



2016年1月25日

農政水産部農業経営課園芸振興係

歴史があり、熟成するほど旨みが増す“近江のお茶”が愉しめる！

『「近江の茶」でおもてなしキャンペーン』開催

2/1～2/29、滋賀県内・首都圏のホテルや和菓子店等にて

滋賀県は、歴史と品質に裏付けられた「近江の茶」を県内外に向けてPRするため『「近江の茶」でおもてなしキャンペーン』を、平成28年2月1日（月）～29日（月）までの1カ月間、キャンペーンに賛同した滋賀県内及び首都圏のホテルや旅館、飲食店、和菓子店などで開催します。

期間中は、各施設において「近江の茶」や「近江の茶」を使った料理、スイーツ等をメニューとして提供する他、茶葉の販売なども行います。

本キャンペーンを契機として、「近江の茶」を味わえる飲食店等を増やし、多くに皆様が良さを知り、“選んで飲んでいただく”ことによって、消費拡大につながるものと期待しています。

概要は以下の通りです。

< 『「近江の茶」でおもてなしキャンペーン』概要 >

自然がおいしい、心がうれしい。



やっぱり地のもんがええなあ

【開催期間】平成28年2月1日（月）～29日（月）

【内 容】

- ① 県内および首都圏の宿泊施設、飲食店等において「近江の茶」及び「近江の茶」を使った料理やスイーツをメニューとして提供、茶葉の販売
- ② 施設利用者への「近江の茶」PRパンフレットの配布
- ③ 消費者を対象とした「近江の茶の愉しみ方教室」の開催（県内各地および茶茶の間）
- ④ 県内のキャンペーン参加宿泊施設利用者へ、「近江の茶」飲み比べサンプルをプレゼント（限定8000名）

【主な参加予定事業者】

- <首都圏> 都市センターホテル、リーガロイヤルホテル東京、赤坂 エクセルホテル東急、京王プラザホテル、茶茶の間、茶房 叶 匠壽庵（新丸の内店、高島屋日本橋店）
- <滋賀県内> 大津プリンスホテル、ロイヤルオークホテル、セトレマリーナびわ湖、琵琶湖ホテル、クレフィール湖東、琵琶湖グランドホテル、湯元館、暖灯館きくのや、びわこ緑水亭、叶 匠壽庵、うばがもちや、葉匠禄兵衛、鮎家の郷 など

※ 参加店舗、施設や、「近江の茶の愉しみ方教室」の詳細は、「近江の茶キャンペーンサイト」にて随時ご紹介します。 <http://omi-no-cha.jp/>

<近江の茶とは>

近江の茶は、平安初期の 805 年、伝教大師最澄が唐より種子を持ち帰り、比叡山麓に播いたことが始まりとされています。比叡山のふもとにある日吉大社には、その時のものと伝わる茶園があり、“**日本茶業発祥の地**”ともいわれています。現在も、この日吉茶園は、朝宮と土山の生産者により、大切に守り継がれています。

近江の茶は県南部の丘陵地を中心に昼夜の寒暖差が大きい気候で育てられるため、しっかりと葉に養分が蓄えられ、濃密な香りと深い滋味を持つ上質な茶ができます。そのため、“**熟成するほど旨みが増す、秋優りのお茶**”といわれています。また、香りを大切にするため、近江の茶は若蒸しが主流です。そのため、茶葉がしっかりしていて、二度、三度とお湯を注ぎ直しても、美味しく飲むことができます。



<主な生産地>

●朝宮茶（あさみや）

日本五代銘茶の一つに数えられ、高い香気と深みのある味わいが特徴です。全国屈指の高級煎茶の産地です。



●土山茶（つちやま）

栽培面積、生産量ともに県内最大を誇ります。高品質なかぶせ茶の産地と知られ、茶の品評会では何度も農林水産大臣賞を受賞しています。



●政所茶（まんどころ）



幼少の石田三成が当時長浜城主であった豊臣秀吉に献上し、召し抱えられるきっかけとなった「三献の茶」は、政所茶と言われており、「宇治は茶所、茶は政所」と謳われ、全国的にも高級茶として知られています。現在では、その生産量は極めて少なく希少価値の高い茶の一つです。在来種が自然のままの樹形で育つ茶畑は全国的にも例がなく、一見の価値があります。

本件に関するお問い合わせ先

農政水産部農業経営課園芸振興係 中井、笠井

電話：077-528-3834

E-mail：gc00@pref.shiga.lg.jp



QOL 滋賀について

滋賀県広報課では、今年度の PR キーワードとして「QOL 滋賀 ～来てよし! 食してよし! 住んでよし!～」を掲げました。

滋賀県が有する琵琶湖を中心とする豊かな自然や歴史などの観光資源、「近江米」「近江牛」などに代表される高品質な食材や食文化、さらには全国に誇る「住みやすさ」など、滋賀の魅力を全国の皆さんに共感いただける広報活動を行っています。