



快挙！

## 鹿児島県が荒茶生産量日本一に

報道等で話題になった「鹿児島県がついに静岡を抜いて1位に」という朗報。

農林水産省が2月18日に公表した「令和6年度の荒茶生産量」で、鹿児島県が念願の日本一を獲得しました。荒茶の生産量では静岡県が1959年の調査開始以来、65年連続で全国トップでしたが、今回鹿児島県が静岡県を上回って初めて全国1位に。鹿児島県の令和6年産荒茶生産量は約27,000トンで、全国シェアは36.5%になりました。

錦江町は、県内で9番目の荒茶の生産量を誇り、市を除く町村の中では生産量1位です。

### 県内荒茶生産量ベスト10（令和6年度）

順位	市町村	生産量	県内シェア率
1	南九州市	12,515 t	47.9%
2	志布志市	4,206 t	15.7%
3	霧島市	2,064 t	7.7%
4	枕崎市	1,604 t	6.0%
5	曾於市	1,175 t	4.4%
6	鹿児島市	918 t	3.4%
7	日置市	735 t	2.7%
8	鹿屋市	675 t	2.4%
★9	錦江町	500 t	1.9%
10	薩摩川内市	409 t	1.5%

※農林水産省調べ

#### Point 1 今さら聞けない…「荒茶」とは何ぞや？

収穫した茶葉を蒸し、もんで乾燥させた1次加工品のことを「荒茶」と呼びます。荒茶はまだ苦味や渋みが強く、茶葉の風味を引き出す工程を経た「仕上げ茶」が消費者に届けられます。

#### Point 2 「煎茶」と「深蒸し茶」。何が違うの??

「煎茶」は日本で一番よく飲まれているお茶。「深蒸し茶」はその名の通り、「煎茶」の中でも通常の約2倍の時間をかけて茶葉を蒸し製造されたお茶。蒸すことにより渋みが抑えられ、濃い緑色でまろやかなコクがあるのが特長。抽出しやすいので、水出しでいれるお茶としても向いています。



# 今年も新茶の季節がやってきました。

♪夏も近づく八十八夜～  
野にも山にも若葉が茂る～

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いるほど、歴史あるお茶の産地。山間高冷地で育てられた田代茶は、すつきりとした甘みと芳醇な香りが特徴。近年では、冷涼な気候を活かし有機茶栽培にも力を入れています。今回は、茶摘み真っただ中の生産者の皆様にお話を伺いました。生産者の皆様が精魂込めて作り上げたお茶。茶いっぺ、飲んでいっきゃんせ。

田代地区は、標高400mの山間部に位置し、寒暖差があるため、お茶栽培に最適な土地です。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いるほど、歴史あるお茶の産地。山間高冷地で育てられた田代茶は、すつきりとした甘みと芳醇な香りが特徴。近年では、冷涼な気候を活かし有機茶栽培にも力を入れています。今回は、茶摘み真っただ中の生産者の皆様にお話を伺いました。生産者の皆様が精魂込めて作り上げたお茶。茶いっぺ、飲んでいっきゃんせ。

「夏も近づく八十八夜、野にも山にも若葉が茂る——」全国の小学校3年生が音楽の授業で学習する文部省唱歌「茶つみ」。摘んだ芽を籠に入れ、また摘んで籠に入れる。この作業を繰り返す様子が、軽快なリズムで表されています。この歌を通して、令和を生きる子どもたちは、日本の原風景を学ぶのではないのでしょうか。八十八夜とは、立春から数えて八十八日目のこと。今年は5月1日なのだそうです。八十八夜は春から夏に移り変わる節目の日で、昔は種まきや茶摘みなど農作業の基準日にしてきたと言われています。錦江町では八十八夜を待たずして、各地で新茶の摘採が始まりました。

今年の冬は寒さがしつかりあり、順調にゆっくり育っているのが品質的には良さそう。  
お茶作りで一番大切なポイントは何ですか？  
一番は原料。いかに良い新芽を作るかにかかっています。バロンを被せるタイミングをどうするか、冬場の肥料はどんなものを与えるか。品質を上げるためにそういうことを計算しながらやるのが大切なことだと思います。  
バロンとは？  
正式には「バロンスクリーン」という黒い幕のようなものなんですけど、これを被せることで日光が遮られて、

今年のお茶の出来はどうですか？  
冬の寒さがしつかりあり、順調にゆっくり育っているのが品質的には良さそう。  
お茶作りで一番大切なポイントは何ですか？  
一番は原料。いかに良い新芽を作るかにかかっています。バロンを被せるタイミングをどうするか、冬場の肥料はどんなものを与えるか。品質を上げるためにそういうことを計算しながらやるのが大切なことだと思います。  
バロンとは？  
正式には「バロンスクリーン」という黒い幕のようなものなんですけど、これを被せることで日光が遮られて、



令和6年度鹿児島県茶品評会  
農林水産大臣賞 受賞  
株式会社今隈製茶  
いまだ 幸洋さん

今年のお茶の出来はどうですか？  
冬の寒さがしつかりあり、順調にゆっくり育っているのが品質的には良さそう。  
お茶作りで一番大切なポイントは何ですか？  
一番は原料。いかに良い新芽を作るかにかかっています。バロンを被せるタイミングをどうするか、冬場の肥料はどんなものを与えるか。品質を上げるためにそういうことを計算しながらやるのが大切なことだと思います。  
バロンとは？  
正式には「バロンスクリーン」という黒い幕のようなものなんですけど、これを被せることで日光が遮られて、



たしる茶業振興会 会長  
いけだ 光星さん

# 茶農家さんに聞く！今年の新茶の出来はいかがですか？

茶葉の甘みが増え、色が良くなります。お茶を摘み取る7〜10日ぐらい前に被せて、摘む直前に剥ぐ。すべて手作業なので、茶農家同士で助け合っています。  
お茶を続けてきてよかったと思う瞬間は？  
収穫まで約半年かけて管理して、納得のいくものができたときですかね。それから、うちのお茶を待ってくれる方がいるのも励みになります。  
町民のみなさんへ  
錦江町は大根占地区の深蒸し茶と、田代地区の浅蒸し茶の両方がある珍しい産地。朝に田代茶を飲んでスッキリして、15時のおやつと一緒に大根占茶でホッとひと息つく。これがおススメの飲み方です！



今年のお茶の出来はどうですか？  
冬の寒さがしつかりあり、順調にゆっくり育っているのが品質的には良さそう。  
お茶作りで一番大切なポイントは何ですか？  
一番は原料。いかに良い新芽を作るかにかかっています。バロンを被せるタイミングをどうするか、冬場の肥料はどんなものを与えるか。品質を上げるためにそういうことを計算しながらやるのが大切なことだと思います。  
バロンとは？  
正式には「バロンスクリーン」という黒い幕のようなものなんですけど、これを被せることで日光が遮られて、

今年のお茶の出来はどうですか？  
冬の寒さがしつかりあり、順調にゆっくり育っているのが品質的には良さそう。  
お茶作りで一番大切なポイントは何ですか？  
一番は原料。いかに良い新芽を作るかにかかっています。バロンを被せるタイミングをどうするか、冬場の肥料はどんなものを与えるか。品質を上げるためにそういうことを計算しながらやるのが大切なことだと思います。  
バロンとは？  
正式には「バロンスクリーン」という黒い幕のようなものなんですけど、これを被せることで日光が遮られて、



大根占茶業振興会 会長  
じょうのした 浩一さん

然違うからね。周りに惑わされず良いタイミングで摘むことが大事。  
お茶を続けてきてよかったと思う瞬間は？  
自分が思った通りのお茶ができたときかな。でも、産地として残っていくためには、自分だけじゃなくてみんなが良いお茶を作っていかなければいけない。自分のところだけ良ければいいというわけではない。今年、初めて大根占地区の5工場が集まって「製造講習会」をしたんだけど、今後こういう横の連携をしっかりとっていききたいなと思っています。  
町民のみなさんへ  
大根占は県内でも早場産地。4月上旬から大根占がスタートし、田代の晩生品種が5月上旬まで摘採がある。旬のお茶が長くとれる珍しい地域なので、その時期に合ったお茶を楽しんでいただければ。



今年のお茶の出来はどうですか？  
冬の寒さがしつかりあり、順調にゆっくり育っているのが品質的には良さそう。  
お茶作りで一番大切なポイントは何ですか？  
一番は原料。いかに良い新芽を作るかにかかっています。バロンを被せるタイミングをどうするか、冬場の肥料はどんなものを与えるか。品質を上げるためにそういうことを計算しながらやるのが大切なことだと思います。  
バロンとは？  
正式には「バロンスクリーン」という黒い幕のようなものなんですけど、これを被せることで日光が遮られて、

今年のお茶の出来はどうですか？  
冬の寒さがしつかりあり、順調にゆっくり育っているのが品質的には良さそう。  
お茶作りで一番大切なポイントは何ですか？  
一番は原料。いかに良い新芽を作るかにかかっています。バロンを被せるタイミングをどうするか、冬場の肥料はどんなものを与えるか。品質を上げるためにそういうことを計算しながらやるのが大切なことだと思います。  
バロンとは？  
正式には「バロンスクリーン」という黒い幕のようなものなんですけど、これを被せることで日光が遮られて、

## 錦江町のお茶を海外へ！町内で粉末&ティーバッグへの加工が可能に！

地域活性化センター神川(旧神川中学校)に入居する企業「光陽オリエントジャパン株式会社 鹿児島事業所」で新たな取り組みが始まっているということで、清藤隆雄会長にお話を伺いました。  
現在、鹿児島事業所ではお茶に関してどのような取り組みをされていますか？  
令和6年11月に茶葉を粉末にする設備を導入しました。町内の茶農家さんたちから、茶葉を粉末やティーバッグに加工する作業を町外の会社に外注していた、大きいロットで、納期も遅れるという話を伺いました。それなら、弊社が町内で受託加工することで、「小ロット・短納期」ができるのではないかと、農家さんのお役に立てるのではないかと。ティーバッグに加工する設備は現在準備中で、今年7月には稼働予定です。  
インターネットで錦江町のお茶の販売をされていると伺いました。  
現在、粉末ほうじ茶と粉末深蒸し茶をインターネットで国内外に販売しています。アメリカのカフェショップには二か月に一度、粉末ほうじ茶を10kg納品しています。海外は健康志向が高まっているので、確実に需要は増えていくはず。軌道に乗るまで時間はかかると思いますが、錦江町の生産者さんたちにとって、我々の取組が一助になれば幸いです。

今年のお茶の出来はどうですか？  
冬の寒さがしつかりあり、順調にゆっくり育っているのが品質的には良さそう。  
お茶作りで一番大切なポイントは何ですか？  
一番は原料。いかに良い新芽を作るかにかかっています。バロンを被せるタイミングをどうするか、冬場の肥料はどんなものを与えるか。品質を上げるためにそういうことを計算しながらやるのが大切なことだと思います。  
バロンとは？  
正式には「バロンスクリーン」という黒い幕のようなものなんですけど、これを被せることで日光が遮られて、

今年のお茶の出来はどうですか？  
冬の寒さがしつかりあり、順調にゆっくり育っているのが品質的には良さそう。  
お茶作りで一番大切なポイントは何ですか？  
一番は原料。いかに良い新芽を作るかにかかっています。バロンを被せるタイミングをどうするか、冬場の肥料はどんなものを与えるか。品質を上げるためにそういうことを計算しながらやるのが大切なことだと思います。  
バロンとは？  
正式には「バロンスクリーン」という黒い幕のようなものなんですけど、これを被せることで日光が遮られて、



光陽オリエントジャパン株式会社  
たかお 清藤 隆雄 会長



Point  
お湯を沸かすとき、3分以上沸騰させるのが城下流。より風味豊かなお茶になるので、お試しあれ。



4. 順番に気を付けながら、最後の一滴まで残さず注ぐ  
①→②→③→④→④→③→②→①の順で注ぐのがポイント。こうすることで、全ての湯呑みの濃さが均等になります。



3. お湯の温度が70度くらいになったら急須に注ぎ、1分くらい待つ  
湯呑みを持ってきて、熱いけど持てるくらいが70度！



2. 茶葉を急須に入れる  
「1人分は小さじ山盛り1杯」が大体の目安！



1. 人数分の湯呑みにお湯を入れて冷ます  
ポットのお湯をそのまま急須に注ぐのは×。熱すぎると甘みより「渋味」「苦味」が強いお茶に。



今回教えていただいた先生は…  
日本茶インストラクター  
じょうのした まさひろ 城下 昌弘さん

急須で入れる  
おいしいお茶の入れ方講座