



# 大人の 社会見学

鹿屋の地で育まれた  
名品・名産・名所などの  
よかもんをご紹介します

## おとなの香り茶 バラ煎茶せんちゃ



鏡原製茶有限公司  
お茶の緑峰園  
寿2-3-32  
☎0994-42-3465



ナビゲーター

鏡原製茶有限公司お茶の緑峰園専務

にしごうへい  
西晃平さん

鹿屋市は緑茶の産地として有名ですが、緑茶は製法や淹れ方などにより、味わいや香りなどが変化します。そんな緑茶がバラと組み合わせさせた時の香りをご存じでしょうか。

今回紹介する「おとなの香り茶 バラ煎茶」は、平成27年11月の「第2回大隅『食のおみやげ』審査会」で、全体の最優秀賞と新商品の部優秀賞を受賞したお茶です。生産する「鏡原製茶有限公司お茶の緑峰園」専務の西晃平さんにお話を伺いました。



うに、淹れやすいティーバッグにしたほか、「おとなの香り茶 バラ煎茶」独自の楽しみ方として、別添えの乾燥させたバラの花びらを浮かべることで、視覚的にも楽しめます。

商品化で一番苦労したのは、花びらの原色を保ったままバラを乾燥させること。花びらは完全に乾燥していないと、茶葉が腐ってしまいます。時間をかけて日陰で干しても、白く色あせてしまいます。試行錯誤の末、高熱で処理することにより、バラの自然の色を保ったまま乾燥させる製法を確立しました。

「『おとなの香り茶 バラ煎茶』は、若い女性にもっとお茶を飲んでもらいたい、『ほらのまぢかのや』をPRしたいという思いから生み出した商品です。煎茶と、乾燥したバラの花びらをブレンドし、煎茶は、豊かな甘みと香りが特徴の鹿屋産。バラは、香りの強さが特徴の、かのやばら園で無農薬栽培されている『ロサ・ダマスクナ（別名ダマスクローズ）』を使っています。材料にこだわることで、煎茶とバラが一体化した、上品な香りと味を実現させました。また、より手軽に楽しめるように、

お茶の楽しみ方は人それぞれ。気分に応じて、お好みで楽しめるように『おとなの香り茶』は、『バラ煎茶』のほか、『バラ紅茶』と『深蒸し茶』のシリーズになっています。ぜひ、多くの方々に贅沢なひと時を味わってほしいです」