

日本最北端の茶処

奥久慈茶の里公園



奥久慈で体験

奥久慈茶とは



久慈川の源流がある八満山地に近い町北部集落の山間の畑で栽培されている『奥久慈茶』。奥久慈茶は、太子町特有の、冬は寒さが厳しく、夏は昼夜の寒暖差が大きいという気象条件から、葉に厚みがあり、味にコクがあり、香りも強いのが特徴です。茶葉が厚い分、2煎目、3煎目になってもお茶の美味しさが楽しめます。

日本一に輝く究極の手もみ茶体験

昔ながらのお茶作りに欠かせない「手もみ」の工程。深い香りと味わいを楽しめる手もみ茶作りを体験できます。

● 時期 通年 ● 人数 6名様から
● 費用 1,800円 ● 時間 約90分～ ※要予約



全国に名高い常陸秋そば そば打ち体験

石臼等で挽く、地元太子の秋そばを地粉の小麦粉と合わせた、美味しい二八そば作りを体験できます。作ったそばは、その場でご賞味いただく他、持ち帰ることも出来ます。

● 時期 通年受付
● 費用 1,800円
● 人数 6名様から
● 時間 約90分
※要予約 ※調理プラス100円



奥久慈伝統の技 こんにゃくづくり体験

古くから奥久慈地方はこんにゃくの産地として知られています。ここでは、芋から作る昔ながらのこんにゃく作りを体験できます。太子町のきれいな水で作るこんにゃくは、ぷりぷりの食感でやみつきになる美味しさです。

● 時期 通年受付
● 費用 1,800円
● 人数 6名様から
● 時間 約90分
※要予約



茶摘み体験

公園の周囲はお茶畑に囲まれ、新緑が眩しい5月中旬。気軽に簡単に体験できる茶摘みは、大人から子どもまで人気のある新茶の時期限定の体験です。また、ご希望のお客様は、茶摘み衣裳の貸し出しも行ってまいりますので、是非ご利用ください。

● 時期 5月中旬～6月上旬まで ● 人数 1名様から
● 費用 400円 ● 時間 約40分



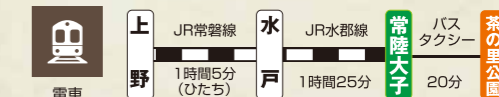
和紅茶づくり体験

太子町で生産される「和紅茶」は、自然で柔らかな風味を味わえるのが特徴です。砂糖を入れないストレートでも美味しく飲めるため、和菓子や和食にも良く合います。

● 時期 通年 ● 人数 6名様から
● 費用 1,800円 ● 時間 180分 ※要予約



交通アクセス



施設利用料金

区分	個人		団体		区分	1日
	大人	子ども	大人	子ども		
美術館入館料	300円	200円	250円	150円	茶室・広間	4,070円
					茶室・小間	2,030円

○団体は20名様以上 ○3歳未満のお子様は無料 ○中学生までは子ども料金
※施設の営業時間は午前9時から午後5時まで ※休館日は毎週水曜日及び12/31と1/1
※食堂の営業時間は午前11時から午後2時まで

奥久慈茶の里公園

〒319-3543 茨城県久慈郡太子町大字左貫1920番地
TEL 0295-78-0511
FAX 0295-78-0992

http://okukuji-chanosato.com
chanosato@sunny.ocn.ne.jp

