

# 勝茶

～勝海舟と緑茶～

発行元：志茂田福祉センター

勝海舟ってこんな人

幕末の徳川将軍家に仕えた幕臣。  
蒸気軍艦「咸臨丸(かんりんまる)」  
での太平洋横断や、「江戸無血開  
城」といった事跡が有名。  
坂本龍馬ら多くの人物が師事した。



## ～牧之原開墾と茶の栽培に活路を見出した海舟～

海舟は、徳川家の駿河移封以前から、駿河・遠江で生産される茶の需要に注目していました。

『海舟日記』慶応4年6月21日条(江戸開城から約3ヶ月後<sup>(※)</sup>の記事)に、海舟はこんな内容を記しています。

「最近、駿河・遠江(現在の静岡県域)では、国産茶の生産量がおびただしい。聞くところによると、横浜への茶の輸送が繁盛しているようだ。徳川家と旧幕臣を移転地に送るための護送船などにかかる費用の大半は、この茶の売上によってまかなうことが出来るだろう。幕府時代の古い習わしから脱却し、土地の生産能力のために尽力し、将来を見越して事業を行えば、大いに富をなすのではないか」

この気付きが、旧幕臣救済事業としての牧之原開墾奨励へと繋がっていったと考えられます。(勝海舟記念館学芸員)

※慶応4年は4月と5月の間に開(うるう)4月があるため



出展元：牧之原市茶業振興協議会



## ～牧之原のお茶の特徴～

温暖な気候なため、静岡県内でも早場所在地帯で4月中旬には新茶が味わえ、八十八夜にはコクのあるお茶が十分に楽しめる。やわらかい芽でありながら、肉厚に栽培された茶葉を丹念に収穫し、「普通煎茶」の蒸し時間に比べて長く蒸した「深蒸し茶」が主流で、淹れたお茶は、鮮やかな濃い緑色、芳醇な香り、苦み・渋味の少ないまろやかな味わいが特徴。



## 大田区立勝海舟記念館



勝海舟記念館にあるスタンプ押印後、毎週水曜11:00～14:00に志茂田福祉センターに來所して頂くとプレゼントがごさいます！

スタンプはこちら！  
プレゼントは数に限りがございます。

～裏面もご覧ください～



## ～お茶の美味しい淹れ方～

- ・急須に1パックを目安に入れて、お湯を注ぎます。その後、廻し注ぎで濃さを均等にしてお飲みください。なお、本商品は、通常のティーパックより1袋あたり5gと多めに入っておりますので、1パックで3～4人分目安となっております。
- ・夏は水出しでも美味しくお飲みいただけます。その際には、水1ℓにつき、2袋が目安です。(お好みにより調整してください。)その後、ポットの中を良くかき混ぜるか、水がこぼれないようにシェイクします。そのまま、冷蔵庫で約1～2時間冷やして、氷の入ったグラスに注ぐと、よりおいしくお飲みいただけます。

春



夏



～静波海水浴場～

## 牧之原の四季

写真出典: 牧之原市



～大江八幡宮の御船神事～



～大鐘屋吊し飾り～

秋



冬



### ～アクセス～

▶志茂田福祉センター  
JR京浜東北線「蒲田」駅西口下車徒歩15分



▶大田区立勝海舟記念館  
東急池上線「洗足池」駅下車徒歩6分

