

2013年
認定
世界農業遺産

静岡の茶草場農法

昔から続く
自然を育むお茶づくり

茶草場農法は、掛川で昔から行われてきた伝統的なお茶づくりです。
茶草場はおいしいお茶をつくるためだけではなく、多くの生き物を守ることに役になっています。

農家さんが手間暇かけてお茶をつくっているよ!

秋になると、茶畑のまわりにあるササやススキなどの草を刈り取ります。

刈り取った草を乾かし細かくきざんでお茶の木の根元にしきます。

10～20年ほど長い時間をかけて草は分解されて、やわらかい土ができあがります。

この土で育てられたお茶は香りが良くおいしくなると言われています。

探してみよう!

茶草場には草花や生き物がいっぱい!

茶草場では「秋の七草」や、ハネが退化して飛べなくなった「カケガワフキバッタ」など、めずらしい生き物を見ることができます。

カワラナデシコ
カケガワフキバッタ
キキョウ

世界農業遺産
茶草場ガイドブック

お茶畑に隠された秘密
世界の謎が解けるかな?

怪人ナゾツチャ

ひがしやま 東山いっぷく処

かっぱしテラス
(栗ヶ岳世界農業遺産茶草場テラス)

あわがたけさんちゅう 栗ヶ岳山頂にある休憩所。秋に刈り取った草を束ねて乾燥させた「かっぱし」をイメージしたとくちょうてき 特徴的な建物で、1階は茶草場農法の紹介シアターとカフェ。2階のテラスからは富士山や駿河湾などが一望できます。

☎ 0537-27-0845
📍 掛川市東山1051-1
🕒 10:00～16:00
🗓 月曜日(祝日の場合は翌日)
年末年始若干日 ※荒天時は休みの可能性あり

あわがたけさんちゅう 栗ヶ岳山麓にある東山いっぷく処は、地元のおいしいお茶でもてなしてくれる嬉しいお店です。周辺スポットや季節ならではの見どころを親切な店員さんが教えてください。
無料駐車場、サイクルラック完備です。

☎ 0537-27-2266
📍 掛川市東山1173-2
🕒 9:00～16:00
🗓 水曜日(祝日の場合は翌日)
年末年始若干日

おちやのはっぱが
ひらいたら
みどりのじゅうたん
できました