

お茶の仕上げ加工技術

企画展

2025
7.5^土
~9.29^月

関連イベント ※詳細は裏面をご覧ください

- お茶のブレンドと審査を体験してみよう(7月27日@)
- 研究員によるギャラリートーク(8月24日@)

- 開館時間 9:00~17:00(入場は16:30まで)
- 休館日 毎週火曜日(8月12日は開館。9月23日は開館し翌日休館。)
- 観覧料(常設展・企画展共通) 大人(15歳以上)300円、学生 無料
※学生・70歳以上・障害者手帳をお持ちの方は、証明書等のご提示で無料になります。

協力: 静岡県茶商工業協同組合、日本茶インストラクター協会静岡県支部、株式会社製茶問屋山梨商店、
成茶加納株式会社、カワサキ機工株式会社、株式会社寺田製作所、株式会社山益 ほか



ふじのくに
茶の都
ミュージアム

Tea Museum, Shizuoka

展示内容

- お茶ができるまで
- 仕上げ加工の工程
(選別、火入れ、合組)
- お茶の品質評価

日頃私たちが飲んでいるお茶(煎茶)ができるまでには、茶園で摘み採った茶葉が荒茶に加工されるまでの工程と、その後の「仕上げ加工」の工程があります。

仕上げ加工には、お茶の大きさや形を揃える「選別」、お茶の香りと味を引き出して貯蔵性を高める「火入れ」、特徴が異なる複数のお茶を混ぜ合わせ消費者の好みに合うよう調整する「合組(ブレンド)」の工程があり、これらは主に茶商(茶問屋、茶卸売業者)の専門技術により行われています。

本展では、蒸し製煎茶の製造工程のうち、仕上げ加工に関する道具や絵画資料を展示し、仕上げ加工の各工程の内容を紹介します。

①



① 明治期の製茶解説書
「製茶図解」

②



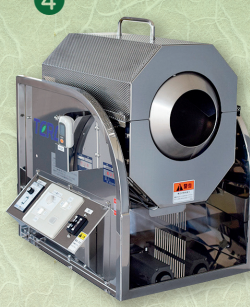
② 仕上げ加工で用いる道具
(ふるい、ぼて)

③



③ 葉と茎を選別する機械
(株式会社山益)

④



④ 火入れの機械
(株式会社寺田製作所)

⑤



⑤ お茶の成分を分析する機械
(カワサキ機工株式会社)

※写真はイメージです。※古書及び絵画資料は、資料の劣化を防ぐため写真パネルでの展示を予定しています。

※実際の展示では機械のモデルが変更になる可能性があり、大型機械は写真での展示を予定しています。

関連イベント

Ⅰ お茶のブレンドと審査を体験してみよう

特徴が異なる煎茶を自分でブレンドし、ブレンドによるお茶の変化を感じてみましょう。ブレンドしたお茶は持ち帰ることができます。

日時 2025年7月27日(日)

①10:00~11:30 ②13:30~15:00

場所 博物館1階多目的ホール

定員 各回先着20名(事前予約制、5月12日~受付開始)

体験料 700円※別途、会期中の観覧券(一般300円)が必要です。

対象者 中学生以上

講師 山梨宏之氏(株式会社製茶問屋山梨商店)
加納昌彦氏(成茶加納株式会社)



審査のイメージ

※定員に達し次第、受付を終了します。

※審査の際に服が汚れる場合がありますので、気になる方はエプロンを持参してください。

※他のグループの方と一緒にいる場合がありますので、ご了承ください。



予約方法 ふじのくに電子申請サービスでお申し込みください。

← ふじのくに電子申請サービス

左側の二次元コードからアクセスしてください。

※お預かりした個人情報はこのイベント以外に使用しません。

※1週間経っても申込受付の返信がない場合は、お手数ですがお電話でご連絡ください。

Ⅱ ギャラリートーク

研究員が企画展の見所を解説します。

日時 2025年8月24日(日)

①10:30~11:00 ②13:30~14:00

場所 博物館2階企画展示室

定員 10名程度(当日先着順)

※総合案内で整理券を配布します。

参加料 無料※当日の観覧券(一般300円)が必要です。

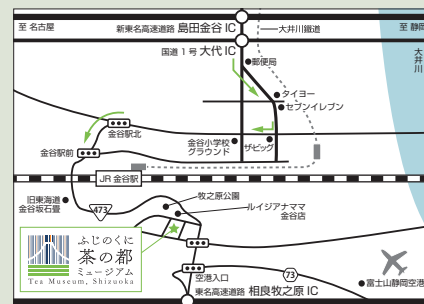
※当日、総合案内にて整理券をお受け取りの上、企画展示室前へお集まりください。

ふじのくに茶の都ミュージアム

〒428-0034 静岡県島田市金谷富士見町3053番地の2

TEL 0547-46-5588 FAX 0547-46-5007

HP <https://tea-museum.jp>



- ・JR金谷駅より、バス・タクシーで約5分、徒歩約25分
- ・新東名高速道路: 島田金谷ICより約13分
- ・東名高速道路: 相良牧之原ICより約10分
- ・国道1号: 大代ICより約10分

次回企画展

「茶の都特別茶会道具展」

2025年10月18日~2026年1月26日



HP



instagram



Facebook

※内容は変更になることがあります。詳細はホームページでご確認ください。