最大の観光イベント「藤まつり」と同時期に市内の地域資源を活用し開催する“地域体験型プログラム”。28年は藤枝のステキに出会う、春の旅をテーマに100を超えるプログラムに市内外から26,000人が参加し、地域の気づかなかった魅力が掘り起こされています。

なかでも体験プログラムのひとつである「天下一闘茶会」では、“旬”の新茶の味比べをしながら、一般参加者による“利き茶”NO.1を決める「天下一闘茶会」が新茶輝く季節に開催されています。闘茶で全国日本一を経験した茶匠達や全国トップレベルの茶鑑定人が揃う茶どころ藤枝でこのような茶体験プログラムが展開され、来訪者を喜ばせています。



# 1

## 異業種連携 マッチング

### ◆異業種同士が連携する機会をつくる

藤枝市農商工・6次産業化推進ネットワークの活動等により茶農家、茶商、シェフなど異業種が交流する機会を提供し、マッチングすることで新たな価値を創造する取組みを支援しています。



# 2

## 支援機関の連携 づくり

### ◆産学官金が連携して支援する

本市が産業政策の軸として推進する「藤枝エコノミックガーデニング」により、産学官金が連携し、中小企業支援の環境づくりを行なっている。茶業を取り巻く環境はまさに行政、支援機関が「オール藤枝」で支援し、食産業を活発化させていきます。



# 3

## 将来を見据えた 人材育成

### ◆お茶でもてなすジュニアの育成

小学生、中学生を対象に、茶の歴史や効能、淹れ方など学ぶ講座により、「藤枝ジュニアお茶博士、大使」を認定している。本制度により、呈茶でもてなすジュニア達が市内外で大活躍しています。



# 藤枝市長からのメッセージ



本市は、明治時代に次々と茶園が開かれると、製茶問屋が集積し、海外輸出される茶の集散地として繁栄しました。品質にこだわる気風は、今も受け継がれています。

また、岡部地域の茶業は室町時代まで遡り、現在は福岡の八女、京都の宇治と並ぶ玉露の産地として知られています。

このように、本市では歴史と地形、気候を生かした茶生産が古くから行われ、「藤枝茶」は基幹産業として、そして文化として地域に根差しています。

新たな茶の展開としては、藤枝茶の食品や飲料への活用が盛んになってきており、茶を食する機会が増えています。また、ライフスタイルと食シーンに合わせた新感覚の茶飲料の開発なども進められており、新しい商品が次々と誕生しています。

さらに、地域資源を活用した観光イベント藤枝温故知新博覧会（藤枝おんぱく）では、茶体験プログラムが展開され来訪者を喜ばせており、“茶どころ藤枝”の魅力を大いに発信しています。

そこで本市では、こうした新しい展開や取組を活発化させ、茶産業全体のさらなる進展を図るため、「藤枝茶を活用した食産業と観光」をふるさと名物として発信し、藤枝市が丸となって応援していくことをここに宣言します。

平成29年6月2日

藤枝市長 北村 正平