

(令和7年5月20日発表)

～天下人・家康公がこだわり抜いた静岡茶への想い～

第43回^{すんぶほんやま}駿府本山お茶壺道中行列・「茶詰め^{ちゃづ}めの儀」の開催

◆ アピールポイント	・徳川家康公は、新茶の時期に茶壺にお茶を詰め、夏の間、冷涼な井川大日峠のお茶壺屋敷で保管・熟成させ、晩秋に駿府へ運ばせ、味わい深い風味と香りを楽しんだ、と言われています。 ・家康公の静岡茶へのこだわりを今に伝える、<u>歴史・文化・茶</u>のすべてが集約された、静岡市ならではの儀式です。 ・例年5月から半年間にわたり「茶詰め（封印）、熟成、口切り（開封）」と一連イベントを開催しています。 ・今回は一連イベントの最初となる「茶詰め^{ちゃづ}めの儀」を開催します。 【市長の出席 有】
◆ 日時・期間	令和7年5月31日（土）13時20分から16時まで
◆ 場 所	静岡市歴史博物館（葵区追手町4番16号）
◆ 内容など	（1）茶詰め^{ちゃづ}めの儀（13時20分～14時） 13時20分～ 主催者挨拶、市長挨拶 静岡市歴史博物館 学芸員による解説 13時30分～ 茶詰め^{ちゃづ}めの儀 会場：1階学習支援・市民活動スペース（観覧自由、無料） 【指導・監修】煎茶道^{せいふうりゅう}静風流家元 海野^{うんの} 俊堂^{しゅんどう}氏 【実演（茶師）】静岡本山茶研究会 藤田^{ふじた} 匠^{たくみ}氏 静岡本山茶研究会 佐藤^{さとう} 誠洋^{まさひろ}氏 （2）MY茶壺 茶詰め体験（14時30分～16時） 会場：1階講座室 ・申込まいただいた市内在住の小学生親子20組に、茶缶を使って「茶詰め^{ちゃづ}めの儀」と同じように茶詰めを体験してもらいます。 詰めたお茶は井川大日峠のお茶蔵で熟成させ、秋にお渡しします。

イベントカレンダーへの掲載 **無**
別紙資料 有 **無**



【問合せ】駿府本山お茶まつり委員会 事務局 深井
（静岡市農業協同組合 営農課）
電話 054-288-8440

【担当課】農業政策課 お茶のまち推進係（清水庁舎6階）
担当：檜枝、高橋
電話 054-354-2089