

高級茶から食品加工まで多用途に向く品種

美しいグリーンと うま味のあるお茶

つゆひかり



静岡県で育成されたお茶の品種

「つゆひかり」は、品質や生産面などにおいて優れた特性を持つ万能品種で、輸出や加工食品分野においても注目されています。

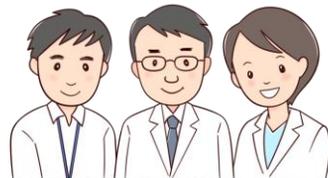
～命名の由来～

「つゆひかり」は、天然玉露といわれる「あさつゆ」の優れた品質を継承するとともに、茶業に光明を与えるとという意味を込めて命名されました。



万能品種「つゆひかり」の誕生

「つゆひかり」は、静岡県農林技術研究所茶業研究センターが育成したお茶の品種です。1970年に♀種子親「静7132」と♂花粉親「あさつゆ」を交配し、生育や品質等を約30年間調査した後、2003年に品種登録（種苗法）を行いました。



収量性と耐病性に優れる！

「つゆひかり」は生育が非常に良いため、一番茶から秋冬番茶まで安定して多くの生葉を収穫することができます。また、お茶の大敵である炭疽病に強く、有機栽培にも向いています。



様々な用途に向く「つゆひかり」

うま味の強い高品質なお茶から手軽に飲めるドリンク飲料や香りに特徴のあるお茶など、消費者の嗜好が多様化しています。静岡県ではこうした需要に対応するため、品種の活用を推進しています。

「つゆひかり」は様々な用途に対応する品種であり、県内の栽培面積は年々増加しています。

表 各用途に向く品種の例

用途	適する品種
高級茶	・つゆひかり ・しずかおり ・ゆめするが
ドリンク原料	・つゆひかり ・さやまかおり ・さわみずか ・静7132 ・しずゆたか
有機栽培	・つゆひかり ・静7132 ・しずゆたか
てん茶（抹茶原料）	・つゆひかり ・おくみどり
香りを生かした商品 （香り緑茶や烏龍茶等）	・香駿 ・藤かおり ・しずかおり ・静7132 ・つゆひかり ・おくひかり ・ゆめすみか

「つゆひかり」を推しています！

山間地の香味を活かした高級感のある煎茶



高級感ある「つゆひかり」煎茶

< 有限会社カネタ太田園 > (浜松市天竜区)



代表取締役 太田 昌孝 氏
取締役 太田 勝則 氏

「良いお茶は良い茶園から、良い茶園は良い土から」をモットーに良質なお茶づくりに努めています。山間地の気象条件を活かして普通煎茶の蒸し度で、香味に特徴があり高級感のある「つゆひかり」の生産・販売に力を入れています。

てん茶の品質向上・安定生産



色鮮やかな抹茶

< 静岡オーガニック抹茶(SOMA)株式会社 > (榛原郡川根本町)



代表取締役 杉谷 道也 氏

「つゆひかり」はてん茶生産においても外観・内質が優れています。当社は有機栽培のてん茶生産に力を入れており、中山間地域での有機栽培を考えた場合、品質面の優位性に加えて、炭疽病に強く、収量性も高いということで期待しています。

特性を活かした国内外の需要への対応



海外向け「つゆひかり」商品

< 株式会社やまも満寿多園 > (御前崎市)



代表取締役 増田 剛巳 氏

御前崎市では生産者、茶商、行政が三位一体となり、「つゆひかり」の生産と販売を行っています。

当社では、「つゆひかり」の特長であるグリーンの強い水色や渋みの少ないまろやかな味を活かして、海外への販売にも力を入れています。

有機栽培茶の収量・品質アップ



有機栽培「つゆひかり」茶園

< マルセン砂川共同製茶組合 > (浜松市天竜区春野町)



有機JAS責任者 鈴木 猛史 氏

「つゆひかり」は炭疽病に強く、「やぶきた」と比較して病気の発生が少ないため、有機栽培にも向いています。

また、「つゆひかり」は香りに特徴があるため、二番茶以降に烏龍茶などの香りに特徴のあるお茶を生産しています。

「つゆひかり」のブランド化

「つゆひかり」は静岡県内の各産地で栽培されており、御前崎市や牧之原市、掛川市などの産地を中心にブランド化が進められています。



御前崎茶



牧之原茶 望 (のぞみ)



掛川茶 天葉 (あまね)

カフェを楽しむ

つゆひかりカフェ (御前崎市)

御前崎市茶業振興協議会では一番茶期に「つゆひかりカフェ」を開催しています。「つゆひかり」の新茶とスイーツを楽しむことができます。



つゆひかりキャラメルサンド

煎茶の中でも緑色と甘みの強い「つゆひかり」を使用しています。
(まるよ茶屋、御前崎市)



つゆひかりショコラテリーヌ

「つゆひかり」のkokのあるうま味がホワイトチョコレートによくマッチします。
(まるよ茶屋、御前崎市)

‘水色’と‘うま味’を楽しむ

<日本茶インストラクターのコメント>



日本茶インストラクター・リーダー
松島 章恵 氏

「つゆひかり」は美しいグリーンの水色とうま味が特徴であり、誰でも美味しく淹れられるストライクゾーンの広いお茶です。淹れる時の湯温を変えることで、違った香味を楽しめるのも魅力的。じっくりとうま味を楽しみたい時は低めの湯温がおすすめです。熱めのお湯でさっと淹れると桜葉の様な香りがほんのり感じられ、スイーツとも好相性。日常茶だけでなく、おもてなしにも大活躍する頼もしい品種茶です。

<問い合わせ先>

ChaOIフォーラム事務局

〒439-0002 静岡県菊川市倉沢1706-11 (茶業研究センター内), TEL:0548-28-6688

静岡県経済産業部農業局お茶振興課

〒420-8601 静岡県静岡市葵区追手町9番6号, TEL 054-221-2674

静岡県農林技術研究所茶業研究センター

〒439-0002 静岡県菊川市倉沢1706-11, TEL:0548-27-2880