

茶本

The Tea Book

日常茶飯

お茶を飲んだり、ご飯を食べるのと同じくらいありふれた日々のことを表す言葉。お茶が、日本人の暮らしに深く根付いていることがわかります。安らぎと団欒を与えてくれるお茶は、長い歴史の中で日本独自の文化を生み出しました。



ルーツは中国雲南省

世界のお茶

お茶のルーツは、中国南部・雲南省のあたりと

考えられています。

最古のお茶の記録は、およそ5000年前の中国の神話で、

神農帝が食べた解毒剤として登場します。

古代中国で生まれたお茶は、1400年ほど前に東アジアへ、

約400年前にヨーロッパへ伝わりました。

お茶は、それぞれの土地の文化に組み込まれ、

さまざまな道具や飲み方が編み出されました。

日本には、1200年ほど前に伝来し、

やがて茶道が誕生しました。

茶馬古道

中国雲南省に産するお茶をチベットまで運んだ交易の道で、唐代にはすでに拓かれていたといえます。雲南省の平均標高は2,000m前後あり、茶馬古道は、ヒマラヤへと続く急峻な山々と、いく筋もの大河にかかる吊り橋を渡る悪路が続きます。馬のキャラバン率いる屈強な男たちが、数ヶ月から半年近くの時をかけてお茶を運びました。

お茶のはじまり

神農帝図 | 京都国立博物館蔵
古代中国の神。草木の薬効を調べる際、毒に当たっては、チャノキを解毒剤として利用し、蘇ったと伝わります。



京都国立博物館所蔵/ColBase

チャノキ

ツバキ科ツバキ属 | 常緑樹 | 亜熱帯原産
葉が小さく樹高は低く、冬の寒さに比較的強い中国種(主に緑茶、烏龍茶の葉)と、葉が大きく樹高は高く、タンニンの含有量が多いアッサム種(主に紅茶の葉)の2種あります。



Camellia sinensis

中国雲南省南部のシーサンパンナが原産地

初めは薬用として用いられていたお茶ですが、その後、お茶を食べる習慣が広まり、飲み物としてのお茶が文化として広まるのは、中国の唐の時代です。その頃に、世界最古のお茶の専門書『茶経』が著されました(760年頃)。お茶は、原産地の中国雲南省から朝鮮、日本、モンゴル、ロシア、インドなど東アジアに伝わり、陸路で東欧諸国、トルコを経てギリシャなどにも伝わり、西欧には17世紀になってから伝わりました。



中国茶

400年前
ヨーロッパ

Mint Tea

モロッコ | ミントティー

緑茶に生のミントの葉と砂糖を入れて煮出し、ミントの葉が入ったグラスに注ぎます。お父さんが入れる習慣があります。



Butter Tea

チベット | スーチャ

団子状に固めた茶葉を細かく削って煮出し、岩塩と天然ソーダ、ヤクのバターを入れてかき混ぜます。



中国

ラサ(チベット自治区)

茶馬古道

シーサンパンナ(中国雲南省)
中国種
アッサム種

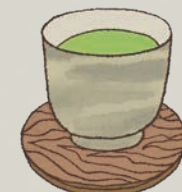
Chai

インド | チャイ

紅茶の茶葉と牛乳と一緒に煮出し、砂糖を加えたもの。濃厚な甘さが暑さで疲れた体を癒します。



1200年前
日本



日本茶

緑茶もウーロン茶も紅茶もチャノキから

緑茶、ウーロン茶、紅茶は製法は異なりますが、原料は同じチャノキです。発酵させないでつくる緑茶、半発酵させたウーロン茶、完全発酵させたものが紅茶です。中国や日本では緑茶やウーロン茶をそのまま飲むことが多いですが、スパイスや砂糖、ミルク、バターなどを入れて飲む国もあり、世界に広がったお茶は、それぞれの土地の文化に組み込まれ、いろいろな飲み方をされています。



緑茶



ウーロン茶



紅茶



日本茶の歴史

お茶と日本人

平安時代の初めに日本へ伝来したお茶は、時代ごとの権力者に大きな影響を与えました。戦乱の世に大きく関わり「茶の湯」として日本文化を形成し、他国では見られない厳密な作法が独自に発展しました。やがて明治に入ると、庶民の間にも煎茶が普及し、家族団欒の飲み物となりました。

茶は上流階級の儀式や薬用

渡来した当時、貴族や僧侶のあいだで流行し、上流階級の儀式や行事に用いられました。カフェインによる覚醒作用があるお茶は、薬のように捉えられていました。

平安時代

- 805 遣唐使として留学した僧侶により、唐代の中国から茶が伝わる
- 815 嵯峨天皇の命により、儀式用の茶の栽培・製茶を行う
- 894 菅原道真の提言で遣唐使が廃止になり、お茶が入らなくなる

茶の湯の原型が誕生、武士のあいだに広まる

禅僧が中国から持ち帰った茶の栽培が始まると、貴族だけでなく、台頭してきた武士のあいだにも茶を飲む習慣が広がっていききました。

鎌倉時代

- 1191 宋代の中国に留学した禅僧・栄西が茶種子を持ち帰り、背振山（佐賀と福岡の県境）に蒔く。これが日本の茶栽培の始まりとされる
- 1214 栄西が日本最古のお茶の専門書『喫茶養生記』を著す
- 日本各地に茶産地が形成される
- 鎌倉時代後期に闘茶が宋代の中国より伝来、流行する



栄西

広い座敷で闘茶の流行

武家、公家、僧侶のあいだで茶の銘柄を当てる遊戯「闘茶」が室町時代半ばまで大流行し、賭け事としてエスカレートしていきました。広い座敷の「会所」と呼ばれる場所で行われ、唐物、唐絵など多数陳列する座敷飾りがなされました。闘茶は「茶カブキ」として現代に伝わっています。

室町時代

- 1336 足利尊氏が建武式目で闘茶を禁止するが、収まらない
- 1449 足利義政が第8代将軍に就任
- 1467-1477 応仁の乱。都が焼け野原になり闘茶が廃れる
- 1485 茶室の原型が誕生する（慈照寺東求堂同仁齋）
- 村田珠光が質素な茶室で日本の茶道具を用いた新たな茶の世界・侘茶を創案



足利義政と慈照寺



闘茶

おもてなしの侘茶の創始

闘茶がエスカレートする中、村田珠光が禅の精神を茶の湯に加味し、書院の茶と庶民の茶を統合した、内省的で心の美や侘の境地を強調した四畳半の茶室の作法（侘茶）を創案しました。

質素な美意識の侘茶の流行

村田珠光が創始し、千利休が完成したといわれる侘茶は、簡素で静寂な境地を重視し、草庵風茶室で精神的な充足を求めるものです。安土桃山時代に流行しました。

戦国時代

- 1575頃 織田信長が「茶の湯政道」を行う
- 千利休が侘茶を確立し、茶の湯が成立する



千利休

茶の湯が武将の権威の象徴となる

戦国大名の織田信長は、茶の湯を政治に利用する「茶の湯政道」を行い、手柄を立てた家臣に名物と呼ばれる茶器を与えました。名物は一国一城と同じかそれ以上の価値があるほどで、茶の湯は権威の象徴となりました。

茶の湯が大衆にも広がる

豊臣秀吉も茶の湯の政治的利用を行いました。一方で、町人や百姓も招いて大茶会を催しました。これにより、茶の湯は庶民のあいだにも広がっていきました。

安土桃山時代

- 1587 豊臣秀吉が大茶会「北野大茶湯」を開く
- 1591 豊臣秀吉の命で、千利休が切腹する

江戸時代

- 1654 清代の中国から煎茶が伝わる
- 1735 売茶翁が日本初の茶店「通仙亭」を開く
- 1859 横浜開港を契機に、生糸と共にお茶が輸出の主力製品になる

世界に広まる緑茶

幕末から明治にかけて、日本茶は輸出品目として期待されました。輸出用茶箱に貼られたラベルは「蘭字」と呼ばれ、商品価値を高めるために、西洋文字や富士山、花鳥風月など、芸術性にあふれる図柄が浮世絵師の手により描かれました。

煎茶の普及で、家族団欒の時間が生まれる

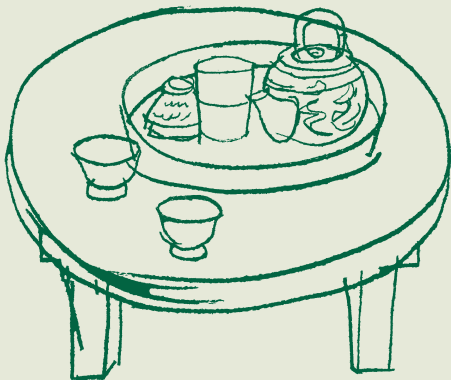
江戸時代には茶葉を煮出して飲むのが一般的でしたが、煎茶が登場した明治時代には急須が一般家庭で使われるようになりました。また、それまでは銘々の膳で食事をしていましたが、明治中期に都市部からちゃぶ台が広まり、昭和の初めには全国的に普及しました。煎茶を中心に家族の会話が生まれ、ちゃぶ台の普及で家族団欒の文化が生まれ、「日常茶飯事」という言葉が誕生するほど煎茶は浸透しました。

昭和時代

- 1982 缶入り緑茶が発売される
- 1990 ペットボトル入りの緑茶が発売される
- 礼儀作法を重んじる茶道は、趣味人の芸道としての存在に回帰

明治時代

- 1884 全国的茶業者により、茶業組合設立（1943解散）
- 1898 製茶の機械化が進み、生活の一部としてお茶文化が根付く
- 茶の湯が茶道と改称され、女性の教養の一つとなる

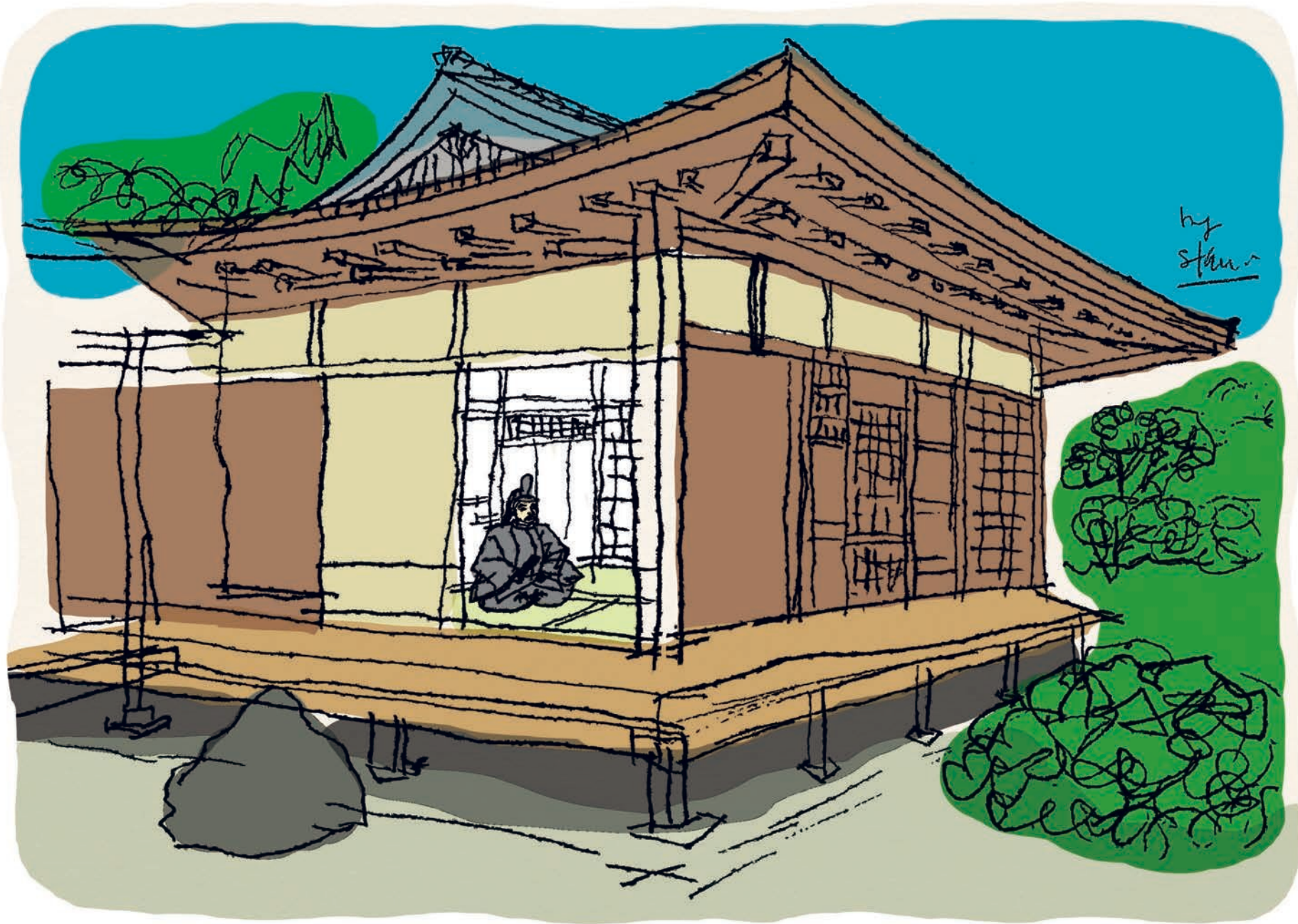


ちゃぶ台と急須の登場

日本独自の建築様式 茶室

お茶と建築

茶室は茶会のためだけに用意された特別な部屋で、日本独自の建築様式です。茶室の原型が誕生したのが室町時代、確立したのが戦国時代とされています。日々、生死に向き合い続ける武将にとって、刀を置いて過ごす茶室は、心安らぐ特別な空間でした。茶の湯の発展に合わせるように、建築様式も変遷しました。



茶室とは

茶会に用いる部屋。古くは茶湯座敷・数寄屋・囲などといい、茶室と呼ぶようになったのは江戸時代以後。四畳半を基本とし、三畳・二畳、あるいは台目畳を用いて最小一畳台目まである。四畳半以下を小間、以上を広間といい、四畳半は両方を兼ねる。

—— 広辞苑第7版

露地

世俗の塵を払う

門から茶室までの小道（露地）で心身を清め非日常へと誘います。

にじり口

誰もが平等であるために

身分が高い人でも刀を外して頭を下げないと茶室に入れないように、あえて小さく低くした入口。千利休が初めて取り入れました。

床の間

茶室の中でも重要

掛物を飾る場所。掛物には茶会を開く亭主の思いが込められ、掛物を中心にそのほかの飾り付けや茶道具が決まります。

国宝の茶室

待庵 | 千利休 作 | 二畳

密庵 | 小堀遠州 作 | 四畳半台目

如庵 | 織田有楽斎 作 | 二畳半台目板入

古代

平安時代
寝殿造

寝殿造は皇族・貴族の住居建築で、主殿（寝殿）と対屋が廊でつながれ、御簾や衝立て仕切られ、床は板の間でした。

都に絶大な被害をもたらした応仁の乱を引き起こした室町幕府第8代將軍足利義政は、戦火に背を向け、ひたすら芸術の世界を追い求めました。そして「身分の分け隔てなく人を招く」という義政の精神が、東山山荘の東求堂内に日本初となる四畳半を生み出しました。連棚と付書院を有する座敷飾りとしては現存最古です。その佇まいには、洗練された静けさがあり、祖父・義満が建立した金閣寺の華やかさとは対照的です。足利家に伝わる宝物を書院に飾るという発想は、現代の茶の湯の世界に息づく床飾りにつながりました。

中世

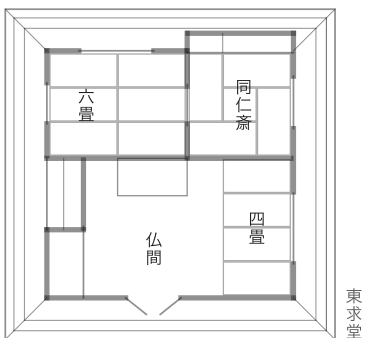
室町時代
書院造・茶室の原型

書院造は武家社会の発展とともに生まれた武家階級の住居建築で、書物を読むための張り出し部分に明障子を備えた建物。襖や障子で仕切られ、床は畳の座敷でした。現在の和室のもとになりました。

1485

日本最古の書院造 | 茶室の原型

慈照寺（銀閣寺）東求堂 同仁斎



東求堂

近世

戦国時代
四畳半の茶室

侘茶の祖 | 村田珠光 (1423-1502)

四畳半を茶室の基本に

侘茶の祖といわれる村田珠光は、それまでの茶室の標準だった六畳から四畳半に茶の湯の世界を求めました。飾りを簡素化しおごりを捨て、心の触れ合いを重視する侘びの精神を志しました。これは、乱世を生きた足利義政の精神「身分の分け隔てなく人を招く」に通じるものがあります。茶道指南として足利義政に仕えたという説があります。

近世

安土桃山時代
数寄屋造・二畳の茶室

侘茶の確立 | 千利休 (1522-1591)

妙喜庵の茶室「待庵」

村田珠光の思想を受け継ぎ、侘茶を完成させたのが千利休です。主人と客が静かに心を通わす茶の湯を深く追求した茶室「待庵」は、草蓑に土壁の質素なつくりの二畳の小間で、障子も廃止した空間でした。日本的な不足の美を求める茶の湯空間です。利休は、戦国大名の織田信長や豊臣秀吉をも惹きつけた最も有名な茶人です。

格式を重んじた書院造に対し、数寄屋造は不完全な中に美を見出した建築様式。

植物の薬効 緑茶のチカラ

植物の葉や茎、根、種子などには種ごとの特徴があり、薬効を持つものもあります。その薬効に速効性は期待できませんが、どこことなく不調、新陳代謝があまり良くないなどの時に、ゆっくりと調子が整っていく効果が期待できます。緑茶にもさまざまな効能が備わっています。日々の習慣に、緑茶をもっと取り入れてみるのはいかがでしょうか。

フッ素

虫歯を予防し、健康な歯を保つために欠かせない成分です。

カフェイン

眠気を覚ます効果があります。

アミノ酸

甘み成分。緑茶に含まれるアミノ酸の一種のテアニンには、気分をリラックスさせる効果があります。

ビタミンB群

皮膚の病気や口内炎などを防ぎます。

ミネラル

生きるのに必要な無機物で、体内でアルカリをつくる優秀なミネラルが含まれています。

フラボノール

植物色素の一つで、血管を強くする働きや消臭作用があります。

サポニン

水に溶けると泡立つ性質があり、疲労感がとれます。

セルロース

食物繊維で、ほとんどが茶がらに残ります。

カテキン

茶葉の15～20%を占める渋みや苦み成分で、殺菌や抗菌効果のほか、老化の原因となる活性酸素を抑える働きがあります。

ビタミンC

ウィルスに対する抵抗力を高めます。緑茶に含まれるビタミンCは熱でも壊れにくく、緑茶の中でも煎茶に多く、ウーロン茶や紅茶にはあまり含まれません。

七つのいいこと

一

風邪を予防する

抵抗力を高めるビタミンCや、抗菌作用のあるカテキンが多く含まれています。

二

虫歯や口臭を予防する

歯の繁殖を抑えるカテキンと、歯を守る働きのあるフッ素が虫歯を、フラボノールが口臭を防ぎます。

三

ダイエットに効果的

内臓脂肪の増加を抑え、腸の中の善玉菌を活発にして調子を整えるカテキンが多く含まれています。

四

気分をスッキリさせる

テアニンが脳に働きかけ、イライラを鎮め穏やかな気分してくれます。また、眠気を覚ます効果があるカフェインも含まれています。

五

美肌を保つ

シミやそばかすの原因を抑えるカテキンやビタミンが豊富です。

六

食中毒を防ぐ

食中毒を引き起こす細菌「O157」や黄色ブドウ球菌を抑える働きがあります。

七

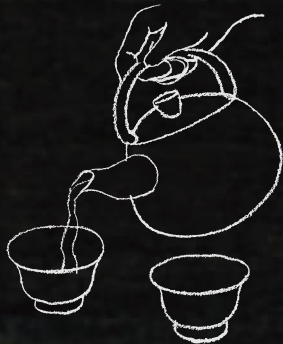
癌の発症を抑える

緑茶をよく飲む人の癌発症率が低いという調査結果があります。

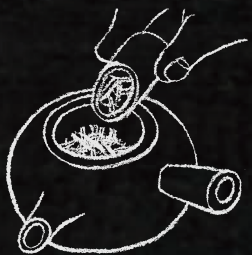
高温で抽出されるカテキンの渋みと
カフェインの苦み

煎茶の淹れ方

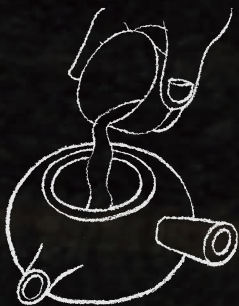
美味しい煎茶を淹れるには、湯の温度が重要です。沸騰したばかりの熱湯ではなく、70度前後まで冷ましたお湯で淹れましょう。熱湯では渋みと苦味が浸出されますが、お茶の旨みを引き出すことができません。



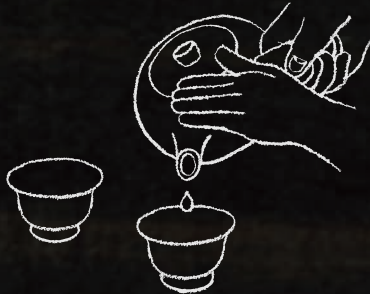
1.
沸騰したお湯を
急須と湯呑みに
注ぎ温めます。



2.
急須のお湯を捨てて、
茶葉を入れます。
茶葉の量は、一人分なら
小さじ山盛り
一杯ほど(3g/人)。
温かい急須の中で茶葉が
少し開きます。



3.
湯呑みのお湯が
70℃ほどに冷めたら
急須に注ぎます。



4.
蓋をして60秒ほどおいたら、
最後の一滴まで注ぎます。
二煎目以降は、
お湯の温度を高くして、
浸出時間を短くします。

知 覧 茶

大事にしているのは、毎日の暮らしに根付いた、ほっとするお茶であること。家族や親友のようにいつもそばにいるのが当たり前の存在でいること。お茶から家族団欒の温かさが広がるように。



奥行きのある
旨味と澄んだ若緑

知覧茶 味の ヒミツ

知覧茶は、南九州市の川辺、知覧、願娃各地域で生産されているお茶のブランド。生産量、美味しさともに日本一を誇っています。日本茶は全国各地に産地があり、気候や品種、育て方に違いがありますが、知覧茶の栽培にも特徴があります。



鹿児島県南九州市



茶畑に適した自然環境

南九州市は海と山に囲まれた丘陵地が広がり、寒暖差による霧が多いのが特徴です。豊かな霧は紫外線から茶葉を守り、茶葉に含まれる旨味成分の生成を促進するといわれています。そして、南九州市一帯には、カルデラの火山灰が堆積していて水はけがよく、地球内部から運ばれたミネラルが豊富にふくまれ、健やかなお茶の栽培には最適です。



手間暇かける

知覧茶では、光を遮って新芽の硬化を遅らせる被覆栽培が行われています。新芽の生育中に、一定期間太陽の光を遮ることで葉の硬化を防ぐだけでなく、緑が鮮やかになり、独特の芳香やまろやかな旨味と甘味が生まれます。被覆の時期を読む目と、ひと飲ごとに手作業で資材を被せる苦勞の先に、味わい深い知覧茶が育ちます。



生きもののチカラ

茶畑には、葉を食べたり、新芽の栄養を吸い取ったりするアブラムシなどの害虫がありますが、農業をひかえた茶畑にはクモやカマキリなど、害虫を食べる生き物もくらしています。また、土壌には多くの微生物が存在し、茶の根が窒素やミネラルを吸収するのを助けています。

知覧茶の歴史

江戸時代に栽培が始まると各地域に普及していき、大正時代の機械化により、一大産業に発展しました。戦時中、不急作物として抜根され激減しますが、戦後、紅茶の栽培で持ち直します。その後、国が貿易自由化を打ち出すと、紅茶を撤退。いち早く緑茶へ転換して銘茶生産に努め、日本一のブランドに成長しました。

平安時代	鎌倉時代	江戸時代（薩摩藩）	明治時代	大正時代	昭和時代	平成時代												
894 開聞岳噴火による火山灰が、 薩摩半島南部に堆積固化（コラ層）	1185 源平合戦ののち、平家の落人が知覧で お茶の栽培を始めたといわれる	1659 江戸時代初期、川辺でお茶の生産開始	1744 延享年間 宝福寺（川辺）栽培のお茶が 薩摩藩と徳川幕府へ献上される	1836 天保年間 江戸時代末、釘商人が宮崎県・都城 から茶の種子を持ち帰り、願娃で お茶の栽培が始まる	1872 島津氏が払い下げた山野を開墾し、 茶の栽培が知覧で本格的に始まる	1896 川辺で、県内最初の製茶機導入	1914 願娃で茶園品評会、製茶品評会を開始 各地で茶業が発展し、自家用の畦畔茶園 から販売用の本茶園が増加	1920 年代 願娃、知覧、茶業機械化へ転換	1929 県立農事試験場知覧茶業分場を誘致	1941 茶が不急作物となり、作付を制限	1944 戦況悪化により、茶園の抜根が進み、 茶園面積198畧から50畧に激減	1951 戦後、紅茶生産に拍車がかかり、 茶園111畧まで回復	1952 農業の障害となる硬く水を通さない コラ層の除去事業が始まる	1963 貿易自由化により紅茶情勢が悪化し、 緑茶への転換を開始	1965 茶園面積393畧	1980 茶園面積935畧	2007 南九州市が発足し、国内最大級の茶産地 となる。茶園面積3388畧	2017 川辺・知覧・願娃3地域で作る南九州市の ブランド茶「知覧茶」が誕生

知覧茶の一年

春

目覚め

休眠から覚めた茶樹は、温かい日が続くと新芽をつけます。

この新芽を霜から守るのが、茶畑に行くと必ず目にする背の高い防霜ファン。

ファンを稼働して、上空の温かい空気を茶樹に吹き下ろすのです。

茶摘みは機械で行われます。

数ミリの正確さで摘むことが求められるため、

摘採機の高さはミリ単位で調整できます。



新芽



夏

生 長



暑くなるにつれ、お茶の芽はぐんぐん成長します。害虫も活発になりますが、それを食べるクモなどの虫も増えます。夏は二番茶・三番茶の摘採時期。茶畑の畝の幅には規格があって、摘採機がちょうど通れるサイズに仕立てられています。この規律の良さが南九州市の景観の美しさにつながっています。





秋

準備



気温が下がるにつれ茶樹の生長は遅くなりますが、地下の根は活性化して新根の発生が多くなります。この時期の整枝は、翌年の一番茶のできを左右する重要な作業。茶畑に入る機械は摘採機だけではありません。枝を払う、肥料をまき、農薬を散布するなど、役割ごとに異なる機械がきめ細やかに待機しています。



寒さが厳しくなると、茶樹は芽の生長を止めて、休眠期に入ります。この時期は、農家さんもひと休み。合間を見ながら、施肥と機械の点検整備を行います。新茶へ向けた大事な冬の作業です。そして、若木の根元に枯草を隙間なく敷き詰めて、雑草や土の乾燥を防ぎます。枯草はやがて分解して土に還り、茶樹の肥料となります。

冬

休
眠



敷 草



生葉から知覧茶へ、農家から茶商へ。
知覧茶ができるまで

お茶は収穫してもそのままでは出荷できません。農家が荒茶の状態まで加工して初めて出荷できる特殊な農作物です。最終的に茶商が荒茶を磨き上げる仕上げの加工を行うことで初めて商品として完成します。お茶農家と茶商がそれぞれの役割を担いながら、味わい深い知覧茶が受け継がれています。

生葉



一年を通じて大切に手入れされてきた茶葉は、摘み取られるとすぐに荒茶工場へと運ばれます。

まず、酸化発酵を止めるために、生葉を蒸気で蒸します。煎茶の出来を左右する大事な場面です。そして、熱風で水分を飛ばしながら何度ももんだら、乾燥させて荒茶ができます。

荒茶



仕上茶



知覧茶の海外への販路拡大に力を入れている茶師の瀬田秀平さん(浜田茶業)



ここからが茶商の腕の見せ所です。複数品種仕入れた荒茶のその年の出来（香りや味、水色など）を見極め、茶葉に眠る旨味や香りを引き出すために火入れをして乾燥させます。最後に、茶商が受け継いできた独自の味を正確に再現するため、個性の異なる複数品種の荒茶を経験と感覚を頼りに合組していきます。茶商には、茶葉の特徴を熟知し、状態の良い茶葉を選び出す品質鑑定技術が必要です。

低い温度で抽出されるテアニンの甘み

冷茶のすすめ

夏の暑さに体が疲れているなど感じたら、冷茶がおすすめ。濃厚な旨味と甘味に驚きます。リラックス効果のあるテアニンもたっぷり。お湯で淹れる時より茶葉をちょっと多めに入れるのがポイントです。



急須に茶葉を入れ、その上に氷を置きます。茶葉は深蒸しがおすすめ。



茶葉がじんわりと開くのを楽しみ、最後の一滴まで注ぎます。

お茶がいつそう味わい深い

お茶請け

鹿児島県の各家庭で昔から愛されてきた「ふくれ」は、小麦粉や黒砂糖などを混ぜて蒸した優しい甘さの郷土菓子。大根の漬物は、巨大な構造物「竹やぐら」で1週間～10日ほど寒風に晒した大根を薄切りにして、塩と砂糖、酢などで漬けたもの。



ふくれ（旬蒸terrace）



寒干し大根の漬物（あかつき舎）

南九州市の お茶あるある 集めてみたど

お急須は
振っちゃいけない
というけど、
結構振っちゃっど

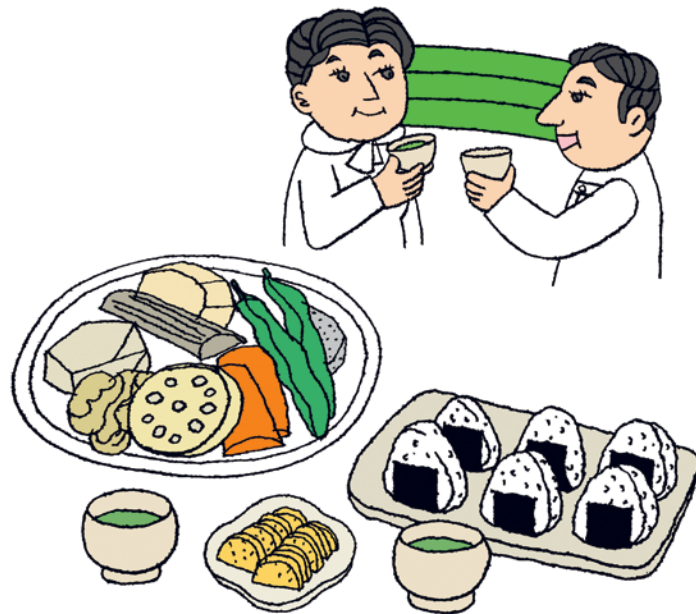


手間暇かけて丁寧につくられた知覧茶は我が家の味。そして、
巣立っていった子供に送るふるさと^{すいしよく}の香りです。誰が淹れて
も美味しく、澄み切った緑の水色が出るように、生産者は心
を込めて上質な煎茶を生み出しています。国内最大級の茶の
生産地に成長した南九州市では、市民の大半がお茶作りに関
わり、お茶を中心に一年が回っています。暮らしに根付いた
お茶あるあるをご紹介します。



役所に「茶業課」があっど

お茶農家さんや茶工場など、お茶にまつわるあれやこ
れやを全力で支援したり、知覧茶をPRするのがお仕
事です。技術指南を行う技師も専任していますよ。



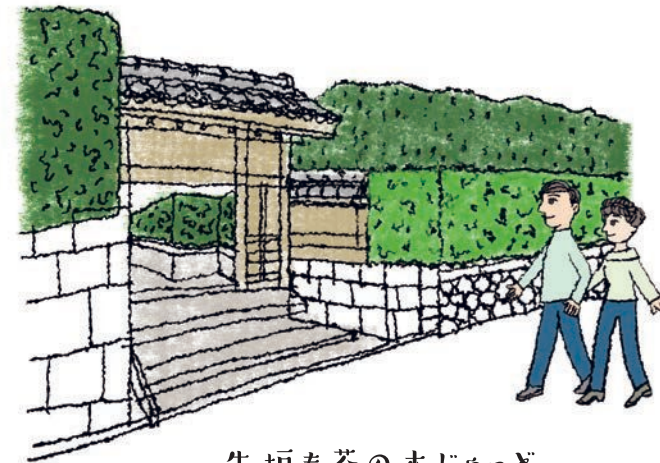
お茶休憩が盛大じゃっど

茶農家でも野菜農家でも、10時と15時のお茶休憩には、茶菓子のほかに、煮し
め（根菜類を甘辛く煮たもの）やおにぎり、漬物などが盛大に並べられます。
「作業の合間のちょっとしたお茶」をイメージしているとodorokimasuよ。



学校行事は茶業で決まっど

家庭訪問や運動会などの学校行事は、茶摘みの時期に合
わせて日程が決まります。特に、入学式はシビアな時期
で、式が終わり次第、みんな畑に直行です。



生垣も茶の木じゃっど

茶畑以外にも茶の木はあって、家の生垣にも使われている
ことがあるんです。武家屋敷では背の高いイヌマキと
背の低い茶の木の二重構造の生垣が見られますよ。



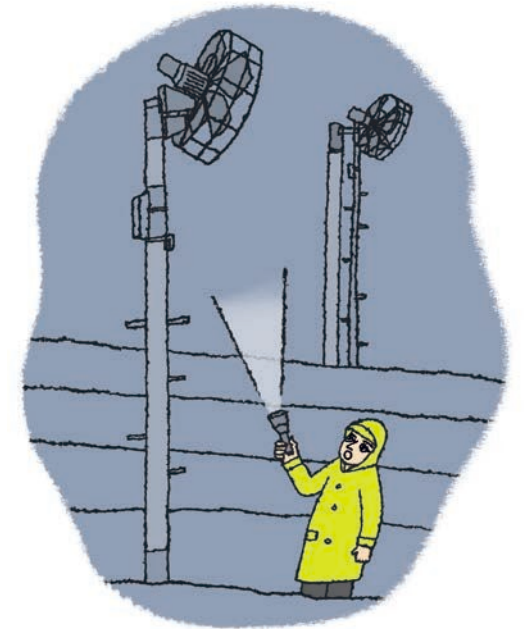
給食では、牛乳と緑茶がセットじゃっど

学校給食に牛乳は、今も昔も全国基準ですが、南九州市ではそれ
に加えて緑茶も出てきます。子供のうちからお茶好きにする狙いが
あったりします。



うちのお茶が一番美味しいと、 内心みんな思っちゃっど

「あそこのお茶はうんまかな〜」って言うけれど、内心では自
分のところのお茶が一番美味しいとみんな思っています。



茶農家には酒飲みが多いけど、 一切飲まないときがあっど

一番茶を摘み取る瞬間まで霜の被害を食い止めるべく、防霜ファン
を夜通し確認して回るので、その時期だけは飲むに飲めないという
わけです。



夏の冷蔵庫には冷茶が基本じゃっど

水を入れたボトルに水出し用の茶葉を入れるだけ。水で出すと甘さ
が引き立つので子供も大好きなんですよ。茶漉しがついた専用ボ
トルも売ってます。

データで見る知覧茶

生産者

543 戸

令和6年度

茶工場

93 箇所

令和7年3月時点

茶園面積（令和6年度）

3,407 ha

東京ドーム724個分

荒茶の生産量
（令和6年度）

約 12,966 t

国内生産量の17%

荒茶の生産量
（令和6年度）

日本一

全国の市町村で

荒茶生産額

約 111 億

令和6年度

農林水産大臣賞受賞
（令和6年度）

82 回

茶品評会

産地賞受賞
（令和6年度）

69 回

茶品評会

代表品種

ゆたかみどり、あさつゆ、

やぶきた、さえみどり



協力

有限会社 下壠製茶 西垂水茶業有限会社 株式会社 伊川製茶 有限会社 浜田茶業 はるとなり

茶本 2025年3月 初版第1刷発行

発行 / 南九州市役所 茶業課 〒897-0302 鹿児島県南九州市知覧町郡 17880 番地

電話：0993-58-7070 E-mail: cha@city.minamikyushu.lg.jp

企画制作 / 紀億株式会社

本誌に掲載されている情報は2025年2月時点のものです。本誌へのお問合せは南九州市茶業課へお寄せください。

