

令和 7 年 6 月 1 6 日

お 知 ら せ

	後楽園事務所	岡山県 郷土文化財団
担当	川井・真柴	近藤・山岡
電話	086-272-1148	

後楽園の煎茶ができました！

岡山後楽園では、園内の茶畑で今年収穫した茶葉で作った煎茶を次のとおり販売します。なお、本件については、岡山中央署記者クラブにも本日発表します。

記

1 販売について

後楽園内の茶畑で今年収穫した茶葉で作った、煎茶「後楽園のお煎茶 お庭そだち」（限定 6 5 0 袋）を販売します。

（１）販売開始日 令和 7 年 6 月 2 0 日（金）（無くなり次第終了）

（２）販売場所
〔後楽園〕

残夢軒（TEL086-272-2371）

さざなみ茶屋（TEL086-272-4147）

岡山県観光土産品協会（TEL086-272-4115）

〔その他〕

晴れの国 おかやま館（TEL086-234-2270）

（３）価 格

1 袋 8 0 0 円（5 0 グラム入り、税込み）

（４）販 売 数

限定 6 5 0 袋

※お 1 人 5 袋までとさせていただきます。



裏面に続く

〈参 考〉

○ 後楽園のお茶

後楽園のお茶の木は、品種改良が進む前の昔ながらの在来種です。

後楽園のお茶の特徴は、香りが強いことです。ぬるめのお湯（80℃くらい）でゆっくりと入れることで、まろやかさが加わり、さらに美味しいお茶になります。

○ 後楽園の茶畑

今からおよそ300年前、藩主池田綱政公が後楽園造営のとき、園の構成上重要な景観として田園風景を取り入れるため、東の一角に茶畑が設けられ、実際に藩主の飲むお茶として利用され、余ったものは売られていました。大正時代には後楽園の名物となり、茶畑は藩主の愛した田園風景のひとつとして大切に受け継がれてきました。

現在の茶畑は約3,000㎡の面積を有し、毎年5月の第3日曜日に茶つき祭を開催しています。

毎年茶つき祭の時期に茶葉を収穫し、煎茶、和紅茶を販売しています。

○ 「お庭そだちシリーズ」

「お庭そだち」は後楽園特産品ブランド名で、独自のお土産を作ろうと平成17年に立ち上げました。

「お庭」で大名の庭であったことを表現し、「そだち」で後楽園の収穫物や企画商品であることを表現しており、ロゴやパッケージのデザインは岡山県立大学の協力によるものです。

お庭そだちシリーズには、「煎茶」、「和紅茶」の他に、後楽園で収穫した梅の実を使った「梅酒」、「梅酒の実」、「梅ジャム」や、「後楽園のお弁当」があります。