

■玉露の淹れ方

お茶の旨みを引き出すには、湯の温度を低めにします。
うみ成分は、低い温度でも高い温度でも抽出されるのに対し、渋み成分は低い温度では抽出されにくいという性質があります。但し、低い温度でうみ成分を抽出するには、ある程度時間がかかります。

- ① 急須にお湯を入れて急須を温めます。
- ② 急須のお湯をごく小ぶりの茶碗に7分目(約20ml)ほど入れ、必要なお湯の量を量ると同時に湯を冷まします。残りのお湯は捨ててください。
- ③ 茶葉を急須に入れます。3人分で10g。(大さじ2杯)
- ④ 茶碗のお湯が50℃くらいまで冷めたら急須に注いで、2分半ほど待ちます。
- ⑤ 茶碗へ注ぐ際は、廻し注ぎし、濃さや量を均等にします。お茶は最後の一滴まで絞りきりましょう。



■おいしくお茶を味わうために

1. 水質

水の良し悪しでお茶の味、香りなどに大きな影響が出ますので注意しましょう。水道の水を使用する場合でも、一晩汲みおきたものを使うと同じ水でもとてもおいしくなります。

2. 茶器にも気配りを

急須、茶碗は茶の香気に影響しますので、茶の種類に合ったものを選びます。陶磁器製のものが良く、玉露には小さめのものを、煎茶・番茶・ほうじ茶の順に大きめのものを使用します。夏など冷やして飲むときはガラス製の器もよいでしょう。

3. 茶の量、湯の量

一人一回当たりの茶葉の量は2gから3g程度が標準となりますが、おいしく飲むためには茶葉をたっぷり使うのがコツです。お湯の量も、玉露では20ml、煎茶では60ml、番茶・ほうじ茶では130ml程度が適当です。

4. 湯の温度

お茶を入れるときの湯の温度は、上質茶ほど低くするのがコツです。また、番茶はほうじ茶のように、軽い渋味や、香ばしい香りを楽しむには熱湯を使ってさっと出すほうがおいしく飲めます。ぬるい湯で出すときも一度必ず沸騰させることを忘れてはいけません。

■ひと味違った玉露の楽しみ

●氷だし玉露

湯の代わりに氷を使って玉露を淹れる、夏場に適した飲み方です。湯の量に相当する氷を入れ、氷が完全に溶けたところが飲み頃です。渋みが全くといっていいほど含まれず凝縮した玉露のうまみが楽しめます。

●しずく茶

急須を使わずに、蓋付きの茶碗に、直接玉露の茶葉と湯を入れます。茶碗の蓋をずらして、茶葉が口に入らないよう、蓋と茶碗の縁の隙間からすするようにして飲みます。

伝統本玉露を味わう「しずく茶」

茶の文化館

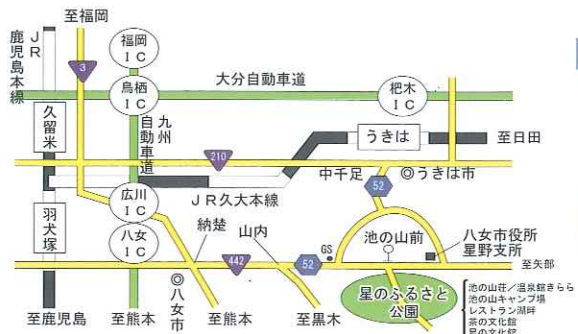
お茶の歴史や文化、星野村の茶葉をテーマにしたお茶の総合展示館。入館券にお茶券が付き、星野玉露のしずく茶か抹茶を味わえます。星野茶などお茶のお土産を揃えた売店や、ひきうす体験コーナーもあります。お食事処星野茶寮では茶そばなどお茶を使った料理をどうぞ。

星野玉露・しずく茶

入館料：大人500円／小学生300円
開館時間：午前10時～午後5時
問い合わせ：0943-52-3003



星野村アクセスマップ



車で

九州自動車道・八女ICから国道442号線
を経由し県道52号線で50分

- ・福岡市より90分
- ・熊本市より90分

JR・バスで

- ① 鹿児島本線羽犬塚駅より堀川バスに乗り換え、
↓ 八女市の福岡バス停へ20分。
- ② 堀川バス星野行きに乗り換え池の山前バス停下車50分。
↓
- ③ バス停より徒歩15分

八女市星野村茶業振興対策協議会

〒834-0201
福岡県八女市星野村10816-5
茶の文化館内
TEL 0943-52-3003 / FAX 0943-52-3002



HOSHINO

福岡県星野村

星野茶

星野伝統本玉露

風があり 空気があり
水があり 自然があり
緑があって 星野の
味わいを生み出す



星野村案内図



① 土穴地区

お茶の郷 星野村

中国唐代趙州の從諗禪師は、訪れた人に「喫茶去(きつさこ):まずお茶をどうぞ」ともてなしたといわれています。南北朝時代の征西將軍懷良親王に縁あるここ土穴大圓禪寺では、平成4年(1992年)から親王を偲ぶ十三夜観月茶会が行われています。地域住民の素朴な普段着の「もてなし」が波紋となって、国際交流の拠点となっています。

② 本星野地区

星野玉露発祥の地

蒸製緑茶製造技術が星野に入り、その手揉み技術をいち早く習得した本星野の末崎喜市翁は、明治37年(1904年)に玉露の試製を行っています。その後研究を重ね現在の玉露生産技術を確立。その功績により大正11年(1922年)には福岡県知事より表彰を受けました。



■ 伝統本玉露ができるまで

八女地域は、昼夜の気温差が大きく、良いお茶を作るのに適しています。

とりわけ玉露は4月から5月の一番茶の時期に20日間程度”稲わら”で茶園を覆う伝統的な技法で作られます。

日光を遮られたお茶の葉は鮮やかな緑色となり、旨み成分のアミノ酸が豊富に含まれるなど、玉露特有の味や香りを醸し出します。大切に育てられた茶葉は、一年に一度だけ、丁寧に手で摘み取られます。

〔蒸し〕〔揉み〕〔形状を整えながら乾燥〕の荒茶の製造工程、さらに〔選別〕〔乾燥(火入れ)〕〔袋詰め等の仕上げ〕の製造工程を経て、コクと旨みのある伝統本玉露ができあがります。



稲葉による覆下栽培。



一枚一枚手で摘み取ります。

■ 玉露の特長

- 玉露は、まろやかな甘みと旨みを誇る日本茶の最高峰です。
- 煎茶は、新茶が喜ばれるのに対し、玉露は一夏寝かせたほうが味が熟成されますので、秋からが味わい頃です。
- 玉露の茶葉は、つやがあり、煎茶よりも鮮やかな深緑色。上質なもののほどよく揉まれ、「より」が細く煎茶より心なしか丸みを帯びています。
- 覆下園で育った玉露は、「覆い香(おおいか)」という独特の香りを持っています。そのほのかな香りも、玉露ならではの魅力です。
- 直射日光を遮り光合成が抑えられ、葉のうまみ成分が渋みに変化せず蓄積されます。



■ 八女茶の産地・星野村

星野村は福岡県南部の八女郡東部に位置し面積81km²、戸数1100戸、人口約2900人の村で、周囲を山林に囲まれた気候温暖で自然の景観に恵まれた山村です。田畑も急斜面に石垣を築き、段々畑を作っています。標高は200m~800mで、朝夕の気温差は著しく、朝霧の発生を促しています。この自然の恵みを得て、お茶の生産が盛んであり、特に伝統本玉露生産は質・量ともに日本一を誇っています。八女茶は良質茶の生産に適し矢部川、星野川流域に産し、山間地の玉露を中心とした地域と、平坦地の煎茶を中心とした地域に分かれ、それぞれの特長を出しています。星野茶は玉露・煎茶とも味が濃厚で甘みが強く、また苦味、渋味の少ないことで知られ、特に玉露は一層その傾向が強いとの評価を得ています。



ふるさとの原風景・棚田

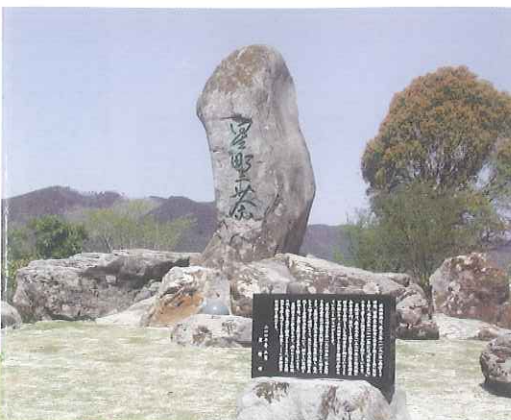


星野村・茶の文化館

③ 星のふるさと公園・茶の文化館

星野茶

明治37年(1904年)、本星野の末崎喜市翁の試製に始まった星野玉露は星野村の自然条件とともに、先人達の努力と研鑽により最高級茶の評価と実績を得ています。ここ茶の文化館ではその星野玉露の深い味わいを「しずく茶」として多くの方に紹介しています。



■ 記念碑建立にあたり

明治37年、星野玉露が本星野で試製されて100年余り、星野茶の古い歴史のなかで培われた伝統の技と先人の弛まぬ努力と熱意を後世に継承すると共に、星野茶が更に発展し続けることを願い、歴史的、文化的に茶に縁ある地に記念碑を建立しました。碑文は榮西禪師開創の福岡市博多区「安国山 聖福寺」細川白峰老大師の書によります。

煎茶園

朝霧の中で育まれる
緑の星野煎茶。



覆下玉露園

伝統的な製法を守り続ける最高級星野玉露。



■ 茶業関係農林水産大臣賞受賞者

年	氏名	備考
S.26	倉住憲允	九州大会 玉露の部
S.27	木屋文太	全国大会 玉露の部
S.28	倉住憲允	九州大会 玉露の部
S.38	江頭弥	全国大会 玉露の部
S.39	山科暢之	福岡県茶共進会 玉露の部
S.40	樋口隼人	福岡県茶共進会 玉露の部
S.40	倉住憲允	全国大会 玉露の部
S.41	末崎和徳	福岡県茶共進会 玉露の部
S.42	倉住憲允	全国大会 玉露の部
S.42	山科暢之	全国大会 かぶせの部
S.43	山科暢之	全国大会 かぶせの部
S.44	原口重信	九州大会 玉露の部
S.46	山口松三	福岡県茶共進会 玉露の部
S.47	倉住憲允	九州大会 玉露の部
S.48	倉住孝	福岡県茶共進会 玉露の部
S.50	樋口八郎	福岡県茶共進会 玉露の部
S.51	末崎博利	九州大会 玉露の部
S.52	樋口均	九州大会 玉露の部
S.54	山口馨五	福岡県茶共進会 玉露の部
S.55	鶴元敏夫	九州大会 玉露の部
S.58	鶴元敏夫	九州大会 玉露の部
S.59	末崎定治	全国大会 玉露の部
S.59	梅野伊佐夫	全国大会 玉露の部
H.元	原口幸人	福岡県茶共進会 玉露の部
H.2	原口豊	九州大会 玉露の部
H.2	浅田周作	全国大会 玉露の部
H.3	原口廣信	九州大会 玉露の部
H.4	伊藤直喜	福岡県茶共進会 玉露の部
H.4	末崎一之	九州大会 玉露の部
H.4	笛田藤雄	全国大会 玉露の部
H.6	末崎一之	九州大会 玉露の部
H.7	山口毅利	全国大会 玉露の部
H.7	川崎末弘	福岡県茶共進会 玉露の部
H.8	田中昇次	福岡県茶共進会 玉露の部
H.8	川崎末弘	九州大会 玉露の部
H.8	笛田秀雄	全国大会 玉露の部
H.9	笛田文香	九州大会 玉露の部
H.9	梅野伊佐夫	福岡県茶共進会 玉露の部
H.10	今村友彦	九州大会 玉露の部
H.11	伊藤恵好	福岡県茶共進会 玉露の部
H.13	原口住友	福岡県茶共進会 玉露の部
H.13	笛田秀雄	九州大会 玉露の部
H.14	山口英昭	全国大会 玉露の部
H.15	宮原義昭	全国大会 玉露の部
H.16	笛田秀雄	九州大会 玉露の部
H.17	立石安範	全国大会 玉露の部
H.18	立石保子	全国大会 玉露の部
H.19	立石安範	全国大会 玉露の部
H.20	立石安範	全国大会 玉露の部
H.21	立石安範	全国大会 玉露の部
H.23	立石安範	全国大会 玉露の部
H.26	宮原義昭	全国大会 玉露の部