

2025年4月18日

報道各社 御中

全国農業協同組合連合会三重県本部（JA全農みえ）



新茶シーズンが幕開け！「伊勢茶」初取引開催



JA全農みえ茶販売課は、「伊勢茶」の新茶初取引を行います。今年4月から鈴鹿市山本町で稼働した本会の新たな茶事業施設で開催する新茶初取引となります。

今年の茶の生育は、3月までの気温が低かったため昨年より4～5日遅れていますが、4月に入って適度な気温上昇や降雨があり、順調にすすんでいます。茶園の状況は霜害もなく良好で、品質のよい新茶が期待されます。

初取引では、生産者（JA販売担当者）と茶商の間に仲立人^{なかだちにん}が入り、五つ玉のそろばん片手に交渉をとりもち、話がまとまると三者で威勢よく手を3回たたき「手締め」をします。昔から変わらない商習慣です。

全国第3位の生産量を誇る茶どころ、三重に新茶の香り。初夏の風物詩でもある新茶初取引のようすをぜひ取材いただきたく、下記のとおりご案内申し上げます。

記

■と き：2025年4月25日（金）13：30～

■ところ：JA全農みえ 茶販売課
（JA全農みえ 茶センター）
鈴鹿市山本町3104
TEL059-371-3288

■主 催：JA全農みえ 茶販売課



取引のようす（北勢茶センター）

<資料提供>

JA全農みえ 企画課

TEL059-229-9071

津市栄町1-960 JA三重ビル内

<ご参考>

【昨年の初取引結果】

開催日	【南勢茶センター】 2024年4月24日	【北勢茶センター】 2024年4月26日
出品点数・数量 (茶種)	15点、116kg (煎茶)	15点、523.3kg (煎茶、かぶせ茶)
最高価格	55,500円/kg	18,000円/kg
平均価格	9,079円/kg	3,656円/kg

【伊勢茶とは】

「伊勢茶」とは、三重県内で生産された茶のことをいい、主に「煎茶」「深蒸し煎茶」「かぶせ茶」の3種類が生産されています。

恵まれた立地条件のなかで栽培されるため生育がよく、葉肉も厚くなり芳醇でコクのある味わいが特徴です。

本県は、栽培面積、荒茶生産量ともに全国第3位の茶どころです。茶種別では、かぶせ茶の生産量は全国第1位で、全国シェア約63%（2023年産）と高いウエイトを占めています。

【三重県の風土と伊勢茶】

三重県は南北に細長い地形をしていますが、県内の大半は年平均気温が14～15℃と温暖で、茶の栽培に必要とされる年降雨量1,500mm以上の地域では、ほとんどが茶の生産適地となっています。

本県での摘採時期は、地域による差はあるものの、おおむね一番茶（新茶）は4月下旬から5月中旬、二番茶は6月下旬から7月上旬です。これは全国的にみると、遅場の産地となります。

北勢地域では、鈴鹿市、四日市市、亀山市の3市を中心に、鈴鹿山麓の黒ボク地帯の平坦地に茶園が広がっており、経営規模の拡大がすすんでいます。茶種は、「煎茶」「かぶせ茶」が多く、「てん茶（抹茶の原料）」や「もが茶（加工用粉末緑茶の原料）」などの生産も行われています。

中南勢地域では、谷あいの傾斜地や川沿いの平地で良質茶栽培が行われています。主に大台町、度会町で「煎茶」が、松阪市（旧飯南町、旧飯高町）で「深蒸し煎茶」が生産されています。