

(2026年5月25日発表)

5月31日 第44回駿府本山お茶壺道中行列・「茶詰めの儀」の開催

【吉田副市長の出席 有】

駿府本山お茶まつり委員会では、徳川家康公が新茶を茶壺に詰め、熟成させて味わったとされる故事にちなみ、静岡茶の歴史と文化を今に伝える「駿府本山お茶壺道中行列」の関連行事として、春の茶詰めから夏の熟成、秋の口切りまでを一連のイベントとして実施しています。

このたび、その幕開けとなる「茶詰めの儀」を、5月31日(日)に、静岡市歴史博物館で開催します。

【趣旨・背景】

- ・徳川家康公は、新茶の時期に茶壺にお茶を詰め、夏の間は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伝えられています。
- ・本行事は、家康公の静岡茶へのこだわりを今に伝えるもので、「歴史、文化、茶」が一体となった静岡市ならではの伝統的な儀式です。
- ・例年、「茶詰め(封印)」「熟成」「口切り(開封)」を5月から約半年間かけて実施しています。

【日時・会場】

2026年5月31日(日曜日)13時20分から16時まで
静岡市歴史博物館(葵区追手町4番16号)

【主な内容】

- (1)「茶詰めの儀」(13時20分から14時まで、会場:1階 学習支援・市民活動スペース)
 - 【指導・監修】煎茶道静風流(せいふうりゅう)家元 海野 俊堂(うんの しゅんどう)氏
 - 【実演(茶師)】静岡本山茶研究会 藤田 匠(ふじた たくみ)氏、佐藤 誠洋(さとう まさひろ)氏
 - ・手摘みした新茶を和紙の袋に収めて茶壺に入れ、湿気や酸化を防ぐため、周囲に保護用の茶葉を隙間なく詰め、柿渋を塗った和紙などで密閉します。
 - ・その一連の作業の様子は、観覧自由、参加無料でご覧いただけます。
- (2)「MY 茶壺 茶詰め体験」(14時30分から16時まで、会場:1階講座室)
 - ・事前に申し込みいただいた市内在住の小中学生とその保護者20組を対象に、茶缶を使って「茶詰めの儀」と同じように茶詰め体験を行います。
 - ・詰めた茶は、井川大日峠の茶蔵で熟成させた後、秋に参加者へ返却します。

【取材について】

事前の連絡は不要です。開催日時に会場までお越しください。

【問い合わせ先】

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】

経済局 農業政策課(清水庁舎6階)、担当者:細谷、高橋 電話:054-354-2089