



日野川のほとりで栽培された「やぶきた茶」と「伝統の在来茶」

日野川の清らかな水で育まれた土地は、お茶の栽培に最適だ。日野町で生産されるお茶が「朝日山」と称されるのは、350年余り前に日野町のお茶を朝廷に献上した際、その味を賞賛され「朝日山」との勅号を賜ったからといわれている。その日野町で一貫して無農薬栽培を続けているのが、創業84年の有限会社満田製茶だ。^{みつだ}農薬や除草剤は一切使用せず、漁場から直接取り寄せた魚肥と採種油かすを主な肥料にして、安心安全なお茶を提供している。

※特別栽培茶／農林水産省の「特別栽培農産物」ガイドラインに基づき、農薬、化学肥料を使用せずに栽培したもの
※食の3重丸セレクション／(財) 雑賀技術研究所が主催し、独自の基準をクリアした製品に賞を授与して食料自給率の向上、環境負荷低減、食品の安全安心を目指す

＜イチ押し! pick up＞

会社DATA

有限会社満田製茶

- 本社／滋賀県蒲生郡日野町西大路2121
- 設立／1990(平成2)年
- 代表／満田 久樹
- 従業員数／6名
- 事業内容／お茶の栽培・製造・卸・小売
- 問い合わせ先／TEL:0748-52-0277
- URL／<http://www.mitsuda-cha.com/>

今回のイチ押しは、「食の3重丸セレクション」を受賞した特別栽培茶の「伝統の在来茶」と「やぶきた茶」。自園栽培した生葉を一晩寝かせて微妙な発酵過程を加え、香りを引き立たせている。「やぶきた茶」は、全国で一番生産量が多いなじみ深いお茶。「伝統の在来茶」はやさしい喉ごしと飲みやすさが魅力で昔から栽培されてきたが、最近では手間がかかるため稀少なお茶になっている。この2つのシリーズには、粉末茶、アミノ酸含有のギヤバロン茶など、種類も豊富にそろっている。