

心にしみるお茶の甘みの余韻。  
幸せのひとつとき。



## 錦江町のお茶

本土で最も早い新茶  
香り高く、まろやかな甘みの特徴



鹿児島県は、静岡に次ぐ全国第2位のお茶の産地です。

鹿児島県では鎌倉時代からお茶の栽培が始まったとされており、明治時代からは産業として本格的に生産されるようになりました。

お茶の二大産地である静岡と鹿児島の共通点は火山灰の台地が広く分布していること。

私たちの町、鹿児島県錦江町は、排水性の良い火山灰の台地と温暖な気候で、お茶の栽培に最適な条件に恵まれています。

まさに、火山の恵みと温暖な気候、お茶づくりに精魂を込める生産者のたゆまぬ努力が、美味しいお茶を育てているのです。



自然豊かなこの地に息づく

匠たちの技・心。

潮風と台地の恵みが生み出す  
鹿児島県錦江町の誇り



## おおねじめ 海岸部の大根占茶

本土で最も早い新茶  
深みのある味と香り、まろやかな甘みが特徴

大根占地区は海岸部に位置しています。気候が温暖であるため、本土で最も早く新茶の摘み取りが始まり、他の地域のお茶に先駆けて新茶を楽しむことができます。

また、大根占地区は鹿児島県でいち早く深蒸し茶を始めた深蒸し茶の産地です。しっかりと太った柔らかい茶葉をよく蒸すことで、渋みが抑えられ、甘みのあるお茶になります。

大根占茶は深蒸し茶特有の甘みに加えて、緑色が濃く、その美しい色から「緑のダイヤモンド」と呼ばれています。



## たしろ 山間部の田代茶

山間高冷地で育てられたお茶は、  
すっきりとした甘みと芳醇な香りが特徴

田代地区は、標高400mの山間部に位置しており、寒暖差があるためお茶栽培に最適な土地です。

田代地区では、明治以前に島津家が上納米の代わりにお茶を徴収していたという記録が残っており、歴史あるお茶の産地です。

大正時代以降はその品質の高さから、鹿児島県内外に「田代茶」の名が知れ渡り始めました。京都の茶商人が、宇治茶に匹敵するものとして田代茶を求めたほどです。

冷涼な気候の田代地区は、有機栽培にも適しているため、近年では有機茶栽培に力を入れています。



## 鹿児島県錦江町

<https://www.town.kinko.lg.jp/kinko-tea/>

〈大根占〉産業振興課 ☎0994-22-3034

〒893-2392

鹿児島県肝属郡錦江町城元963番地

〈田代〉産業建設課 ☎0994-25-2511

〒893-2492

鹿児島県肝属郡錦江町田代麓827番地1

