

旅の達人

【第六十三回】

「愛知県西尾市」

株式会社あいや 店舗販売課

あいや本店・店長

伊藤 慎さん(35)



自分でブレンドした茶葉を昔ながらの茶臼を用いて抹茶にする茶臼碾き体験が楽しめます。

伊藤さんの好きな景色

抹茶の里・西尾の魅力に触れて！ 地域ブランドを発信するミュージアム

全国生産量のうち約30%を占める抹茶の名産地・西尾。温暖な気候、肥沃な土壌と水資源に恵まれ、江戸時代以前から茶の栽培が行われてきました。製造が本格化したのは明治時代に入ってから。発展の歴史には近隣都市の名産品や名古屋の喫茶文化なども深く関わりがあります。そんな抹茶に関する様々な魅力を体験できる「あいや西尾の抹茶ミュージアム和く和く」を店長の伊藤さんに案内してもらいます。

大人気の茶葉の品質鑑定体験 他ではできない体験を

西尾市で栽培されている茶葉のほとんどは、抹茶の原材料となる「てん茶」を作るために育てられています。抹茶は、現在ではアイスな



自分でブレンドした茶葉を茶臼で碾き、自ら点てたお抹茶とスイーツを茶室で楽しむ



茶匠が行う茶葉の品質鑑定体験

カフェでは濃厚な抹茶スイーツが楽しめる

お土産の達人

シェ・シバプロデュースによる人気の抹茶パウムクーヘンと、あいやが厳選したお茶の詰め合わせ。2016年の日本ギフト大賞愛知賞受賞。お中元にも喜ばれる逸品



伊藤さんオススメ

抹茶パウムクーヘンとお茶の詰合せ 3,400円(税別)

あいや本店 ☎0563-56-2233(9:30~17:30)
ミュージアムの予約は☎0563-77-6572(9:30~17:00)
または右記サイトにて<https://www.matcha.co.jp/factory/>

「旅の達人」は中日新聞の旅行サイト「ぶらっ人」でもご覧いただけます <http://tabi.chunichi.co.jp>

多くの加工品にも使われるようになり、世界中で楽しめるようになりました。ミュージアム入り口では、その一部ですが500種類以上の抹茶製品を紹介しています。製造工程の見学では茶畑にかぶせる黒い覆いの理由や、茶臼で碾くことによる利点も解説しています。よく質問を受ける内容を中心に展示・体験・解説を行っていますので、見学を終えた頃には、より抹茶の魅力を知っていたのではないのでしょうか。繊細な味を追求するために培われてきたこれらの作業は、昔から変わっていません。惜しむことなくかけられた手間ひまが、西尾の美味しい抹茶を育んでいます。

見学の途中に行う「茶葉の品質鑑定体験」は加工品、常用、おも

てなし用と、等級(品質)の違いを香りや味で確かめる人気の体験。製造行程の中でも最も重要な作業の一つで、弊社でも30年以上の経験を持つ職人さんが行う特別な作業なんです。自分で茶葉をブレンドして、それを抹茶にする茶臼碾き体験なども用意していますので、ぜひ挑戦してください。

地域活性の拠点に！ 伝えたい抹茶と地域の魅力

西尾市は全国に誇る茶処として知られる反面、これまで同市に足を運んでいただいた方が、その魅力に触れられる場所は多くありませんでした。そこで「他ではできないような思い出に残る体験を通して、西尾の抹茶の魅力を広く紹介したい。地域活性の入口となれば」という思いで、弊社の現社長・杉田が発案したのが「あいや西尾の抹茶ミュージアム和く和く」です。

抹茶は茶の湯の文化とともに広まりましたが、それに縛られることなく、若い方にもっと気軽に楽しんでいただきたいと思っています。当施設がそのきっかけになれば嬉しいですね。西尾市を訪れた際は、稲荷山茶園公園も訪ねてみてください。美しい緑の茶畑が続く西尾の象徴的な景色をご覧ください。他にも日本初の古書ミュージアム・西尾市岩瀬文庫など、のんびりとした一日を過ごせる西尾観光。その際はぜひ、あいや本店でご購入ください。

Information
あいや西尾の抹茶ミュージアム「和く和く」
ミュージアム来館対応時間
10:00~、13:00~、15:00~
※ミュージアムは予約制です
詳しくはHPをご覧ください
あいや本店
営業時間/9:30~18:30
定休日/年始(1/1~1/3)



企画・制作/中日新聞広告局