

# お茶飲みましょう Ochanomimasho

お茶飲みましょう  
お茶飲みましょう

青い空 高い山  
笑顔咲く 梅ヶ島

お茶飲みましょう  
お茶飲みましょう

朝の霧 梅ヶ島  
おいしいお茶飲みましょう

Ocha nomimasho  
Ocha nomimasho

Aoisora Takaiyama  
Egao saku Umegashima

Ocha nomimasho  
Ocha nomimasho

Asa no kiri Umegashima  
Oishii ocha nomimasho



Gastronomical Tea Tourism Project  
**THE TOYOTA FOUNDATION**  
美食茶観光プロジェクト 公益財団法人トヨタ財団



Project Website



Tourism Video

Mascot Characters Designed by SURAT TOMORNSAK  
Illustrated by TITIRAT VISUTROJANAKUL (far\_andco)

<http://www.try2benice.com>  
[https://msha.ke/far\\_andco](https://msha.ke/far_andco)

第1版 2022年7月 制作:株式会社ハイズスタジオ 静岡県静岡市清水区旭町3-4-1F TEL: 054-351-7500  
1st Edition July 2022 Production: HYZ Studio Co., Ltd. 3-4-1F Asahi-cho, Shimizu-ku, Shizuoka-shi, Shizuoka

# 梅ヶ島 美食茶観光ガイドブック UMEGASHIMA Gastronomical Tea Tourism Guidebook



## はじめに Introduction



## 茶畑から料理まで、お茶は飲むだけではなくありません。

お茶というと、まず飲み物としてのイメージが頭に浮かぶでしょう。お茶は水に次いで最も消費される飲料であり、30億人以上が定期的に飲んでいます。それでも、特にお茶を栽培している60か国以上の国では、お茶を料理するというイメージはあまりありません。21世紀初頭以来、世界の茶産業は急速に発展し、茶畑は世界的に拡大しました。しかし、お茶製品に付加価値を与え、お茶を育てるコミュニティを支援することができる、美食観光の一形態である国際的なお茶の観光は、まだ始まったばかりです。

このガイドブックは、静岡市の高原茶栽培のコミュニティである梅ヶ島を支援するための観光案内です。お茶を提供する場所と、お茶関連の企業や温泉、滝などの観光名所を結び、地域を紹介しています。また、このガイドブックは、2020年度トヨタ財団国際助成プログラムによってサポートされている美食茶観光プロジェクトの一部として制作されました。このプロジェクトによって、観光地がお茶に付加価値を与え、お茶料理が生まれることを奨励いたします。

トヨタ財団、プロジェクトメンバー、サポート企業に感謝いたします。

プロジェクト代表者  
カウクルアムアン アムナー 准教授  
静岡県立大学

## From Garden to Dish, Tea is More Than Just a Drink!

When we think about tea, the image of a beverage probably pops into our heads. Tea is the most consumed beverage after water, with more than three billion people regularly drinking it. Yet the culinary image of tea is not very distinctive, particularly in more than 60 countries grow Tea. Since the beginning of the 21st century, the global tea industry has developed rapidly, tea plantations have expanded worldwide. Despite this, international tea tourism is still in its infancy, especially as a form of gastronomic tourism that can add value to tea products and support tea-growing communities.

This guidebook provides tourist information to support Umegashima, a highland tea-growing community in Shizuoka City. It links the places offering tea cuisines with tea-related enterprises and tourism attractions such as hot springs and waterfalls. The guidebook is part of the Gastronomical Tea Tourism Project supported by the 2020 Toyota International Gant Program, which encourages tourism destinations to create tea cuisine to add value to tea.

Special thanks go to the Toyota Foundation, the project members, and support enterprises.

Associate Professor Dr. Amnaj Khaokhrueamuang  
University of Shizuoka  
The project representative

## 目次 Contents

1. 梅ヶ島へようこそ Welcome to Umegashima.....p.3
2. アクセス How to get there.....p.4-5
3. 茶園の周りの見どころ Sightseeing around tea gardens.....p.6-7
4. 温泉 Hot springs.....p.8-13
5. 梅ヶ島茶と茶料理 Tasting Umegashima tea and tea cuisines.....p.14-19
6. 茶・農業体験 Making tea and farm products.....p.20-25
7. 茶観光散歩ルート Tea tour walking routes.....p.26-29
8. 梅ヶ島に泊まる Overnight stays.....p.30-31
9. おすすめ商品 Unique products.....p.32-33
10. その他のお土産/マスコットの紹介 Other souvenir/character.....p.34-35



## 梅ヶ島へようこそ Welcome to Umegashima

梅ヶ島は静岡県静岡市葵区の山梨県との県境に近い場所で、オクスズと呼ばれる静岡市中間山間エリアに含まれます。静岡市を流れる安部川の源流域、標高約1000メートルの山に囲まれた場所であり、ワサビ畑や茶畑などの自然豊かな景観を楽しむことができます。

梅ヶ島には、梅ヶ島温泉、梅ヶ島新田温泉、梅ヶ島コンヤ温泉の、3つの温泉があります。

梅ヶ島温泉は太古の時代に仙人が山に分け入って発見され、1700年前の頃にはすでに人に周知されていたと言われています。また400年ほど前には、病気があったお殿様の子どもが3匹の蛇に導かれるようにして梅ヶ島温泉を訪れ、滞在の後に健康を取り戻されたという話があります。

Umegashima is a hot spring community in the middle-mountainous area of Shizuoka city called Oku-Shizu.

It is located between the prefecture borders of Shizuoka and Yamanashi.

The headwaters of the Abe River, which flows through Shizuoka City, is surrounded by mountains at an altitude of about 1000 meters, you can enjoy the natural scenery of wasabi fields and tea fields.

There are four hot springs in Umegashima: Umegashima Onsen, Umegashima Shinden Onsen, Umegashima Konya Onsen, and Umegashima Kinsan Onsen.

According to the legend, Umegashima Hot Spring was discovered in ancient times by a hermit who penetrated into the mountains and discovered. It has been already known to people around 1700 years ago.

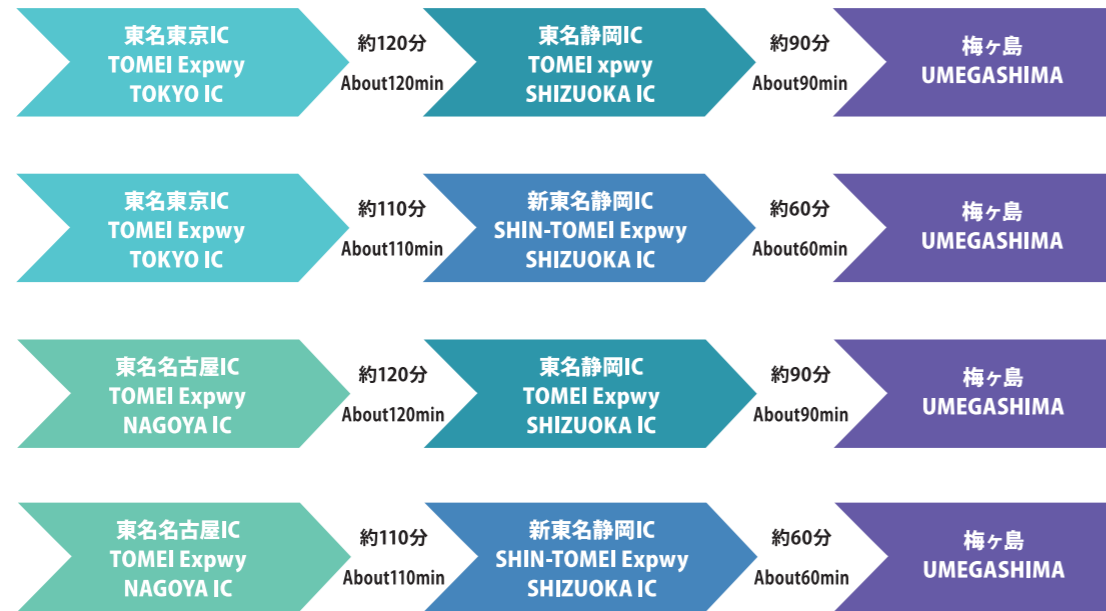
There is also a story that 400 years ago. A sick lord's child was led by three snakes to Umegashima Hot Spring and recovered his health after his stay.



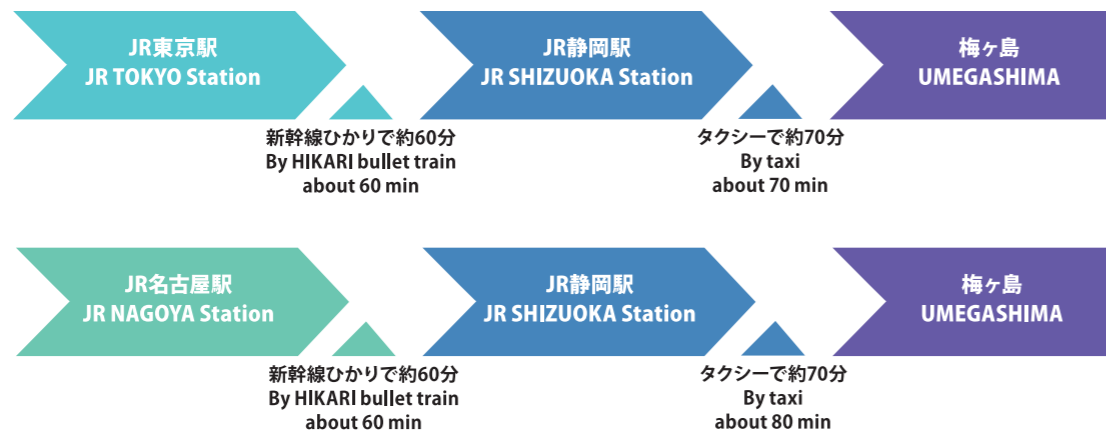
## 2 アクセス How to get there



### 自動車でお越しの場合 By car



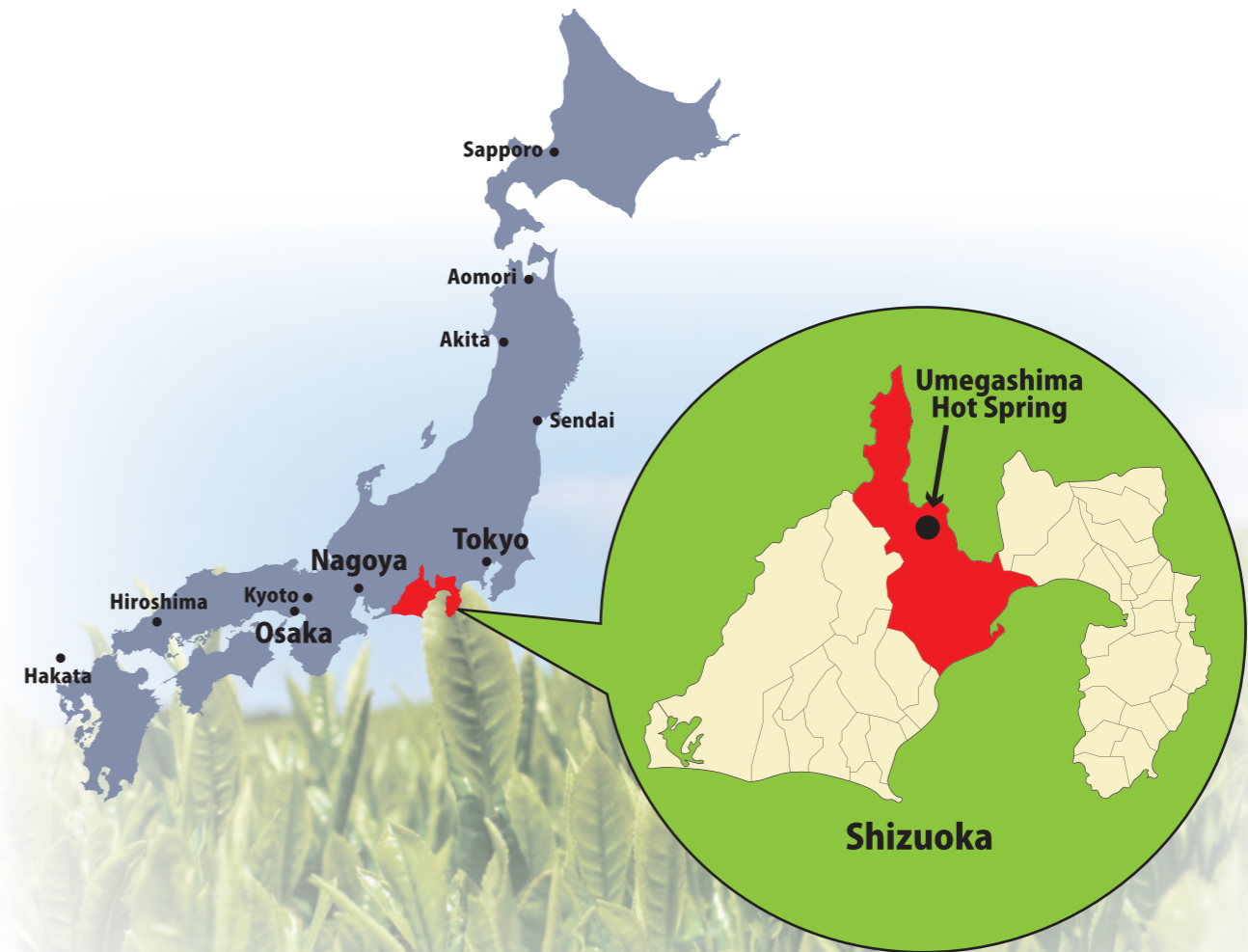
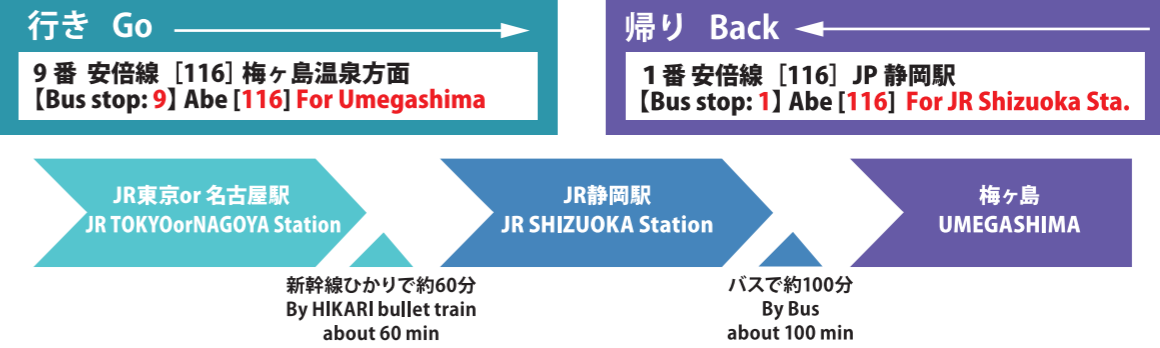
### 電車でお越しの場合 By train (Bullet train)



### 静岡駅からバスをご利用の方 By bus from Shizuoka station

JR静岡駅からバスでお越しの場合はしずてつジャストライン安倍線梅ヶ島温泉行の116号をご利用ください。出発バス乗り場は9番です。梅ヶ島まで約1時間40分です。

If you come by bus from JR Shizuoka Station, please use the Shizutetsu Justline Abe Route (bus number 116) bound for Umegashima Onsen. The bus departs from platform 9. It takes about 1 hour and 40 minutes to Umegashima.



3

## 茶園の周りの見どころ Sightseeing around tea gardens

Let's have fun!



### 赤水の滝 Akamizu Waterfall



宝永4年(1707年)に発生した大地震と大洪水によって、大谷山の山腹が周囲4kmに渡って崩壊し、その土砂は1億立方メートルにも及び、日本三大崩れの一つと言われる大谷崩れを作りました。このときに流出した土石流は下流一帯を埋めつくし、新田、赤水、大の木、大ざれなどの小高い平地を作り上げました。そして、山肌を削り岩を砕いた褐色の濁流は、下流の滝を地響きをたてながら落下し、その壮観が何日も続きました。

村人はこれを見て赤水の滝と呼ぶようになりました。

In 1707, a massive earthquake and flood caused the mountainside of Mt. Oya to collapse over a distance of 4 km, producing 100 million cubic meters of earth and sand, creating the Oya Collapse. One of the three major collapses in Japan. The mudslides that flowed out at this time filled the entire downstream area, creating small flatlands such as Shinden, Akamizu, Onoki, and Ozare. The muddy brown stream, which had carved the surface of the mountains and crushed the rocks, fell down the downstream waterfall with an unmistakable echo of the earth, creating a spectacular sight that lasted for days and days. The villagers called it the Akamizu waterfall (Red Water) after this.

### 安倍の大滝 Abe no Otaki Waterfall

安倍川の上流、梅ヶ島温泉の近くに位置し、日本の滝百選に数えられています。落差80mの直瀑で水量の多いときは、豪快な景色を見ることができます。このエリアには3つの橋があり大滝1号橋は安倍川に架かっています。2つ目の橋「大滝2号橋」は、定員1名の本格的な吊り橋です。3つ目の吊り橋「大滝3号橋」は、2016年に新設されました。

Abe no Otaki is located in the upper reaches of the Abe River, near Umegashima Onsen (hot spring), and is one of the top 100 waterfalls in Japan. The waterfall has a drop of 80 meters. When the water volume is high, you can see the dynamic scenery. There are 3 bridges on this area. The Otaki No. 1 Bridge spans the Abe River. The second bridge, the Otaki No. 2 Bridge, is a full-scale suspension bridge with a capacity of one person. The third suspension bridge, the Otaki No. 3 Bridge, was newly built in 2016.



### 入島の吊り橋 Nyujima Suspension Bridge



梅ヶ島温泉に向かう県道29号線から、対岸の茶畑へ向かって安倍川に架かる、全長約129.4mの吊り橋です。対岸の茶畑は古くからあり、とても美しい風景を見ることができます。橋の長さ 129.4m、定員1名(対岸まで一人ずつ渡ります。)

It is a suspension bridge built over the Abe River from Prefectural Road 29, heading to Umegashima Onsen toward the tea plantation on the opposite bank. The tea plantations on the opposite bank have been around for a long time. You can see a gorgeous landscape. The length of the bridge is 129.4m, and the capacity is one person.

### 大代 Oshiro



静岡のマチュピチュと呼ばれる大代地区は、静岡駅から安部川沿いに車で約80分北上した、標高720mの中山間地域です。集落に入るとすぐに、緑いっぱいの茶畑と森林の香りに包まれます。清涼な湧き水のおかげで、おいしいお茶や山葵の産地となっています。道路を上り切ると緑の茶畑が一面に広がった素晴らしい景色を見ることができます。

It's named as Machu Picchu of Umegashima. The mountainous area with an altitude of 720m, about 80 minutes north of the Abe River from Shizuoka Station. As soon as you enter the village, you will be surrounded by the scent of green tea fields and forests. You can see a fantastic view of the green tea plantations on the road. Thanks to the refreshing spring water, it is a production center for delicious tea and wasabi.

### コンヤ梅園 Konya Ume Park

コンヤ温泉地区の中央、県道に面して約500本の梅が植えられている梅園。毎年3月中旬頃の開花で、市内では一番最後の梅の便りとなり、現地で「梅まつり」が開催されます。また梅の後は桜が満開になり、多くの人で賑わいます。

This is a plum garden in Konya hot spring area where about 500 Japanese apricot trees bloom around the middle of March. Villagers will hold the Ume festival during this period. After the plum blossoms, the cherry blossoms are in full bloom attracting many visitors.



### 新田稲荷神社 Shinden Inari Shrine

新田地区にある新田稲荷神社は、山をかなり登ったところにあり、眺めも最高です。ここで毎年斎行される「初午祭」の夜には、県内外から多くの観衆が詰めかけ、地元の人々が繰り広げる余興とともに、古くから受け継がれてきた神楽が厳かに奉納されます。

This village shrine in the Shinden area has a great view of tea gardens from the mountain. On the night of the "Hatsuuma Festival," many spectators from inside and outside the village gather. Along with locals' entertainment, the Kagura, Shinto music and dance passed down from ancient times, is solemnly celebrated.



### 日影沢親水園 魚魚の里 Toto no Sato



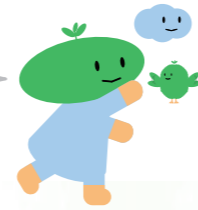
梅ヶ島の豊かな清流で大切に育てたヤマメを放流し、釣りやつかみ取り、自然の中での遊びが楽しめるレジャー施設。ヤマメ釣りは3つの池で体験できます。池は梅ヶ島の天然水を引いているので、底が見えるほどキレイに澄んでいます。

A recreational area where you can experience fishing Yamame trout in three ponds. The pond draws the natural water of Umegashima, so it is so clear that you can see clear water.



# 4 温泉 Hot Springs

Relax & Chill



梅ヶ島温泉には梅ヶ島温泉・新田温泉・コンヤ温泉の三つの温泉があり、梅ヶ島温泉とコンヤ温泉はアルカリ性の強い硫黄泉で、美肌効果のあるヌルヌルとした温泉が楽しめます。また新田温泉は炭酸水素ナトリウムを含む温泉で、美肌効果だけでなく神経痛や筋肉痛などの痛みにも効果があるため、疲れている方々におすすめの温泉です。

Umegashima Hot Spring has three hot springs: Umegashima Hot Spring, Shinden Hot Spring, and Konya Hot Spring. Umegashima Hot Spring and Konya Hot Spring are strongly alkaline sulfuric springs and offer a hot spring with a beautiful health skin effect. Shinden Onsen contains sodium bicarbonate. This effective not only for skin care but also for neuralgia and muscular pain. It is recommended for people who are sports athletic and suffering from injury.



## 梅ヶ島温泉 Umegashima Hot Springs



梅ヶ島温泉郷は、静岡市を流れる安倍川の上流域に位置し、「梅ヶ島温泉」、「梅ヶ島新田温泉」、「コンヤ温泉」の3つの温泉からなる温泉郷で、緑豊かな大自然の中にあります。周囲を八紘嶺(はっこうれい)、大谷嶺、山伏(やんぶし)、安倍峠、十枚山などの山々に囲まれ、春から夏はひんやりした空気と新緑に、秋は紅葉で周囲が真っ赤に染まります。日本三大崩れの一つ「大谷崩れ」のほか、「安倍の大滝」や「赤水の滝」など7つの滝もあり、豊かな自然を体感できます。また、梅ヶ島温泉の歴史は古く、戦国時代の診療所の役割を担うなど、古くから湯治場として栄えてきたようです。泉質は、梅ヶ島温泉とコンヤ温泉は単純硫黄泉、新田温泉と金山温泉はナトリウム-炭酸水素泉と、異なる二種類の泉質が楽しめます。どちらもなめらかな肌触りの湯で、美肌にも効果があると言われています。

Umegashima Hot Spring is located in the upper reaches of the Abe River, which flows through Shizuoka City. Surrounded by mountains, the air and fresh green are cool from spring to summer and the surroundings are bright red with autumn leaves. In addition to "Otani Collapse", one of Japan's three significant collapses, there are seven waterfalls such as "Abe Otaki" and "Akamizu Falls". Where you can experience the rich nature. In addition, Umegashima Hot Spring has a long history, and it has prospered as a hot spring resort for a long time since the Sengoku (civil war) period (1467-1615). Two types of mineral water make the hot spring distinctive. Umegashima hot spring and Konya hot spring are simple sulfur springs; Shinden hot spring and Kinsan hot spring are sodium-hydrogen carbonate springs.

### 梅ヶ島新田温泉 黄金の湯 Umegashima Shinden Hot Springs Koganenoyu

市営の日帰り温泉施設で、大浴場と石造りの露天風呂があります。  
 浴場の固形石鹸は、肌に優しい無添加・無香料のもので、ボディソープやシャンプーにはお茶成分を配合。  
 隣接の食事処「黄金の里」では、梅ヶ島の生わさびを使ったわさび丼、お茶を飲ませて育てたブランド豚「tea豚」のとんかつ、手作り味噌こんにゃくなど、地場産品を使った料理がいただけます。  
 200名収容の休憩室があり、梅ヶ島くらぶをはじめ、BBQ場、キャンプ場、ハンモックカフェ、黄金テラス、椎茸狩り、ブルーベリー狩り、食堂など1日楽しめる設備があります。

The Koganenoyu is a municipal one-day hot spring facility with a large communal onsen and an open-air stone onsen. The bar soap in the bathhouse is additive, fragrance-free, gentle on the skin, and contains tea ingredients in body soap plus shampoo. The adjoining restaurant "Kogane no Sato" features dishes made with local products. Such as a Wasabi bowl using raw wasabi from Umegashima, pork cutlet of brand pork "TEA Ton" raised by drinking tea, and handmade miso konjac. There is a restroom for 200 people, including Umegashima Club, BBQ area, campsite, hammock cafe, golden terrace, shiitake mushroom hunting, blueberry hunting, dining room, and other facilities you can enjoy all day long.



### 梅ヶ島コンヤ温泉 Umegashima Konya Hot Springs

静岡市内を流れる安倍川の上流にあり、都会の喧騒を離れた小さな温泉郷に湧き出ている強アルカリ単純硫黄泉の源泉は、ヌルヌルした感触で人気の温泉です。周囲には「テニスコート（オムニコート5面）」や「桜公園」、「梅ヶ島キャンプ場」、数件の温泉宿や食堂などがあり、椎茸狩りや吊り橋体験など、いつ訪れても四季折々の風情が楽しめます。四季を通じて自然豊かなコンヤ温泉の周囲には、数件の温泉宿や食堂などがあり、のんびり・ゆっくりとした時間が過ごせます。

This hot spring is a solid alkaline simple sulfur spring water, which is famous for its luxury feel. It is located upstream of the Abe River, that flows through Shizuoka city in a quiet place away from the hustle and bustle of the city. There are tennis courts, Sakura Park, Umegashima Campground, several hot spring inns and restaurants around Umegashima Konya Hot Springs. Enjoy the seasonal atmosphere when you visit. Such as the shiitake mushroom hunting and suspension bridge experience. You will have a great relaxing time.





Illustrated by Titirat visutrojanakul ( far\_andco)  
[https://msha.ke/far\\_andco](https://msha.ke/far_andco)



## 5

## お茶と茶料理 Tasting Umegashima tea and tea cuisines

Yummy!



### 大野木荘 Onogisou

静岡県静岡市葵区梅ヶ島4269-10  
電話番号:054-269-2224 (FAX) 05031561263  
無料送迎あり(送迎時間固定) ※送迎希望のお客様はご宿泊予定1週間前までに予約下さい。  
大野木荘無料送迎バス13:00発 → 宿14:10頃着 / 宿10:00発 → JR静岡駅11:10頃着。



コンヤ温泉地区にある古くからある温泉旅館です。  
体の芯までじんわりと温まる、2つの露天風呂と2つの岩風呂、合計4つのお風呂をそれぞれ貸切で利用できます。  
各浴槽は6~7人で入れるほどの大きさで、全ての浴槽は国内有数のpH10.3の強アルカリ性温泉です。  
また、お食事はお茶の葉を使ったお料理をはじめ、山女魚の骨酒や、地元産の採れたて山菜やキノコを使った季節ごとの田舎料理を堪能できます。

4269-10 Umegashima, Aoi-ku, Shizuoka-shi, Shizuoka  
Phone number: 054-269-2224 (FAX) 05031561263  
Free transfer service (fixed transfer schedule)

\* A reservation is required at least one week before the stay.  
Onokisou Free Shuttle Bus Schedule  
• Depart JR Shizuoka Station 13:00 → Arrival at Onokisou 14:10  
• Depart Onokisou 10:00 → Arrival at JR Shizuoka Station around 11:10



Onogisou is an old hot spring inn, in the Konya hot spring area. You can use four private onsens (two open-air onsens and two rock onsens), which warm up to your body's core. Each onsen is large enough to accommodate 6 to 7 people, and all onsens are one of the most alkaline hot springs, with a pH of 10.3 in Japan. In addition, you can enjoy seasonal country dishes using tea leaves, locally produced wild plants and mushrooms, and bone liquor of Yamame mountain maiden fish.



### おもいでの宿 湯の島館 Omoideno-Yado Yunoshimakan

静岡県 静岡市葵区梅ヶ島5258-7  
電話番号:054-269-2032



武田信玄の隠し湯として有名な梅ヶ島温泉地区にある旅館。  
そんな伝統ある温泉にちなんで「風林火山の湯」と名付けた4つのお風呂が特徴的です。  
またお部屋はそれぞれタイプの違う全6室があり、TEA豚など、地元素材をふんだんに使ったこだわりのお食事は、専用個室でいただけるので、周りを気にせず過ごせます。

5258-7 Umegashima, Aoi-ku, Shizuoka  
TEL : 054-269-2032

Omoideno-Yado Yunoshimakan is a Japanese-style inn, located in the Umegashima Onsen district. Which is famous as a hidden hot spring for Takeda Shingen.

It features 4 baths named "Furinkazan no Yu" after such a traditional hot spring. In addition, there are 6 different types of rooms, and you can enjoy special meals using abundant local ingredients such as "TEA Ton" in a private room.



### こんや銘酒館 Meisyukan

静岡県 静岡市葵区梅ヶ島 4219-5  
電話番号:054-269-2260



元々は酒屋であるオーナーが、35年前に「大人の隠れ家」をテーマに始めた宿。  
「銘酒館」の名の通り、選りすぐりの日本酒を数多く取り揃えており、中庭を眺めながら、日本料理店で腕を振るったご主人の美味しいお料理と共に地酒を堪能できます。また、温泉は、24時間循環している貸切の内風呂と露天風呂があり、お好きな時間にご入浴が可能です。自然に囲まれながら、身体も心も癒やされること間違いなし。ゆったりしたひとときを過ごせます。

4219-5 Umegashima, Aoi-ku, Shizuoka  
TEL : 054-269-2260

Meisyukan as the name suggests, we have a wide variety of delicious Japanese sake. This is an inn where you can enjoy delicious food and local sake from Shizuoka. In addition, the hot spring has a private indoor onsen and an open-air, The hot springs circulates 24 hours a day, so you can take a onsen whenever you like. Surrounded by nature, there is no doubt that your body and mind will be healed. You can spend a leisurely time here.



お食事処 黄金の里 Restaurant Kogane no sato

静岡市葵区梅ヶ島5342-2  
 TEL : 054-269-2211  
 開催時期 4月～11月末日  
 営業時間 10時～17時  
 (ラストオーダー16時半)  
 定休日 月曜日、年末年始



梅ヶ島新田温泉 黄金の湯の中にあるレストラン「黄金の里」では、ワサビ丼やキノコあんかけそばなど、梅ヶ島産の食材を使用したメニューが豊富です。  
 特に人気メニューの「tea豚とんかつ定食」のtea豚は、静岡県唯一のブランド豚で、静岡県清水区の北川牧場産で飼育されています。生産性や省力化よりも、ストレスを与えず、豚が快適に過ごせる環境下で生活できるようにしています。  
 豚の飲み水には、地元の清涼な岩清水と緑茶葉を使用しており、普通の豚と比べて脂がさっぱりしていることが特徴で、梅ヶ島のワサビとピンク岩塩でいただきます。

5342-2 Umegashima, Aoi-ku, Shizuoka  
 TEL : 054-269-2211  
 Business hours from 10:00 to 17:00 (last order 16:30)  
 Regular holidays: Monday, The year-end and New Year holidays

Kogane no Sato is a restaurant located in Umegashima Shinden Onsen Kogane no Yu.  
 The popular menu tea pork tonkatsu set meal tea pork, is produced at Kitagawa Ranch in Shimizu Ward, Shizuoka Prefecture, and is the only brand pig in Shizuoka Prefecture. Compared to ordinary pigs, it has a lighter fat, and it is a gem that is eaten with wasabi with pink rock salt from Umegashima.  
 In addition, there is a wide variety of menus that use ingredients from Umegashima, such as wasabi bowl and mushroom Ankake Soba.



梅ヶ島温泉 湯元屋 Umegashimaonsen Yumotoya Restaurant



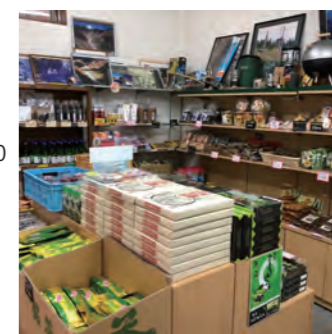
静岡県静岡市葵区梅ヶ島5258-13  
 TEL : 054-269-2318  
 営業時間 10:00～16:00  
 定休日 不定休(お電話にてご確認ください)



美味しい自家製蕎麦、静岡おでん1個120円、淡水魚のやまめとあゆ、こんにやく料理をいただけます。食事はレストランの茶畑で作られた緑茶と一緒に出されます。  
 また、オーナー自慢の天然温泉100%のかけ流し温泉もあり、とても人気です。

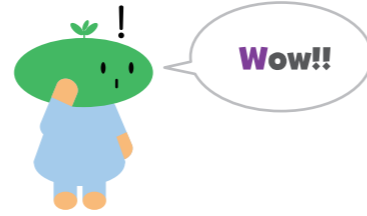
5258-13 Umegashima, Aoi-ku, Shizuoka  
 TEL : 054-269-2318  
 Business hours from 10:00 to 16:00  
 Regular holidays: None (Please check by phone)

The restaurant offers tasty homemade buckwheat noodles, Shizuoka Oden at ¥120 a piece, fragrant freshwater fish called yamame, ayu and konyaku dishes. Foods are served with green tea made from the restaurant's tea garden.  
 The restaurant also provides the onsen service with a 100% natural hot spring water.



6

## 茶・農業体験 Making tea and farm products



### 梅ヶ島くらぶ Umegashima Club

静岡市葵区梅ヶ島4737-12  
TEL: 080-3711-3112 FAX: 054-281-2447  
開催時期 4月～11月末日  
営業時間 AM10:00～PM3:00  
定休日 不定休(電話にてご確認ください)



農業・化学肥料は一切使わない梅ヶ島紅茶を原料とし、伝統的な自然療法に由来するスパイスをブレンドしたチャイ作りに取り組んでいます。梅ヶ島くらぶは標高が約570m～900mの高い地域にあり、高級茶葉「ダーズリン紅茶」の栽培地であるインドのダーズリン地方と気候条件が似ているため、梅ヶ島紅茶は、独特な味と香りがします。チャイ作り体験では、梅ヶ島紅茶と4種のスパイスをお好みの加減でブレンドし、自分だけのチャイを作ることができます。また日本の代表的なお茶「ほうじ茶」の焙煎も体験できます。

4737-12 Umegashima, Aoi-ku, Shizuoka-shi  
TEL: 080-3711-3112 FAX: 054-281-2447  
Tea making workshop: April to the end of November  
Business hours AM10:00 ~ PM3:00 (Please make a reservation by phone)

Umegashima Club is working on making chai blending spices derived from traditional natural remedies. Using Umegashima black tea, which does not use any pesticides or chemical fertilizers. Umegashima Club is located in a high area with an altitude of about 570m to 900m and has similar climatic conditions to the Darjeeling region of India, where the high-class tea leaves "Darjeeling black tea" are cultivated. The black tea made here has a unique taste and smell.

In the chai-making experience, you can make your chai by blending Umegashima black tea and four kinds of spices as you like. You can also experience roasting the Hojicha green tea, a typical tea drink for the Japanese.



### 杉山農園 Sugiyama nouen

静岡市葵区梅ヶ島5504  
TEL: 054-269-2420  
体験内容 本わさびの収穫・わさび漬けづくり体験(最少1人/最大10人)  
開催時期 1年中  
営業時間 8:00～17:00  
定休日 不定休(電話にてご確認ください)  
駐車場 有/3台/無料



辛味だけでなく風味も良い杉山農園の山葵は、とても評判が高く、地元の品評会では何度も優秀賞を受賞しており、東京の有名な寿司屋などにも出荷しています。すりおろした山葵ではなく、茎の部分を使っている「わさび漬け」もとても人気です。藤枝の喜久酔大吟醸の酒かすを使用し、甘みと辛みがうまく融合した、絶品の「わさび漬け」は、お土産にもおすすめです。この農園では、普段多く飲まれている煎茶も生産しています。

5504 Umegashima, Aoi-ku, Shizuoka-shi  
TEL: 054-269-2420  
Harvesting wasabi and making wasabi pickles (minimum one person / maximum ten people)  
Business hours: 8:00 ~ 17:00 all year round (Please make a reservation by phone)  
Parking available / 3 cars / free

Sugiyama Nouen's wasabi, which is not only spicy but also flavorful, has a very high reputation, has won many awards at local competitions, and is shipped to famous sushi restaurants in Tokyo. Wasabi-zuke, which uses stems instead of grated wasabi, is also very popular. "Wasabizuke," which uses the sake lees of Fujieda's Kikusui Daiginjo and has a good combination of sweetness and spiciness, is also recommended as a souvenir. This farm also produces Sencha, the daily drink of Japanese green tea.



## 梅ヶ島 天空ファーム Umegashima Tenku Farm

静岡県静岡市葵区梅ヶ島4200-1  
 TEL: 090-7434-0230  
 営業期間 4月～11月末日  
 開園時間 10:00～15:00  
 定休日 不定休(お電話にてご確認下さい)  
 料金 1人1かご ¥1,500(要予約)



原木椎茸、お茶、天空トマトを栽培している梅ヶ島 天空ファームでは、原木や菌にこだわった美味しい椎茸狩り&バーベキューが楽しめ、採れたての椎茸を炭火で焼いて味わえます。

メニューには椎茸ピザや、椎茸の炊き込みご飯、お茶を使ったパスタ"チャノベーゼ"や、抹茶団子などもあります。

また、夏秋栽培のトマトは、完熟での収穫でもしっかりとした味の濃いトマトで「天空トマト」と名付けられています。

4200-1 Umegashima, Aoi-ku, Shizuoka-shi, Shizuoka  
 TEL: 090-7434-0230  
 Business period: April- November  
 Opening hours: 10: 00-15: 00  
 Price: ¥ 1,500 per person (reservation required by phone)

At Umegashima Tenku Farm, which grows long shiitake mushrooms, tea, highland tomatoes, you can enjoy picking delicious shiitake mushrooms and making a barbecue with freshly picked shiitake mushrooms over charcoal. The menu also includes shiitake pizza, rice cooked with shiitake mushrooms, pasta "Chanovese" using tea, and matcha dumplings. In addition, tomatoes cultivated in summer and autumn are named "Tenku Tomatoes" because of the sweet taste even when harvested at full ripeness.



## MUSHしむら農園 Mush Shimura Nouen

静岡県静岡市葵区梅ヶ島5432-3 黄金の湯 裏  
 TEL: 054-269-2055  
 営業期間 4月～11月末日  
 開園時間 10:00～17:00  
 定休日 不定休(お電話にてご確認下さい)  
 料金 15分 大人: ¥1,000、小人: ¥500(要予約)



植菌から収穫まで徹底管理された、肉厚で旨味・香り・歯ごたえのある椎茸を、パックいっぱい収穫できます。ビニールハウス栽培なので、椎茸狩りは雨でもお楽しみ頂けます。店頭では椎茸の他に、乾しいたけ・粉末しいたけ・きくらげ・なめこ(秋季のみ)も栽培、販売しております。

### 主な販売品目

・生しいたけ(通年) ・干しいたけ(通年) ・粉末しいたけ(通年) ・きくらげ(6月～11月) ・なめこ(9月下旬～11月頃)

1029-4 Nyujima, Aoi-ku, Shizuoka-shi, Shizuoka  
 TEL: 054-269-2055  
 Business period: April - November  
 Opening hours: 8: 00-18: 00  
 Shiitake mushroom picking price /15 minutes: Adults: 1,000 yen, Children: 500 yen (reservation required by phone)

Packed with thick, delicious, fragrant, and chewy shiitake mushrooms that are thoroughly controlled from inoculation to harvesting. You can harvest a lot. Since it is cultivated in a greenhouse, you can enjoy shiitake mushroom picking even in the rain. In addition to shiitake mushrooms, this farm also sells dried shiitake mushrooms, powdered shiitake mushrooms, wood ear mushrooms and nameko mushrooms (autumn only).

### Main products

・ Raw shiitake mushrooms (year-round), Dried shiitake mushrooms (year-round), Powdered shiitake mushrooms (year-round), Kikurage (June-November), Nameko (late September-November)



梅ヶ島 グリーンツーリズム Umegashima Green Tourism / Eco Tourism



静岡・梅ヶ島のとびっきりおいしいお茶と、他では見られない茶畑景観を次世代に引き継ぐため、「隠れ茶を守る会(Green Connections)」は、お茶や食べる発酵茶の開発・販売そしてグリーンツーリズムによる地域活性化に取り組んでいます。

農業・除草剤を30年以上使わずに“香り高い隠れ茶”を産する「秋山茶園」でのお茶体験や梅ヶ島の自然や農林業を体験する下記プログラムを季節ごとに提供しています。

茶摘み+緑茶/和紅茶/番茶/野草茶作り+安倍川源流ハイキング/集落散策/お茶料理作り  
 ツアー詳細は「隠れ茶を守る会」ホームページ/ ブログまたは「アグリ・グリーンエコツアーズ株式会社」ホームページをご覧ください。  
 英語通訳、オーダーメイドツアーなども手配させていただきます。 お申し込み・お問い合わせ:ag.ecotours@gmail.com

In order to pass on the exceptionally delicious tea and breathtaking tea field landscape of Umegashima to the next generation, Association for Protecting Kakurecha Teas (Green Connections) is developing and marketing tea and edible fermented tea, as well as revitalizing the community through green tourism.

We offer the seasonal programs to experience tea at pesticides and herbicides free "Akiyama Tea Garden", nature, agriculture and forestry in Umegashima.

For example, Tea picking + Green tea / Japanese black tea / Bancha tea / Wild plant tea making + Hiking along the headwaters of the Abe River / Strolling in the village / Cooking tea dishes.

For more information about the tours, visit the website/blog of "Association for Protecting Kakurecha Teas (Green Connections)" or the website of "Agri-Green Eco Tours Co. Ltd.

An English interpreter, custom made tours are available.  
 Enquiry: ag.ecotours@gmail.com



wakoucha-kakurecha







agrigreen-ecotours

梅ヶ島 イベント  
Umegashima event

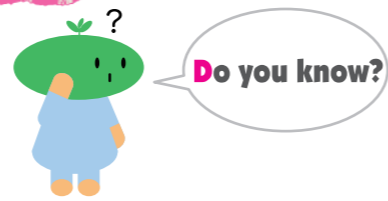
梅ヶ島には四季折々で、楽しいイベントがたくさんあります。  
 自然の中で、梅ヶ島でしか味わえない料理や体験などを是非楽しんでください。  
 Umegashima has many pleasurable events in each of the four seasons with nature.  
 Please enjoy the food and experiences you cannot find elsewhere.

- 3月
  - ・梅ヶ島新田 初午まつり  
Umegashimashinden Hatsuuma Matsuri
  - ・梅ヶ島梅園 梅まつり  
Ume Matsuri
- 4月
  - ・コンヤの里 春祭り  
Konyanosato Harumatsuri
  - ・梅ヶ島温泉 新緑まつり  
Umegashima Shinryokumatsuri
- 8月
  - ・梅ヶ島盆踊り大会  
Umegashima Bonodori
  - ・3地区花火大会(新田・入島・戸持)  
Fire works
- 10月
  - ・梅ヶ島温泉郷 紅葉まつり  
Umegashima Onsenkyou KouyouMatsuri
- 11月
  - ・黄金の里 紅葉まつり  
Koganenosato Kouyou Matsuri
  - ・コンヤ温泉 紅葉まつり  
Konyaonsen Kouyou Matsuri
- 1月
  - ・初詣(白髭神社、新田稻荷神社、湯乃神社)  
Hatsumoude

収穫カレンダー  
Harvest calendar

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
お茶 					■								
トマト 							■						
ワサビ 	■												
しいたけ 				■									

# 7 茶観光散歩ルート Tea tour walking routes



## ルート1 入島・大代巡りコース Route1 Nyujima-Oojiro Walking Course



## ルート2 コンヤ温泉巡りコース Route 2 Konya Hot Spring Walking Course



ルート3 新田温泉巡りコース Route3 Shinden Hot Spring Walking Course



ルート4 梅ヶ島温泉巡りコース Route 4 Umegashima Hot Spring Walking Course



**8** 梅ヶ島に泊まる  
Overnight stays



<p><b>1 梅ヶ島温泉 民宿 力休</b> 住所: 静岡市葵区梅ヶ島5258-2 お問い合わせ: 054-269-2317 営業時間: 8:00~22:00 宿泊料金(1泊2食): 8150円~10150円 定休日: なし メール: mail@rikyuu.com ウェブサイト: http://rikyuu.com/</p> 	<p><b>7 梅ヶ島温泉 清香旅館</b> 住所: 静岡市葵区梅ヶ島5258-12 お問い合わせ: 054-269-2048 営業時間: 8:00~22:00 宿泊料金(1泊2食): 9450円~12000円 定休日: なし ウェブサイト: http://seikou-umegashima.jp</p> 
<p><b>2 梅ヶ島温泉 ホテル梅燻楼</b> 住所: 静岡市葵区梅ヶ島5258-4 お問い合わせ: 054-269-2331 営業時間: 8:00~22:00 宿泊料金(1泊2食): 10650円~12750円 定休日: なし メール: res@baikunro.co.jp ウェブサイト: http://www.baikunro.co.jp</p> 	<p><b>8 梅ヶ島温泉 湯の華</b> 住所: 静岡市葵区梅ヶ島5276-2 お問い合わせ: 090-7961-8310 営業時間: 7:00~20:00 宿泊料金(1泊2食): 8580円~ 定休日: 冬季休業1~3月上旬 メール: umegashimaonsen_yunohana@yahoo.co.jp ウェブサイト: http://umegashima.site/</p> 
<p><b>3 日帰り個室貸切り温泉 梅の家</b> 住所: 静岡市葵区梅ヶ島5258-6 お問い合わせ: 054-269-2050 営業時間: 8:00~22:00 個室料金: 一人2000円~ 土日のみ営業 メール: info@umenoya-ryokan.com ウェブサイト: https://web65403.wixsite.com/umenoya</p> 	<p><b>9 山の宿・P・くさぎ里</b> 住所: 静岡市葵区梅ヶ島4297-1 お問い合わせ: 054-269-2263 営業時間: 8:00~20:00 宿泊料金(1泊2食): 9600円~ 定休日: 不定休 ウェブサイト: http://kusagiri.com/</p> 
<p><b>4 おもいで宿 湯の島館</b> 住所: 静岡市葵区梅ヶ島5258-7 お問い合わせ: 054-269-2032 営業時間: 24h 受付22:00まで 宿泊料金(1泊2食): 12000円~19000円 定休日: なし メール: omoide@yunoshimakan.com ウェブサイト: http://yunoshimakan.com/</p> 	<p><b>10 大野木荘</b> 住所: 静岡市葵区梅ヶ島4269-10 お問い合わせ: 054-269-2224 営業時間: 24h 宿泊料金(1泊2食): 23,100円~ 定休日: 不定休 ウェブサイト: https://o-nogi.jp/</p> 
<p><b>5 梅ヶ島温泉 湯の宿いちかわ</b> 住所: 静岡市葵区梅ヶ島5258-9 お問い合わせ: 054-269-2157 営業時間: 8:00~22:00 宿泊料金(1泊2食): 10650円~13800円 定休日: なし メール: yunoyado@dream.ocn.ne.jp ウェブサイト: https://www.yunoyado-ichikawa.com/</p> 	<p><b>11 コンヤ温泉 湯の宿志むら</b> 住所: 静岡市葵区梅ヶ島3197-2 お問い合わせ: 054-269-2212 営業時間: 10:00~(電話受付7:00~22:00) 宿泊料金(1泊2食): 7800円~ 定休日: なし ウェブサイト: http://yunoyado-shimura.net/</p> 
<p><b>6 泉屋旅館</b> 住所: 静岡市葵区梅ヶ島5258-10 お問い合わせ: 054-269-2030 営業時間: 8:00~21:00 宿泊料金(1泊2食): 10650~12750円 定休日: なし ウェブサイト: http://izumiya.sumpu.net/</p> 	<p><b>12 コンヤ温泉 民宿銘酒館</b> 住所: 静岡市葵区梅ヶ島4219-5 お問い合わせ: 054-269-2260 営業時間: 10:00~16:00 宿泊料金(1泊2食): 15750円~ 定休日: 不定休 ウェブサイト: https://konya-meisyukan.com/</p> 

<p><b>1 Rikyuu (Japanese inn)</b> Address: Shizuoka-shi, Aoi ward, umegashima 5258-2 Call: 054-269-2317 Open: AM 8:00 ~ PM 10:00 Price(1 night 2 meal): ¥8,150 ~ ¥10,150 Regular holidays: None Mail: mail@rikyuu.com Website: http://rikyuu.com</p>	<p><b>7 Seikou(Japanese inn)</b> Address: Shizuoka-shi, Aoi ward, umegashima 5258-12 Call: 054-269-2048 Open: AM 8:00 ~ PM 10:00 Price(1 night 2 meal): ¥9,450 ~ ¥12,000 Regular holidays: None Website http://seikou-umegashima.jp/</p>
<p><b>2 Baikunro( Hotel, hot spring)</b> Address: Shizuoka-shi, Aoi ward, umegashima 5258-4 Call: 054-269-2331 Open: AM 8:00 ~ PM 10:00 Price(1 night 2 meal): ¥10,650 ~ ¥12,750 Regular holidays: None Mail: res@baikunro.co.jp Website: http://www.baikunro.co.jp/</p>	<p><b>8 Yunohana(hot spring)</b> Address: Shizuoka-shi, Aoi ward, umegashima 5276-2 Call: 090-7951-8310 Open: AM 7:00 ~ PM 8:00 Price(1 night 2 meal): ¥8,580 ~ Regular holidays: (January ~ March) Mail: umegashimaonsen-yunohana.co.jp Website: https://umegashima.site</p>
<p><b>3 Umenoya(Private rental room, hot spring)</b> Address: Shizuoka-shi, Aoi ward, umegashima 5258-6 Call: 054-269-2050 or 090-1621-0439 Open: AM 8:00 ~ PM 10:00 Price: Private room: ¥2,000~/person/ day Open weekends only Mail: info@umenoya-ryokan.com Website: http://umenoya-ryokan.com</p>	<p><b>9 Kusagiri・P・Yamanoyado (Japanese inn)</b> Address: Shizuoka-shi, Aoi ward, umegashima 4797-1 Call: 054-269-2263 Open: AM 8:00 ~ PM 20:00 Price(1 night 2 meal): ¥9,600 Regular holidays: Irregular Website: http://kusagiri.com/</p>
<p><b>4 Yunoshimakan・Omoidenoyado(Japanese inn)</b> Address: Shizuoka-shi, Aoi ward, umegashima 5258-7 Call: 054-269-2032 Open: 24/day ( Reception : ~ PM 10:00) Price(1 night 2 meal): ¥12,000 ~ ¥19,000 Regular holidays: None Mail: omoide@yunoshimakan.com Website: http://yunoshimakan.com</p>	<p><b>10 Onogisou(Japanese inn)</b> Address: Shizuoka-shi, Aoi ward, umegashima 4769-10 Call: 054-269-2224 Open: Price(1 night 2 meal): ¥23,100~ Regular holidays: Irregular Website: https://o-nogi.jp/</p>
<p><b>5 Ichikawa(Japanese inn, hot spring)</b> Address: Shizuoka-shi, Aoi ward, umegashima 5258-9 Call: 054-269-2157 Open: AM 8:00 ~ PM 10:00 Price(1 night 2 meal): ¥10,650 ~ ¥13,800 Regular holidays: None Mail: yunoyado@ocn.ne.jp Website: https://www.yunoyado-ichikawa.com/</p>	<p><b>11 Shimura(Japanes inn)</b> Address: Shizuoka-shi, Aoi ward, umegashima 3197-2 Call: 054-269-2212 Open: AM 10:00 ( Phone reception: 7:00~22:00) Price(1 night 2 meal): ¥7,800~ Regular holidays: None Website: http://yunoyado-shimura.net/</p>
<p><b>6 Izumiya(Japanese inn)</b> Address: Shizuoka-shi, Aoi ward, umegashima 5258-10 Call: 054-269-2030 Open: AM 8:00 ~ PM 9:00 Price(1 night 2 meal): ¥10,650 ~ ¥12,750 Regular holidays: None Website: https://izumiaryokan.blogspot.com</p>	<p><b>12 Meishyukan( Japanese inn, hot spring)</b> Address: Shizuoka-shi, Aoi ward, umegashima 4219-5 Call: 054-269-2260 Open: AM 10:00 ~ PM 4:00 Price(1 night 2 meal): ¥15,750 Regular holidays: Irregular Website: https://konya-meisyukan.com/</p>





## おすすめ商品 Unique products



### お茶製品 Tea Products



#### 梅里

標高400~1,000mの茶園で栽培される香味に優れた純正のお茶です。

#### Tea Baiji

This is a genuine tea with an excellent aroma and flavor, grown in a tea garden at an altitude of 400 to 1,000 meters.



#### 静岡梅ヶ島のお茶

梅ヶ島の昔ながらの煎茶です。低めの温度でゆっくり淹れるのがおすすめです。パッケージに梅ヶ島のイラストが描かれていておすすめです。

#### Shizuoka Umegashima Tea

This is a traditional sencha from Umegashima. We recommend pouring slowly with hot water. A cute illustration of Umegashima is drawn on the package.

#### 梅ヶ島紅茶・ほうじ茶

紅茶の名産地であるインドのダージリン地方のように、昼夜の気温の差が激しい梅ヶ島の山間地。味、香りともに良質な紅茶作りに適していることに着目して作られた、紅茶とほうじ茶です。



#### Umegashima Black Tea

The mountainous area of Umegashima has a significant difference in temperature at night, and its climatic conditions are similar to those of the Darjeeling region of India, a famous black tea-producing area. It is suitable for making high-quality black tea in terms of taste and aroma. The variety cultivated in Umegashima is "Yabukita," which is the most popular and has a unique taste and aroma of Japanese black tea.

#### 梅ヶ島チャイシロップ

静岡梅ヶ島産の渋みのない紅茶葉と、カルダモンやシナモンジンジャー、クローブなどのスパイスのエッセンスを抽出し、高濃縮しました。牛乳と合わせるだけで手軽に本格チャイが楽しめます。ヨーグルトやアイスクリームにも合います。



#### Umegashima Chai Syrup

Astringent black tea leaves from Shizuoka Umegashima, cardamom, and cinnamon Extract the essence of spices such as ginger and cloves Highly concentrated. You can easily make authentic chai just by combining it with milk or sprinkling on yogurt or ice cream.



#### 梅ヶ島の隠れ茶

至高のお茶を生む条件すべてを備えた環境の下、農薬・除草剤を30年以上使わずに栽培している「安全でとびっきりの香りの『隠れ茶』」。

口の中にいつまでも残る香りの余韻をお楽しみいただけます。

「隠れ茶」は安全なお茶を丁寧に作り上げる茶業支援のために生み出された商品です。

ご自身へのご褒美に、大切な方への贈り物にご利用ください。



隠れ茶お茶レター  
Kakurecha Tea Letter

#### Kakurecha of Umegashima

The "Kakurecha Tea" brand was created to support the tea farmers and the community of Umegashima. Drinking "Kakurecha Tea" helps to sustain tea farmers who produce tea without using pesticides and herbicides with their hard work.

The distinctive feature of "Kakurecha Tea" is its lingering aroma which stays in your mouth for hours.

The hojicha tea powder is made from 100% rare native species. You can enjoy both its aroma and richness.



### 山葵製品 Wasabi Products

#### わさび漬け

ワサビ農家さんが作ったわさび漬けは、それぞれ風味が異なります。

志村農園のわさび漬けは、刻んだワサビの根が多く入っているので、梅ヶ島のわさび漬けの中で一番辛いです。秋山紀子さんのわさび漬けは、比較的わさびが大きく切られているので、食べ応えがあります。

市川わさび園のわさび漬けは、梅ヶ島のわさび漬けの中では甘めで食べやすいです。杉山農園のわさび漬けは、甘めでまろやかなので塩だけで味を整えています。

#### Pickled wasabi

Wasabi pickles made by horseradish farmers have different flavors depending on the farmer.

Kazuyo Shimura's wasabi-zuke is the hottest among Umegashima's wasabi-zuke because it contains a lot of chopped horseradish roots. Noriko Akiyama's Wasabi-zuke has relatively large pieces of wasabi, so it is very satisfying to eat.

Kimie Ichikawa's Wasabi-zuke is sweeter and easier to eat than other Umegashima's Wasabi-zuke.

Masahiro Sugiyama's wasabi-zuke is sweet, mild and is seasoned with only salt.



### 椎茸製品 Shiitake Mushroom Products

#### 椎茸狩り (MUSHしむら)

植菌から収穫まで徹底管理された、旨味・香り・歯ごたえのある椎茸を収穫できます。ビニールハウス栽培なので、雨でもお楽しみ頂けます。

椎茸の他に、乾しいたけ・粉末しいたけ・きくらげ・なめこ(秋季のみ)も栽培、販売しております。

・料金 15分 大人: ¥1,000、小人: ¥500(要予約)

#### Shiitake Mushroom Picking (MUSH Shimura)

You can harvest shiitake mushrooms that are thoroughly controlled from inoculation to harvesting and have umami, aroma, and chewy texture.

Since it is cultivated in a greenhouse, you can enjoy it even in the rain.

In addition to shiitake mushrooms, the farm cultivates and sells dried shiitake mushrooms, powdered mushrooms, wood ear mushrooms, and nameko mushrooms (autumn only).

・Fee /15 minutes (reservation required)

Adults: 1,000 yen Children: 500 yen

#### 椎茸狩り(梅ヶ島天空ファーム)

標高700メートルの山の頂上で栽培している原木椎茸を収穫してその場で炭火で焼いて食べることができます。メニューには椎茸ピザや、椎茸の炊き込みご飯、

お茶を使ったパスタ"チャノベーゼ"や、抹茶団子などもあります。

・料金 1人1かご ¥1,500(要予約)

#### Shiitake Mushroom Picking (Umegashima Tenku Farm)

Log shiitake mushrooms cultivated on the top of a mountain at an altitude of 700 meters can be harvested and grilled on the spot for eating.

The menu also includes shiitake pizza, rice cooked with shiitake mushrooms, pasta "Chanovese" using tea, and matcha dumplings.

・Price: 1 basket per person ¥ 1,500 (reservation required)



10 **その他のお土産/マスコットの紹介**  
Other souvenir/mascot character

**その他のお土産 Other souvenirs**

**梅ヶ島抹茶サンド**

抹茶のクリームを挟んだゴーフルのような焼き菓子で、焼き皮には「梅ヶ島温泉街」の刻印があります。梅ヶ島温泉街の旅館などで購入でき、お土産としてとても人気です。

**Umegashima Matcha Sando**

It is a waffle-like baked confectionery sandwiched with matcha cream and the baked skin is engraved with "Umegashima Onsen Village."  
You can purchase it at inns and souvenir shops in the village. It is a popular souvenir.



**梅ヶ島温泉オリジナルせっけん**

成分は、梅ヶ島温泉の源泉水、パーム油、ヤシ油、オリーブ油、水酸化ナトリウム、米ぬか油。「コールドプロセス製法」で作る、この道ひとすじの石鹸職人さんの手作り石鹸です。梅ヶ島温泉の各施設のみで販売されております。

**Umegashima Onsen's original soap**

The ingredients are the source water of the Umegashima hot spring, palm oil, coconut oil, olive oil, sodium hydroxide, and rice bran oil.  
It is a handmade soap made by a soap craftsman made by the "cold process manufacturing method."  
It is sold only at each accommodation of Umegashima.



**手作りこんにやく**

薬品などは一切使わず、こんにやく芋と雑木から採った灰の灰汁だけで作られた、手作りこんにやくは、そのままお刺身として美味しくいただけます。

**Handmade konjac**

Handmade, made only from konjac potatoes and lye of ash collected from miscellaneous trees, without chemicals. Konjac can be enjoyed as sashimi as it is.



**日本酒【安倍街道】**

辛口酒でありながら、香り、味ともにふよふよと旨みを感じられる、人気のお酒です。日本酒度+5、酸度1.3

**Sake [Abe Kaido]**

Sake degree +5, acidity 1.3. Although it is dry sake, it is a famous sake that you can feel the richness and umami of both aroma and taste.



**近藤商店のおでん**

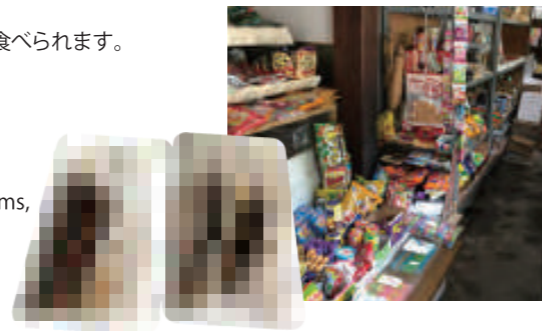
日用品やお菓子、飲み物の他、真っ黒なだし汁の『静岡おでん』が食べられます。また、自家製の柚味噌や辛子味噌、梅干し、ふきのとうもあります。

営業時間 7:00~18:00

**Kondo Shoten Oden**

You can eat Shizuoka Oden, which is a black soup stock. There are also homemade yuzu miso, mustard miso, pickled plums, and butterbur sprout.

Opening hours 7: 00-18: 00 Sales hours 11: 00-14: 00



**梅ヶ島温美食茶観光プロジェクト マスコットキャラクターのご紹介**  
GASTO-chan: the Umegashima Gastronomical Tea Tourism Project's mascot character



**くもちゃん**  
**とりちゃん**

頭に小さなお茶の葉をつけたマスコットキャラクターのGASTOちゃん。富士山の雪解け水をイメージしたブルーの服を着ています。新鮮な空気をイメージしたくもちゃんと、茶園の陽気な小鳥のとりちゃんは、GASTOちゃんの大親友。いつでもどこでも一緒です。

Gasto-chan derives her name from the word "Gastronomical Tea Tourism," which represents a small tea leaf on her head, wearing blue clothes inspired by the melted snow of Mt. Fuji. She has two best friends, Tori-chan and Kumo-chan. Tori-chan is a cheerful little bird on the tea plantation. Kumo-chan is a cloud generating fresh air, rain, and moisture to live the tea growth.

**GASTO ちゃん**

Designed by SURAT TOMORNSAK <http://www.try2benice.com/>

**Project members**

- ・カウクルアムアン・アムナー (静岡県立大学経営情報学部 准教授)  
Amnaj Khaokhruemuang (Tourism professor, School of Management and Information, University of Shizuoka)
- ・中小路 和義 (公益社団法人静岡県茶業会 編集長)  
Kazuyoshi Nakakoji (Editor, Chamber of Tea Association of Shizuoka Prefecture)
- ・小泉 住雄 (梅ヶ島農林業/梅ヶ島学区自治会連合会 会長)  
Sumio Koizumi (Umegashima village's president)
- ・秋山 庸司 (梅ヶ島温泉観光組合 会長)  
Koji Akiyama (President, Umegashima Hot Spring Tourism Association)
- ・杉山 昌弘 (杉山農園/茶・わさび生産者)  
Masahiro Sugiyama (Wasabi and tea producer, Sugiyama Noen)
- ・志村 美和 (民宿大野木荘 オーナー・シェフ)  
Miwa Shimura (Owner/Chef, Onogisou)
- ・二本柳 悟 (一般社団法人 地域振興交流協会)  
Satoshi Nihonyagnagi (Local Network Services)
- ・志村 浩二 (民宿大野木荘)  
Koji Shimura (Onogisou)
- ・志村 吉紀 (梅ヶ島天空ファーム)  
Yoshiki Shimura (Umegashima Tenku Farm)

**Support members**

- ・しずてつジャストライン  
Shizutetsu just line
- ・おもいで宿 湯の島館  
Omoidenoyado Yunoshimakan
- ・湯元屋  
Yumotoya
- ・梅ヶ島くらぶ  
Umegashima Club
- ・MUSHしむら農園  
MUSH Shimura Nouen
- ・隠れ茶を守る会  
Green Connections
- ・秋山茶園  
Akiyama Tea Farm
- ・山の宿・Pペンション くさぎ里  
Yamanoyado P Kusagiri
- ・近藤商店  
Kondo
- ・こんや銘酒館  
Meisyukan