

令和2年度		
氏名	いながき 稲垣 あきら 啓	
生年月日	昭和27年生	
住所	愛知県西尾市	
品目	<p>てん茶</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 起源は鎌倉時代に遡り、明治時代に宇治から茶種と製茶技術を導入、大正時代に生産が本格化、現在では稲荷山付近の200haの茶園の大半がてん茶 ・ 遮光栽培で生産された茶葉を三河式碾茶乾燥炉で乾燥して抹茶に加工することにより、鮮やかな深緑色の外観と上品な香り、渋味が少ないのが特徴 ・ 西尾の抹茶を産農家と販売卸業者が一丸となって世界にPR 	
技術	<p>手摘み100%にこだわった自園・自製・自販でのてん茶栽培</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 高品質なてん茶づくりを目指し、収穫は手摘み100%にこだわり、飲用抹茶のみを販売（他には、かぶせ茶、和紅茶、煎茶を生産） ・ 明治時代に植栽、100年以上樹齢となる西尾市で最古の経済栽培茶樹から収穫 ・ 栽培から製茶、販売までを全て自園自製で、良質で安全な原料を用いて経営 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自園・自製・自販（産直）で経営する老舗の4代目（明治30年創業） ・ ㈱葵製茶で栽培、加工、営業全般に係るノウハウを習得し、昭和53年退社後に親元で就農し、新品種をいち早く導入（さみどり、さえみどり等） ・ 愛知県茶会の起ち上げに尽力し、県内大学や小学校での食育にも対応 ・ 市の依頼を受け、西尾最古の茶樹を（紅樹院、樹齢150年以上）を管理 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ てん茶栽培における被覆資材と被覆方法、被覆時期等の栽培管理 ・ おいしいお茶（抹茶・煎茶）の淹れ方 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成28年 第31回愛知県茶園品評会 愛知県茶業連合会長賞 ・ 令和元年 第69回愛知県農林畜産物品評会 優秀賞 	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成19年～平成25年 NPO法人 日本茶インストラクター協会 愛知県支部長 ・ 平成24年～平成30年 茶道裏千家淡交会 三河支部幹事長 	
H P	(一社)西尾市観光協会 http://nishiokanko.com/list/shop/hinsuien	

