かごしま お茶マップ

鹿児島県は、お茶の生産量**全国第2位！主に煎茶**を生産しています。
このマップは、県内全域に広がるお茶産地の中から、生産量の多い10市町と日本一早い新茶がとれる種子島をあわせた15ヶ所をご紹介！！
各産地の主な**水色（すいしょく＝湯呑みに注がれたお茶の色）**によって色分けされています。
このマップを手に**「かごしま茶」魅力発見の産地めぐり**に出かけてみませんか？

①さつま　「さつま茶」「宮之城茶」

かぐや姫の故郷から届く香り高いお茶

日本有数の竹と梅の産地で知られるさつま町。川内川流域に広がる宮之城を中心とする盆地は、**香り高いお茶**の県内代表産地です。何度でも飲みたくなるようなさっぱりとした飲み口が持ち味。新茶をそのままねかしておくと熟し、秋口にはコクが増し、より美味しいお茶になります。

②日置（ひおき）「ひおき茶」

釜炒り茶も楽しめる妙円寺詣りの里

島津義弘公が妙円寺でたびたび茶会を催したとされる歴史ある産地。徳重神社には、義弘ゆかりの黄金製茶碗が所蔵されています。日常を楽しむ**ひおき茶**のお伴には、島津家の家紋をかたどった「伊集院まんじゅう」も人気。**釜炒り茶**を製造する農家もあります。

妙円寺詣り
＊鹿児島三大行事の一つ

●釜炒り茶
釜で炒って作るお茶

③松元（まつもと）　「まつもと茶」

古き良き伝統技術を継承するお茶処

今は幻となった**はんず茶**（水瓶で作る釜炒り茶）は、昔、松元で作られていた家庭の味でした。伝統技術を継承する**まつもと茶**だからこそ、茶本来の素直な味が楽しめます。今も**手もみ茶**名人は健在。茶山房（松元平野岡健康づくり公園内）では、**手もみ茶**体験ができます。

④川辺（かわなべ）　「かわなべ茶」

清流に育まれた清々しいお茶処

名水百選「清水の湧水」の恵みを受け育まれた新芽は、**やぶきた**の優雅な香りと清涼感が口いっぱいに広がるお茶になります。明治に県内で最も早く製茶機械を導入するなど、生産・製造技術の先進地でした。最近は、鮮明で濃い緑の水色の**あさつゆ**栽培にも力を入れています。

⑤枕崎（まくらざき）　「枕崎茶」

国産紅茶発祥の地で枕崎紅茶復活！

かつお節で有名な枕崎。**普通蒸し茶**から**深蒸し茶**まで幅広く製造され、特にこの地で誕生した人気の**さえみどり**は、旨味が多く渋みが少ないので甘く感じられるお茶になります。日本で最初に紅茶栽培に成功した地でもあることから、近年、その生産技術を守ろうと「枕崎紅茶」が復活！貴重な国産紅茶が再び注目を集めています。

⑥知覧（ちらん）　「知覧茶」

さつまの小京都は日本を代表するお茶処

知覧町で仕上げられた**上級煎茶**の知名度は全国区。品質の維持・向上のための長年の努力が、現在の知名度と信頼につながっています。町の広範囲で様々な種類のお茶が栽培され、バラエティーに富んだ味が楽しめます。**あさつゆ**をブレンドした水色が美しいのも特徴的です。

⑦頴娃（えい）　「頴娃茶」

緑鮮やかなお茶は生産量・日本一！

広大な茶畑と開聞岳（薩摩富士）を望むことができる頴娃町。えいで栽培される全品種の中で6割が**ゆたかみどり！　深蒸し**で製造することで、濃厚な旨味が味わえ、湯呑みに注げば目にも鮮やかな緑色のお茶になります。畑の郷　水土里館では、**手もみ茶**体験もできます。

⑧霧島（きりしま）　「霧島茶」

霧島山麓は、高貴な香り高いお茶産地

龍馬とお龍が日本初の新婚旅行に訪れた霧島温泉郷。霧島山麓で生産される**霧島茶**は、澄んだ黄緑色の水色とくせのない豊かな香り、さらに心地よい旨味で定評があります。**かぶせ茶**生産**（霧島本かぶせ茶）**にも力を入れ、新しい茶作りに努めています。

●かぶせ茶
お茶をつみ取る前に一定期間、半日陰状態におき、旨味、甘みを引き出す栽培のお茶。

⑨財部（たからべ）「財部茶」・「曽於茶」

柔らかい日差しを浴びた優しいお茶

財部は、霧島連山の麓で、昼夜の寒暖差を活かした栽培を行っています。大淀川の上流は、霧がかかることもしばしば。**普通蒸し茶**も**深蒸し茶**も製造され、柔らかい木漏れ日をあびたお茶の味は、優しく飲みやすいことから日常茶としても親しまれています。

⑩末吉（すえよし）「末吉茶」・「曽於茶」

新しい味わいを持つ深蒸し茶に期待！

畜産＊生産日本一の末吉。新茶の始まりは、県内では遅い出足ですが、山間の産地には珍しく、近年は**深蒸し茶**に力を入れています。そのため水色は鮮やかな緑色。すっきりとして親しみやすい味わいです。後継者も増加傾向で、今後の成長が期待される産地です。

＊肉用牛・子牛

⑪志布志（しぶし）「志布志茶」・「有明茶」

茶畑が拡大中！成長著しいお茶産地

茶園面積、生産量が増加している元気な産地。幼木からつみとられた新芽は、トロリとした感触が味わえるお茶になります。**有明産ゆたかみどり**は、さつまいものようなほのかな甘い香り。一部で、**玉緑茶**も製造。個人工場で作られるこだわりのお茶は、全国の注目を集めています。

●玉緑茶
クルッと曲がった形をしたお茶

⑫鹿屋（かのや）　「かのや茶」

大隅半島に春を告げる深蒸し茶

日本最大級の「かのやばら園」を有する鹿屋。平均気温17℃、海岸近く（早く芽吹く地域）から笠之原台地（遅く芽吹く地域）まで、長い期間、お茶つみができる**深蒸し茶**の産地です。**鹿屋茶**の特徴は、すばらしい香味で喉越しがよいことです。一部で、**玉緑茶**も製造されています。

⑬田代（たしろ）　「田代茶」

“山”の香りが特別な魅力のお茶処

雨量が多く霧のかかりやすい山間地で、**やぶきた**を中心にお茶が栽培されています。この山間地特有の濃厚な香りを“山”の香りといいます。甘く芳香の強い香りは、**田代茶**だけが持つ特別な魅力！島津斉彬公が開いた茶会のお茶亭跡が、花瀬自然公園に今も残っています。

⑭大根占（おおねじめ）　「大根占茶」

全国的にファンを持つ上質の深蒸し茶

錦江湾に面した温暖な気候のため、新茶前線の訪れも早く、県本土でもトップをきってお茶つみがはじまります。しっかりと太った柔らかい茶葉をよく蒸すことで旨味が引き出され、上質の**深蒸し茶**になります。**大根占茶**は、透明感のある鮮度ある香り、爽やかな水色が持ち味です。

⑮種子島（たねがしま）　「種子島茶」

南の島から届く日本一早い新茶

鉄砲伝来や宇宙センターで知られる種子島は、霜や降灰の被害も少ない産地。その気候と風土に適した**くりたわせ**や**松寿**などの極早生品種が栽培されています。甘みのある豊かな香りの**くりたわせ**は、3月末には鹿児島の茶市場に登場し、いち早く新茶の季節の到来を告げます。

産地紹介チェックポイント

お茶を楽しむ三要素は

この3つに着目してお茶を飲み比べると、その違いがよくわかります！　「かごしま茶」のおもしろさは、産地ごとにその三要素の持ち味が違うことです。産地特有の**色・香り・味**が生まれる理由を、このマップでチェックして、「かごしま茶」のバリエーションを楽しみましょう。

チェック①　「栽培の気候と生産の歴史」

鹿児島県は、シラス台地で南北に長い県です。昼夜の寒暖差が激しい冷涼な地域では香り高いお茶が育ち、平地の豊かな日差しの中では有効成分豊富なはっきりとした味のお茶が育つと言われています。早くから機械化を進めた県内では、大きな製茶工場で効率よく安定した品質の茶葉を生産する一方、個人で小規模に製茶し、その独自性を保ち続ける産地もあります。

赤い乗用型適採機による茶摘みは、鹿児島の名物風景です

チェック②　「製造過程の工夫」～浅蒸し、深蒸しって何？

お茶は、新芽を蒸し、それをもんで乾かすことを繰り返しながら、乾燥させて煎茶となります。

製造過程　新芽をつみとる ⇒ **蒸す**（1回） ⇒ もむ ⇄ 乾かす（繰り返す） ⇒ 製品

蒸し時間の長さは、お茶の色、香り、味に大きく影響するので、各産地では、茶葉の特徴に合わせて蒸し時間が決められます。

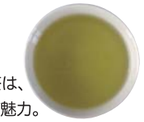
蒸し時間
- 通常より短い時間 ……浅蒸し
- 通常の時間（30～40秒）……普通蒸し
- 通常より長い時間（2～3倍）……深蒸し

一般的にお茶の香りを大事にしたいときは蒸し時間を短く、味にコクを出したいときは、蒸し時間を長くするなどの工夫が行われます。また、蒸し時間により、湯のみに注がれたお茶の色もかわります。

黄緑色の産地

蒸し時間を短くした浅蒸し、または通常時間の普通蒸しで製造。

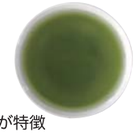
澄んだ黄色系



特に山間地のお茶は、香りの高さが魅力。

深緑色の産地

蒸し時間を長くして深蒸しで製造。



鮮緑色で濃厚な味わいが特徴
お茶の粉が多く、湯には溶けない有効成分も摂取できる。

チェック③　「お茶の木（茶葉）の種類＝品種」

お茶の木は一種類ではありません。温暖な地域で育ちやすい木もあれば、冷涼な地域で育ちやすい木もあります。さらには、新芽が芽吹く時期も違います。このように、それぞれの特徴を持つお茶の木の種類のことを**品種**と言います。全国的には、やぶきたが生産量の8割を占めていますが、鹿児島では、各産地の環境に合わせて多くの品種が育てられています。それぞれの品種が、色の美しさや香りの高さ、旨味や渋みなどの味わいの特徴を持っています。

鹿児島で主に生産されている品種の芽吹く順番

（品種）ゆたかみどり　さえみどり　あさつゆ　やぶきた　おくみどり

［早い ⟶ 遅い］