

実績報告書

令和4年1月4日

(宛先) 富士市長

所在地 [REDACTED]
報告者 団体名 大淵二丁目ささば景観保存会
代表者 会長 藤田 公孝 [REDACTED]
電話番号 [REDACTED]

令和3年4月15日付け富産農指令第46号による交付の決定を受けた事業が完了したので、関係書類を添えて次のとおり報告します。

1 交付決定額	300,000円			
2 事業の名称	大淵笹場市民体感ツアー			
3 事業の目的	主に富士市民を対象に、大淵笹場及び茶文化の魅力を体感するツアーを開催し、地域の活性化と茶園景観の維持、そして富士のお茶の消費拡大を図る。			
4 事業の内容	5月29日と10月23日の2回に分け、「茶園散策」、「茶摘み体験」、「茶葉の天ぷら作り」、「茶作り体験」、「茶そばの試食」を内容とした体験ツアーを実施した。2回の開催で合計91名の方が参加した。			
5 事業経費	総額	市補助金	自己負担	その他
	739,681円	300,000円	301,681円	138,000円
6 着手日	令和3年4月20日			
7 完了日	令和3年11月20日			
8 添付書類	補助事業決算書、領収書の写し			

大淵笹場市民体感ツアー 補助事業決算書

収入の部

	科 目	決算額 (円)	摘 要
1	保存会負担金	301,681	
2	ツアー参加費	138,000	1,500円×92人
3	市補助金	300,000	
	合 計	739,681	

支出の部

	科 目	決算額 (円)	摘 要
1	消耗品費	52,021	容器、箸、木べら等
2	光熱費	12,000	ガスボンベ
3	備品購入費	100,660	カセットコンロ、揚げ物鍋等
4	報償費	115,000	茶そば、衣装仕立て
5	広告宣伝費	120,000	チラシ作成、広告掲載費
6	会場設営費	340,000	テント、机、音響等
	合 計	739,681	

県内の親子対象 お茶づくし体感ツアー

新芽を丁寧に摘み取った



摘んだ茶葉を天ぷらにした

大淵笹場の魅力伝える

富士山と茶畑の景勝地として知られる富士市の大淵笹場で29日、「大淵笹場 お茶づくし体感ツアー」が開催された。大淵笹場は国内外から多くの観光客が訪れる人気スポットである一方、県民からの認知度が低いという課題があることから、課題解決に向けた取り組みの一環として地元住民などで組織する大淵二丁目ささば景観保存会が主催。県内に在の小学生を含む親子14組42人を対象に、茶畑の散策や茶摘み、茶葉の天ぷらとお茶作り体験などを繰り広げ、笹場の魅力を伝えた。

茶摘みは、参加者が同保存会のメンバーから指導を受けながら作業に臨んだ。枝の先端にある芯とその下の2枚の葉を摘み取る、「一芯二葉(いっしんによう)」という基本的な方法で柔らかな新芽を丁寧に摘み取った。

「甘い匂いがする」などと話す参加者もあり、焦げないようにまめに混ぜながら仕上げた。完成した茶葉を使い、急須で入れたお茶を試飲した白鳥心華さん(小学3年)は「いつも飲んでいるお茶より香

摘んだ茶葉は、その場で天ぷらに調理。揚げたてを味わった参加者たちは「おいしい」「香りがいいね」などと話し、舌鼓を打った。お茶作り体験では、中華鍋を使って釜炒り茶作りに挑戦。茶葉の中の水分を飛ばして乾燥させるよう低温でじっくりと炒めた。



揚げたてを味わった

「いい香りがしてきた」「甘い匂いがする」などと話す参加者もあり、焦げないようにまめに混ぜながら仕上げた。完成した茶葉を使い、急須で入れたお茶を試飲した白鳥心華さん(小学3年)は「いつも飲んでいるお茶より香

りがよくておいしい」と笑顔を見せた。同保存会メンバー手作りの茶そばや笹場周辺で採れた山菜の天ぷらなども振る舞われ、参加者を喜ばせた。同保存会の藤田洋司副会長は「笹場を盛り上げるために、まず地元の方に魅力を知ってほしい。さまざまな体験ができる観光名所としての可能性も探っていければ」と話した。

釜炒り茶作りに挑戦(上)、完成した茶葉で入れたお茶を試飲(下)



佐野新聞店 052-0993
中西新聞店 052-1136

地元県内へ笹場PR

景観保存会 親子対象にツアー



富士山と茶畑の美しい景観が広がる大淵笹場

大淵二丁目ささば景観保存会(藤田公孝会長)は23日、「大淵笹場お茶つくし体感ツアー」を富士市大淵で開いた。快晴の富士山が見守る中、ガイド付きの茶畑散策や茶摘み体験、茶葉の大好作り、お茶作り体験、手打ちそばのランチなどを展開。県内在住の小学生を含む親子約60人が、大淵笹場とお茶の魅力を感じた。



親子で茶摘み体験を楽しむ参加者

茶畑散策では保存会のメンバーがガイドを担当。笹場の茶畑は約1万8000平方メートルの広さがあり、町内の人たちが管理していること、手作業で摘み取っているのが木の上面のカーブが入ること、昔は石米種だったが現在はやおきた品種を栽培していることなどを伝えた。地面には草が生えるのを防いで肥料とするため木材のチップを散布していることも説明した。

かつて茶葉を一時保管していた番小屋も披露し、作業の際に木陰で休憩や食事をするナ



茶摘み体験ではメンバーの手法を参考に手摘みの作業を進め、摘み立ての茶葉を天ぷらにして味わった。お茶

ラのも紹介した。このほか、色づき始めた実を付けた四つ溝柿、大きな実を付けた栗の木、メンバーが植樹したコケモモの木も観察した。



茶葉を炒めてほうじ茶風に加工

作りでは、摘み立ての茶葉を中華鍋で炒めてほうじ茶風に加工。香ばしい茶葉の香りを茶園に広げた。ランチの手打ちそばは、市内の同好会が揃ってきたで、打ちたて、ゆでたてのそばと揚げたての山菜天ぷらと一緒に味わった。

ツアーは、全国から多くの観光客が笹場を訪れる一方、富士市民を含む県民の知名度が低い状況を受けて今年、藤田会長は、さまざまな体験を通じて笹場の景観と魅力を伝え、地元への関心を高めたいと話し話した。



保存会メンバーの案内で茶畑を散策(上) 摘み取った茶葉を一時保管していた番小屋(左)

茶畑散策や手摘み体験