



## 心をほぐす優しい味わい。 雨畑の自然が育むオーガニック紅茶。

Ya!Tea倶楽部

代表 澤村 義之 さん

「紅茶作りは発酵作業があるのが特徴です。作業は一部機械化されていますが、やはり丁寧な手仕事

農業を使わずに育てた茶葉は  
優しい香りと甘い味わい

「私は東京から移住し、縁あって雨畑地区の製茶工場で働くようになりました。お茶作りに関わる中で、その奥深さと面白さを知り、静岡などの茶どころに出掛けては勉強し、知識を深めました。雨畑は良質なお茶の産地でありながら、地域で消費されていたため、一般的にはあまり知られていませんでした。そこで私は雨畑茶の魅力を広めていこう、と考えるようになったんです。そんな中、天候不良の影響で茶葉がうまく育たない年がありました。その時に紅茶なら茶葉の大きさがふぞろいでも製品化できることを知り、紅茶の製造を始めました」

傾斜地があり、雨や霧が多い早川町雨畑地区は、お茶の栽培に適しているため、古くから製茶が行われてきました。幻の銘茶「雨畑茶」のおいしさを広めたい、そんな思いから紅茶作りを手掛けるようになった「Ya!Tea倶楽部」代表・澤村義之さん。キャンプ場の管理と造林業にいそしむ傍ら、紅茶作りにも情熱を傾ける澤村さんを硯の里キャンプ場に訪ねました。

雨畑茶の魅力を広めるため  
研究を重ね紅茶作りに挑戦



### 「Ya!Tea倶楽部」がある 硯の里キャンプ場

傾斜地に広がる茶畑の間を登っていくと、硯の里キャンプ場に到着。「Ya!Tea倶楽部」はここにあります。

早川町雨畑495  
TEL.0556-45-3256

### 食事処 やませみ

早川町高住625-3  
TEL.0556-45-2010  
ティータイム:14:30~18:00  
定休日:月曜日 第3水曜日

「雨畑紅茶のシフォンケーキはこちらで楽しめます」と、ご自身が作ったシフォンケーキを手にする望月三智子さん



を大切にしています。そしてなんととっても素晴らしいのは雨畑地区の畑です。ここでは昔から農薬を使わずに生産してきたので、土の環境がよく、病害虫の心配がほとんどありません。ですからオーガニックで安心して飲める茶葉を作ることができんです。また、畑ごとに味も異なるので、相性のバランスを確かめながらブレンドしています。現在製造しているのは5月ごろに摘みとる一番茶のみで、優しい香りと甘みのある味わいが特徴です。今後は香り高い二番茶を使った紅茶も作っていきたいと思っています」



甘みのある穏やかな味わいの雨畑紅茶と  
紅茶の製造過程でできる細かい茶葉を混ぜ込んだ、優しく香るシフォンケーキ