

平成 29 年 5 月 16 日

プレスリリース  
報道機関 各位

佐々木製茶株式会社

TEL 0537-22-6151

担当：内山 善貴

## 「白葉茶」 摘採のお知らせ

### 概 要

このたび佐々木製茶では、ここ数年大変好評でした「白葉茶（はくようちゃ）」の摘採を掛川市和田の茶園で 5 月 18 日 9:00 から行います。20 日ほど前にかけた覆いを取り外し、すぐに茶葉を摘採し、製茶工程に入って参ります。

### お茶の特徴

- 旨味成分（アミノ酸）が通常のお茶の 2～3 倍。
- 生産量も少なく希少価値の高いお茶。
- 玉露のようなまろやかな口当たり。

※補足

白葉茶と玉露を同一茶量(3g)で、同一浸出時間(300秒)で淹れた場合には、白葉茶はアミノ酸含有量(うま味成分)が玉露に比較して3倍程度と非常に多く、特に旨味やコクは玉露と比較しても著しく高い。

### 栽培方法

お茶は、新芽に当たる光の量を調整することで、味や香り、色などが変化します。遮光栽培したお茶には、玉露やかぶせ茶がありますが、「静岡白葉茶」は、一番茶の 1. 5～2 葉期（にようき：2 枚目の葉がでる頃）から 20 日程度、強遮光（99.99%以上）することで、新芽が黄白色に変化し、アミノ酸含有率 6%以上、収量 300～400kg/10a を概ね確保できる白葉化技術ですが、佐々木製茶は三年前よりあら茶製造部門の掛川中央茶業と共にこれに取り組んでいる。

