

JA遠州中央「茶ピア」のお茶

JA遠州中央の管内の生産地は、『天竜』『春野』『森』『袋井』『磐田』の5つの地区に分かれています。どの地区もお茶の生産地としての歴史は古く、地域によって気候や風土が異なるため、それぞれに個性豊かな味わいのお茶が生産されています。



AREA01 TENRYU

『天竜』のお茶

山間地特有の寒暖差のある気候、天竜川の豊かな水、肥沃な土壌に恵まれた「天竜」のお茶は、透明感のある薄い黄緑色でありながら味わいが濃厚で、清々しい香りが特徴。うまみと渋みが調和して、飲んだ後も味の余韻を楽しめます。



AREA02 HARUNO

『春野』のお茶

清流・気田川と北遠の山々が織りなす美しい風景が広がる春野。寒暖差のある気候と澄んだ水にはぐくまれたお茶は、透明感のある水色と、やさしく爽やかな香りが特徴。ほどよい渋みと温かなうまみが調和した味わいです。



AREA03 MORI

『森』のお茶

「娘やりたやお茶摘みに」と浪曲にも謡われた、香りゆかしい森のお茶。温暖な気候、水はけの良い土質、川霧の立ちこめる立地という最高の環境で生産されているため、コクと香りが濃厚で、緑茶本来の味を楽しめます。



AREA04 FUKUROI

『袋井』のお茶

お茶の生産に適した気候や土質、そして澄んだ空気にはぐくまれた袋井のお茶は、良質なコクとうまみが自慢です。品種は「やぶきた」が中心で、深蒸し煎茶や普通煎茶など、それぞれの生産者が特色のある緑茶を生産しています。



AREA05 IWATA

『磐田』のお茶

地形が平坦で気候が温暖な磐田原台地の茶園は、県内でも極早生（ごくわせ）の産地で、4月中旬から各地に先駆けて新茶の摘み取りが始まります。洗みとうまみが調和した深い味わいと、爽やかですっきりとした香りが特徴です。

