

お茶

— 県茶品評会で産地賞を獲得した
鹿屋産の深蒸し煎茶 —



機械で収穫をする様子



おいしいお茶の入れ方



- ①人数分の茶碗にお湯を8分目ずつ注いで冷ます。
- ②1人分3gの茶葉を急須に入れる。
- ③湯冷ましたお湯を急須に注ぐ。
(上級茶なら2分、普及茶なら1分待つ)
- ④お茶を茶碗に注ぐときは、分量は均一に、濃淡のないように「廻し注ぎ」、最後の1滴まで注ぎ切るのがポイントです。

お茶の原産国は、中国西南部、雲南省から四川省にかけての丘陵地帯であるといわれています。現在、お茶は世界各国に広がり、それぞれの国の風土や生活スタイルに合った飲み方で親しまれるようになりました。お茶には多くの種類があり、栽培方法や製茶法の違いで、様々なお茶ができます。紅茶は発酵茶、ウーロン茶は半発酵茶です。日本茶（緑茶）は不発酵茶で、煎茶・番茶のほか高級茶の玉露など10種類があります。日本にお茶がもたらされたのは、奈良末期から平安時代に唐へ留学していた高僧たちがお茶の木を持ち帰って植えたのがはじまりで、鹿児島県では、京都・宇治から来た僧が、湧水町（旧栗野町）の般若寺の寺園にお茶の木を植えたのがはじまりです。平成19年度の統計では、鹿児島県は生産面積が8,530ha、生産量が24,100tと、日本全体の25・5%を生産する全国二番目の産地となっています。

鹿屋市は、生産面積が

372ha、生産量が930tと、県内で6番目の産地であり、その半分以上が笠野原台地で栽培。普通煎茶・蒸し製玉緑茶のほか、深蒸し煎茶が多く生産されており、今年の県茶品評会において産地賞を獲得するなど、県内でも有数の深蒸し煎茶の産地です。

お茶には抗菌、殺菌作用、体脂肪低減作用、抗アレルギー作用など様々な作用があります。お茶に含まれる成分には、甘みや旨みの素となる「テアニン」などの

アミノ酸類、渋みのもととなる「カテキン」、苦味を

加える「カフェイン」などがあり、これらの成分の調和でお茶の味が左右されます。お茶の特有成分であるカテキンは、緑茶の中に多く含まれている成分で、酸化作用を有するポリフェノールの一種です。

市内には、虫歯予防や風邪予防として給食時にお茶を準備している学校もあります。

健康によく、リラクゼーション効果のあるお茶を、ぜひ、愛飲してください。

【問い合わせ】

市農林水産課

☎0994-31-1117

鹿児島県茶業振興大会 in かのやお茶まつり

11月15日(土)開催



お茶に関する様々な催しが行われます。ぜひ、足をお運びください。

- 時間 9:00 ~ 15:00
- 場所 霧島ヶ丘公園特設会場
- 内容
 - 茶業関係パネル・出品茶展示
 - 児童絵画作品展示
 - 手もみ体験コーナー
 - 製造工程展示
 - 野点 (のだて)
 - おいしいお茶の入れ方教室
 - 茶機械・資材展示即売会
 - 特産品展示即売会 など