

# 守るべき伝統 新たな挑戦

鹿屋市には笠野原台地を擁する中部地区のほか、海岸沿いの早場地帯である南部地区、山間部の遅場地帯である輝北地区まで長期間茶摘みができる県内有数の茶生産地です。

鹿屋市は、鹿児島県茶品評会の深蒸し煎茶の部で8年連続となる産地賞を受賞するなどの実績を残しており、まさに「かのやの誇り」となっています。

ここでは、そんな「かのや茶」を支える生産者のインタビューや、お茶を美味しく淹れるためのポイントなどを紹介します。

## つるだ ひでと 鶴田 秀登 さん (54)

鹿屋市茶業振興会長(令和7年1月～)。  
学生の時にアメリカへ研修に行き、無農薬栽培を知る。祖父の代から引き継いだ畑で自然栽培の茶業、稲作を営む。



▲鶴田製茶 Instagram



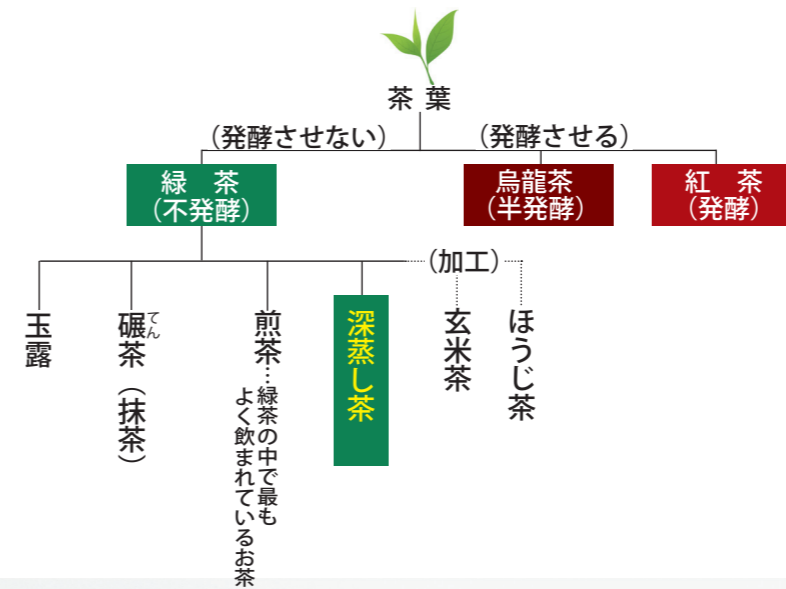
茶業を始めたきっかけは海外研修

私が茶業を始めたきっかけの一つに、鹿児島県立農業大学校時代に参加したアメリカでの海外研修があります。実家は祖父の代から農業を営んでおり、学生時代から跡を継ごうと思っていました。特に、研修先で見た無農薬栽培が印象に残っており、「自分でもできるのではないかと考えました。そこから自然栽培でのお茶づくりをスタートさせ、30年以上が経った今も、そのこだわりを貫いています。

地元が誇れる産業で  
あり続ける

海外のお茶ブームもあり、最近好機を迎えている茶業ですが、数年前までは厳しい業界でした。私が鹿屋市茶業振興会の会長に就任した時も、茶農家の数は減少し続けていました。また、一般的に農業は気候に大きく影響を受ける業界で近年の気候変動によって栽培も難しくなっています。それでも、先人たちが築き上げてきた歴史と伝統を、次の世代へ

## お茶の種類



と繋いでいきたいと考えています。

そのためには、生産の継続や品質向上へのこだわりに加え、まずは地元の方々にもっとお茶の美味しさを知ってもらうことが大切だと思っています。

## かのや茶を次世代の生活の一部に

鹿屋市は、これまでに県の品評会で8年連続の産地賞に輝いた実績を持つ、県内屈指の茶どころです。地元の茶農家は、新茶のPR

活動やお茶の手摘み体験、美味しいお茶の淹れ方教室など、多彩な普及活動を展開しています。毎年、輝北小学校で実施している茶摘み体験もその一つです。子どもたちは校内の茶畑で自ら茶葉を摘み、蒸しから採みまでの製茶工程を体験し、出来上がったお茶を味わいます。

急須で淹れたお茶に馴染みのない子どもが増えている現代だからこそ、郷土が育んだお茶の魅力を感じて楽しんでもらい、日々の生活の中でお茶に親しむきっかけになってほしいと思っています。



市長への新茶報告とかのや茶PR



輝北小での茶摘み体験(蒸し工程)



寿北小での美味しいお茶の淹れ方教室

## 美味しいお茶の淹れ方のポイント



▲動画はこちら

1. お湯の温度…渋さの原因であるカテキン・カフェインは、80℃以上の熱湯で抽出されやすいため、**70℃が適温。**  
※器を1回経由すると10℃温度が下がる。
2. お湯の量…お湯の量は**湯呑みの8分目**まで。
3. 茶葉の量…湯呑み茶碗1杯あたり**約2g。**  
※ティースプーン1杯が約2g。
4. 蒸らし時間…深蒸し茶は**約30秒。**普通煎茶は約1分。