

# かのや茶

## 茶葉から始まる一日

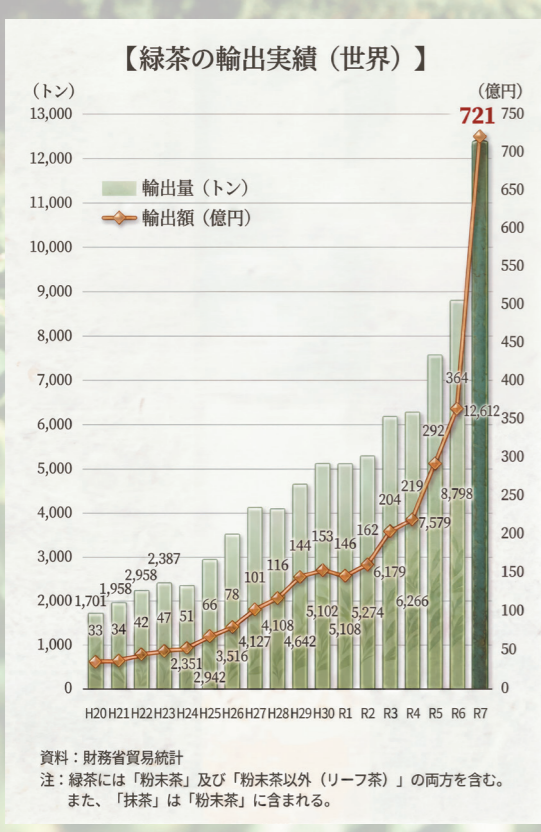
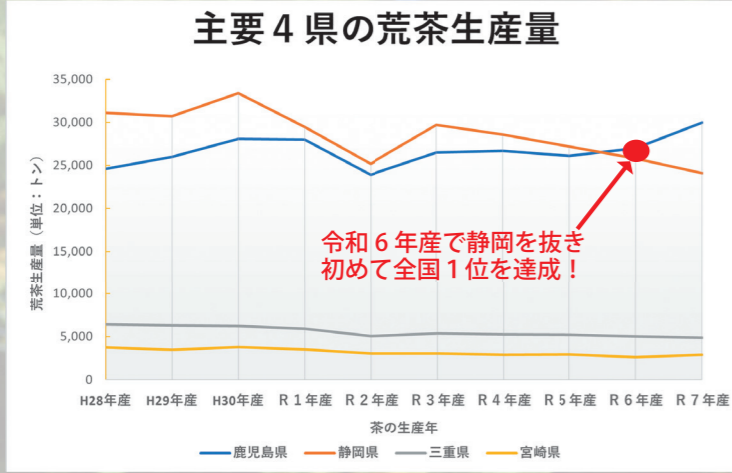


荒茶生産量が2年連続日本一となった鹿児島県。鹿屋市でも古くから茶葉の生産が行われています。お茶の名産地・鹿屋と「かのや深蒸し茶」について紹介します。

鹿屋市農政課 TEL 0994-31-1117

### 鹿児島県は荒茶生産量2年連続日本一

農林水産省が令和8年2月20日に公表した作物統計調査によると、令和7年産の鹿児島県における荒茶生産量は、前年比11%増の約3万トンに達し、令和6年産に続き2年連続で全国1位となりました。国内総生産量約6万8千トンのうち、本県は44%



のシェアを占め、2位の静岡県(約2万4千トン)に約5千9百トンの差をつけています。さらに、これまで他県が優位性を保っていた新茶(一番茶)の荒茶生産量でも、本県が初めて全国1位を獲得しました。

県内有数の茶産地である大隅地域や市内の各茶農家によるためまぬ努力が、この快挙を大きく支えています。

### 海外からも注目される日本のお茶

近年、日本茶の輸出量は増加し続けています。背景には日本食ブームの影響や健康志向の高まりによって、抹茶を含む粉末茶の需要が拡大したことがあります。

特に令和5年以降の伸びは著しく、令和7年には輸出量が1万2千トンを超え、輸出額は721億円(過去最高値)を記録しました。この大きな流れは、茶生産者にとって強い追い風となっています。

### 天日干し釜炒り茶に始まったかのや茶

鹿屋市では、古くから各農家で「天日干し釜炒り茶」が自家製造されていました。明治18年には、伝統的な製茶技術の向上と手揉み茶の品質改善を目指す「改良製茶伝習所」が設置され、これを機に茶業が地元の主要産業として根付いていきました。

本市の茶業が大きな転機を迎えたのは、昭和30年代から40年代にかけて実施された、全国第1号となる「笠野原畑地かんがい事業」です。この事業をきっかけに、本市ではいち早く畑かん営農が導入され、生産力の向上や農業経営の安定化が急速に進められました。



▲畑かんを活用した茶の防霜対策として散水する様子

### シラス台地が生む良質な深蒸し茶

広大かつ平坦で水はけのよいシラス台地である笠野原台地は、大型機械を活用した茶業に適した土地で、この地で生産される煎茶(通常)の緑茶は「かのや深蒸し茶」(以下、かのや茶)として全国に知られています。

深蒸し茶は、煎茶よりも蒸し時間を2〜3倍長くかける製法で作られています。そのため茶葉が細かく、βカロテンやビタミンE等の有効成分が抽出され、とろりとしたまろやかな甘みと濃厚なコク、喉越しの良さを楽しめます。

また、深く美しい濃緑色の水色も、深蒸し茶ならではの色合いとなっています。



▲深く美しい濃緑色は、かのや深蒸し茶の特徴