

参加者募集！ここにしかない茶樹。北限の在来茶が持つ魅力を探る旅

9/2024
14・15

北限の茶「村上在来」の手摘み体験

お茶を通じて新潟・村上の食を満喫&在来茶に新たな価値を再構築

在来茶プロジェクトは
都内で現代の食と文化的
茶のエディケーション
の両端を本職とするメン
バーと、新潟の地域
再生が本業のメンバー
が立ち上げました。本企
画の事務局・ファシリ
テーターを担います。

【この体験ならではの独自の取り組み】

この取り組みでは、村上在来茶園を持つ「富士美園」で手摘み、製茶、テイastingを体験いただきます。全国的にも貴重な在来茶を参加者と共に手摘みし、村上在来茶 100%のお茶を特性に合った方法で製茶し製品化。数量限定で販売まで行う予定です。

村上観光はもちろんのこと、新商品リリースに関わっていただき、販売前の新しい村上在来茶を先行して味わえます。通常の旅より、地元村上に一步踏み込める体験をしてみませんか？

【在来茶の希少性と村上在来茶の可能性】

古来よりその土地ごとに根付いたお茶を在来茶と呼びます。全国的に在来茶の割合はわずか約 1%ともいわれています。在来茶は株ごとに個性が異なり、一定品質、大量生産には向かないため、時代と共に減少しました。驚くことに新潟県・村上の茶畑では、その貴重な在来茶が 7 割弱の作付面積を占めるたぐいまれな産地です。他の産地より、お茶栽培には遙かに厳しい自然環境下で、昔から大切に守られてきた村上在来茶が残されていることは産地にとって財産です。

講師紹介

富士美園六代目 飯島剛志 氏

富士美園は創業明治元年の老舗茶舗です。現在は六代目の飯島剛志が、代々伝わる茶畑を守り、また、新たなお茶の可能性にも挑戦し続けています。

講師紹介

製茶指導 松尾俊一 氏

佐賀県嬉野市で在来茶を栽培。嬉野古式釜炒りで自然に近い形でお茶作りをしています。

コース

【9月14日】 12:00 JR村上駅集合—
13:30~16:30 富士美園<茶摘み・茶
畑見学>途中休憩有>—17:00~18:
30 瀬波温泉<希望者のみ>—時間ま
で自由行動—19:00~21:00交流会
—解散

【9月15日】 7:00 宿<朝食>—<チ
ェックアウト>—8:30 工場<製茶見学
>—10:30~12:00 富士美園<村上
茶飲み比べ>—解散

※ 自由時間にはお茶以外の観光も各自お楽しみいただけます。

参加特典

①茶摘み体験、製茶見学

富士美園の茶畑で貴重な茶摘みを経て、その茶葉をつかって自分たちのお茶を作ります。

②村上を味わう交流会

講師の松尾さん、飯島さんを迎えながら、豊かな村上食材を味わっていただける交流会です。

③在来茶のお土産あり

自分たちで摘んだ茶葉から出来上がったお茶をプレゼントいたします！

※ 参加特典の全てを受けるには、下記のい
がた観光ファンクラブへ会員登録ください。

取組み

富士美園(新潟・村上市)と
在来茶プロジェクト(お茶愛
好家コミュニティ)が、村上
在来茶の茶摘み体験、製茶
見学などの村上の茶と食
を味わう二日間の体験会
を企画しました。

主催|村上在来茶研究会(富士美園+在来茶プロジェクト) 協力|新潟県観光ファンづくり推進協議会

体験会

一般料金

にーくる会員

参加費 23,000円→19,000円

宿泊費
別 途

全国から
限定20名

申込み
こちら▶



にーくる会員様はツアー代金が4000円割引にて参加できます(受付直前に会員登録された方も適用されます)

にいがた観光ファンクラブ

Niicle

にーくる

GET

スマホから簡単登録！当日に会員IDをご提示ください。

STEP
1



二次元バーコードを読み
込み「会員登録」でメー
ルアドレスを入力。

STEP
2

届いたメールに記載
されているURLから
本登録。

STEP
3

当日受付時に、ログ
イン>会員ID 画面
を主催者に提示。

にいがた観光ファンクラブ『Niicle (にーくる)』は、新潟が大好きな方や観光で訪れる方の「もっと新潟を知りたい!」「また新潟に行きたい!」という想いに応えるファンサイトです。