

鹿屋市は深蒸し茶の産地

鹿屋市は深蒸し茶の産地として有名です。

平成19年から平成22年まで、鹿児島県茶品評会において、4年連続産地賞を受賞、さらに農林水産大臣賞を受賞するなど、「深蒸し茶」の産地として確固たる地位を築いています。

市内では現在、69人が計369ヘクタールで生産を行っているっており、年間生産量892トン（平成22年度）のほとんどが、煎茶の3倍長く蒸す「深蒸し茶」として出荷されています。



深蒸し茶の特徴・効能

深蒸し茶は、茶葉を長時間蒸すために、まろやかな風味とカテキン類が豊富に含まれるのが特徴です。

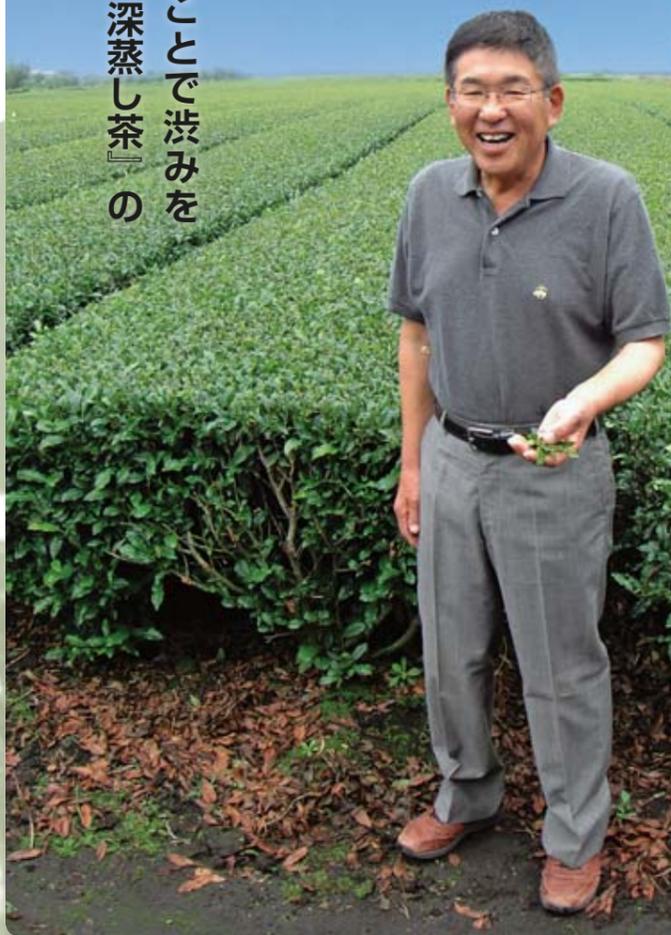
また、NHKの「ためしてガッテン」（平成23年1月放

メタボ・動脈硬化の改善や予防・その他腸内環境の改善にも効果が期待

かのや深蒸し茶

鹿屋のお茶のおいしさを多くの人に知ってもらいたい！

通常の緑茶より長く蒸すことで渋みを抑えた、まろやかな味の『深蒸し茶』のブランド化を目指します。



送」で、全国の長寿市町村別で、鹿屋市女性は全国10位と紹介されました。

お茶は、メタボ・動脈硬化の改善や予防・その他腸内環境の改善など効果が期待され

食の安全・安心への取組

鹿屋市茶業振興会では、食の安全・安心への取り組みとして、平成22年度にJ-GAPを1工場が取得（吉元製茶）し、平成23年度には、K-GAP（かごしまの農林水産物認証制度）を17工場が取得しています。

このGAPとは「適切な農場管理の基準」であり、農場の管理、肥料の管理、水の管理、土の管理といった仕事に明確な基準が定められています。それらの基準は全部で110以上の項目数になります。

GAP認証は、GAPの基準にもとづいて「食の安全」や「環境保全」に取り組んでいることが、第三者機関の審

査により確認された農場に与えられる認証です。いわば、GAP認証は「適切に管理された農場（＝信頼できる農場）の目印」です。

茶業振興会では引き続き、トレーサビリティの徹底やGAP取得に取り組むことで、消費者に信頼される生産・加工体制の確立を推進していきます。

かのや茶のファンづくり

市役所一階ロビーやかのやばら祭りでの給茶コーナーの設置、また各種イベントでの「かのや深蒸し茶」の試飲や販売を行い、『深蒸し茶の郷かのや』を市民の皆さんや鹿屋市を訪れる人々へ積極的にPRし、「かのや茶のファン

づくり」に取り組んでいきます。

深蒸し茶で健康づくり

この他、深蒸し茶を利用した、お菓子コンクール等を行い、お年寄りから子どもまで幅広く、かのや茶に親しんでもらい、健康づくりも期待できるおいしいかのや茶を多くの人に知ってもらおう取組を行っています。

【問い合わせ】

市農政水産課
☎0994-311117



J-GAP取得者

氏名	住所
吉元製茶	獅子目町

K-GAP取得者

氏名	住所
加藤製茶	下高隈町
池田製茶	下高隈町
田原製茶	東原町
山下製茶	東原町
三森製茶	寿3丁目
西尾製茶	東原町
宮下製茶	東原町
吉田製茶	東原町
有島（真）製茶	東原町
有島製茶	東原町
堀内製茶園	田淵町
岩元製茶	野里町
平山製茶	下祓川町
諏訪原茶生産組合	輝北町
有田製茶	輝北町
牧製茶	串良町
道免製茶	串良町



- 〔右上〕 煎茶の3倍長く蒸す
- 〔上中〕 市役所ロビーに設置されているかのや深蒸し茶の給茶機
- 〔右下〕 茶の新芽
- 〔左上〕 5月9日～13日まで市役所ロビーに設置され、好評だった「かのや深蒸し茶コーナー」
- 〔左下〕 5月14～31日は「かのやばら園」にも給茶コーナーを設置し、かのや深蒸し茶の素晴らしさをPR



鹿屋市茶業振興会長
田原 義博さん

昭和27年 鹿屋市に生まれる
昭和34年 田原製茶（父：義則）を東原町で創業
昭和46年 鹿屋農業高等学校卒業
昭和47年 鹿児島県茶試験場卒業
同年東原町で就農
茶園面積 12ha（下高隈町、東原町、野里町）
現在、後継者と高品質茶の製造、安全、安心な茶づくりに取り組む傍ら鹿児島県の品評会等にも積極的に参加し、平成19年の志布志大会から平成22年の知覧大会まで九州農政局長賞を初め4年連続入賞している