日本の茶産地ガイド　愛知県

【特徴】

〇地理・文化

愛知県は日本のほぼ中央に位置し、西部から南部にかけての一帯は平坦かつ肥沃であるため農業に適しています。また、織田信長、豊臣秀吉、徳川家康はじめ数多くの武将を輩出しており、古くから茶文化が根付いた地域です。

気候は年間を通して温和で、降雨は夏季に多く、冬季に少ない傾向があります。渥美半島と知多半島南部は黒潮の影響を受けて温暖ですが、北東部の山間地域ではやや冷涼で、気温の較差がかなり見られます。

〇茶生産

多様な自然条件を活かして各地で特色ある茶が生産されており、西尾市や豊田市では主にてん茶が、新城市、豊橋市、田原市では主にせん茶が生産され、それぞれの重要な地域特産作目に位置づけられています。中でもてん茶の生産が盛んで、生産量の全国順位は鹿児島、京都、静岡に次ぐ第４位です。

茶期別にみても一番茶の割合が約７割と高く、てん茶、せん茶にかかわらず品質の高い茶生産に取り組んでいます。

〇データ

茶栽培面積（R7）	215 ha（全国 15 位）
荒茶生産量（R7）	522 t（全国 14 位）
うちてん茶生産量（R7）	414 t （全国４位）
産出額(R6 生葉＋荒茶)	16 億円（全国７位）
主な産地	西尾市　豊田市　新城市　豊橋市　田原市
主な茶種	てん茶　かぶせ茶　普通せん茶　深蒸しせん茶　紅茶
主な品種	やぶきた　さみどり　おくみどり

注）　面積等の数値については全国茶生産団体連合会調べ




棚式覆下栽培の茶園と抹茶

【各産地の特徴】

○西尾

矢作川がもたらす土壌に恵まれた西尾は全国でも有数のてん茶に特化した産地であり、御影石の石臼で丁寧に挽いた抹茶は「西尾の抹茶」として地域ブランドにも認定されています。

西尾における抹茶文化の始まりは明治 5 年とされており、「棚式覆下栽培」とよばれる茶棚の上に遮光資材を広げて被覆した条件下で栽培されます。独自の伝統製法で栽培された茶葉は、色濃く鮮やかで、葉肉は薄く柔らかく、まろやかな味が特徴で、関西茶品評会や全国茶品評会で農林水産大臣賞を受賞する等、高く評価されています。

また、伝統的な手摘みの他、棚下乗用摘採機による効率的な茶栽培にも取り組んでおり、吉良地区ではそのほとんどが機械摘採となっています。

近年では PR にも注力しており、2021 年には特許庁主催の地域ブランド総選挙で最優秀賞を受賞したほか、10 ヵ国で NISHIO MATCHA の商標登録を行ない、タイなどで販売するなど海外展開も盛んです。



抹茶入り緑茶飲料
「西尾っ茶」



「西尾の抹茶」
ブランドマーク



覆下茶園での新茶手摘み

○豊田

高岡地区では江戸時代から栽培の記録があり、戦後上郷地区にも茶業が広がりました。自動車産業の発展と共に茶園は減少傾向となりましたが、各種品評会にて好成績を収めるてん茶・かぶせ茶を中心に産業として地位を確立しています。

山間部の下山地区では、全国に先駆けててん茶の有機栽培に取り組み、日本初の有機認証取得。組合管内で生産された茶の大部分が輸出用とされるなど、他産地に負けない特色あるお茶作りが行われています。



緑茶（かぶせ茶）飲料
「のもまいとよた茶」



抹茶入りチョコサンドクッキー
「五平マンのほせ」

○新城

山間部に位置する新城で茶が栽培され始めたのは安土・桃山時代からとされており、寒暖差を活かし煎茶をはじめとした高品質な茶葉が生産されています。

近年では、地元産の茶葉を使用して農家が独自に和紅茶の製造に取り組むなど、茶葉の消費拡大に向けて様々な動きが展開されています。厳選された一番茶は『しんしろ茶』として流通しています。



緑茶飲料
「しんしろ茶」



しんしろ茶ティーバッグ

○豊橋

豊橋は比較的温暖で県内でも早場の茶産地で、肥沃な赤土が特徴です。戦前から多数の煎茶農家が存在し、昭和 20 年代から紅茶の製造も盛んにおこなわれていました。

現在は普通煎茶、深蒸し茶が製造されているほか、一時衰退していた紅茶生産も和紅茶ブームにより増加傾向にあります。近年では豊橋の生産者が国産紅茶グランプリを受賞する等高く評価されており、学校給食に茶を取り入れてもらうなど、食育にも力を入れています。



学校給食でも提供される
「豊橋市産緑茶プリン」



緑茶飲料
「ええじゃないか豊橋茶」

○田原

温暖な気候と奥三河から流れる豊川用水がもたらす豊かな水資源に恵まれた田原は、愛知県内で最も早く新茶の収穫が行われます。

この恵まれた自然環境で育った肉厚で風味豊かな茶葉を、伝統的な深蒸し製法により、コクのある味わい深い滋味が引き出された高品質な煎茶を生産しています。

近年では、伝統を守りながらも消費者の多様化するニーズに応えるべく、品種ごとに最適化された被覆栽培技術を導入。香り高いかぶせ茶、手軽で栄養価の高い粉末緑茶、抹茶の原料となる高級碾茶など、幅広い茶製品の生産を展開しています。

【体験できる事例】

名称	開催場所・所在地等	開催時期	内容
一番茶茶摘み体験	西尾市内	４月下旬 ～５月中旬	一番茶茶摘み、抹茶工場見学及び抹茶一服の体験イベント
八十八夜行事	西尾市稲荷山公園	５月上旬	茶摘みセレモニー
西尾抹茶の日	西尾市内	２月	西尾の抹茶の呈茶、石臼挽き体験等
稲荷山茶園公園	西尾市上町稲荷山	通年	西尾の茶園展望　記念撮影
道の駅　にしお岡ノ山	西尾市小島町岡ノ山 105-57	通年	「西尾の抹茶」地域ブランドマーク商品販売、抹茶ソフト等の販売
西尾市歴史公園　旧近衛邸	西尾市錦城町 231-1	通年	呈茶サービス、書院･茶室の貸出し
あいや西尾の抹茶ミュージアム 西条園　和く和く	西尾市上町横町屋敷 15	通年	茶葉の品質鑑定、ブレンド、茶臼碾き体験、抹茶の試飲、抹茶スイーツの試食

【茶産地マップアクセス】



執筆　愛知県茶業連合会