



星野のお茶は日本一

八女市星野村は福岡県南部の八女市東部に位置し、面積81km²・戸数1,030戸・人口約2,600人の地区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200~800m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や花の生産が盛んで、特に伝統本玉露栽培は質・量とも日本一であり全国でのシェアは40%以上を誇っています。

GI『地理的表示保護制度』とは

長年培われてきた特別な生産方法や気候・風土・土壤などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得するに至った商品の名称（地理的表示）を知的財産として保護する制度です。「八女伝統本玉露」は平成27年12月22日に登録されました。



▲揉みたての玉露



星野村のお茶をテーマにした「茶の文化館」では玉露の味を十分に楽しめるよう（しずく茶）という新しい飲み方を皆様に提案しています。まろやかなコクと旨味は他では味わえない逸品として愛されています。



▲稻わらによる覆下栽培

「八女伝統本玉露」とは

4月から5月の一番茶時期に20日程度“稻わら”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ており、一年に一度だけ、柔らかな若い芽だけを手作業で摘み取ります。

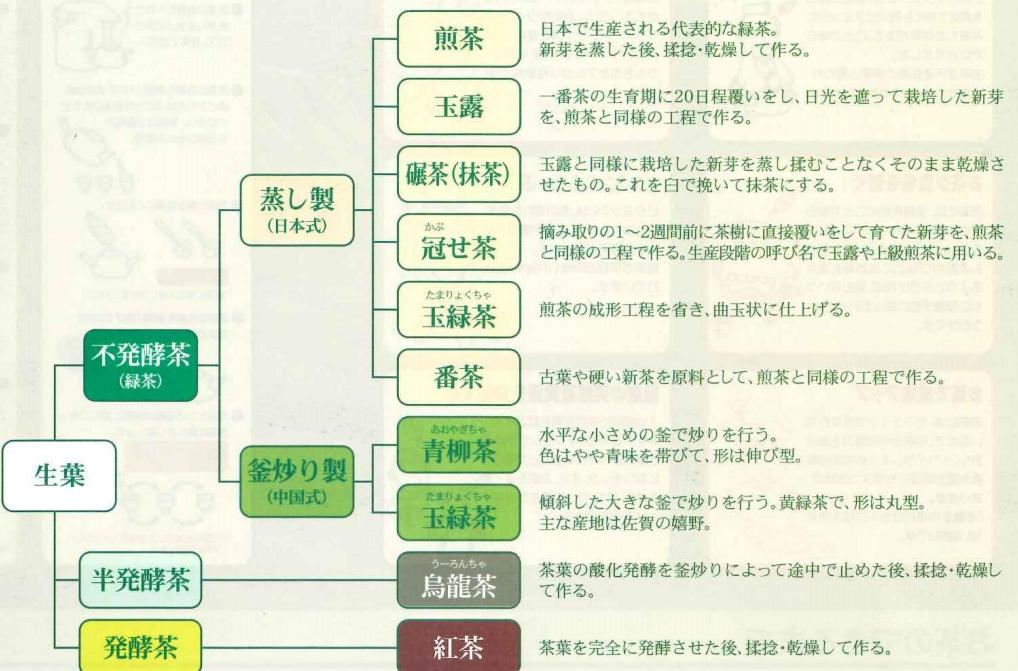


▲まさに針のような玉露茶

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
財団法人 星のふるさと茶の文化館(内)
TEL0943-52-3003 FAX0943-52-3002

製茶方法による分類図

もとは同じお茶の木(葉)も、製茶工程における発酵の有無、あるいはその程度により、大きく緑茶・烏龍茶・紅茶に分かれ、さらに製法や栽培法によって細かく分類されます。



お茶のいろいろ

煎茶

日本の代表的な緑茶。
甘味と渋みが程よく調和して、のどごしがよい。

玉露

高級茶の代名詞。濃く鮮やかな緑色で、甘くまろやかな旨味がある。星野村の玉露の品質は、全国的にも高い評価を受けている。

碾茶

揉まずに乾燥させ茶の葉脈などを除いた破片状のもので、抹茶の原料になる。青海苔のような感覚で料理にも幅広く利用される。

抹茶

碾茶を石臼で挽いて粉末状にしたもので、鮮やかなうぐいす色をしている。茶の湯に用いるほか、お菓子の材料などにも利用される。

番茶

香りや茶葉の光沢は少ないが、軽くすっきりとした風味で食後の一杯に最適。

焙じ茶

番茶や煎茶を強火で炒って焙じ香をつけたもので、焦げ茶色の獨特な色合いが特徴。

玄米茶

番茶や煎茶に炒った玄米を混合したもので、香ばしくさっぱりした味わい。

深蒸し茶

蒸し時間が長いため、甘味のあるまろやかな口当たりで深い色合いの茶となる。

白折茶

仕上げ中に選別された茎の部分で作られ、すがすがしい香りがあり軽い味わい。玉露の白折は「雁が音」と呼ばれ、珍重される。

粉茶

仕上げ中に出た茶葉の粉が原料。色・味とも濃く、寿司屋の「あがり」でおなじみのお茶。

粉末茶

煎茶を粉にした新しいタイプのお茶で、冷水でも良くなじんで沈殿がでないので手軽に入れられる。

お茶と健康

昔、お茶は薬だった

お茶のタンニンには「脂肪の酸化を抑制して老化を防ぐビタミンEの何倍もの効果がある」とことが明らかにされました。
お茶が不老長寿の妙薬と言われてきたのも、このためでしょうか。



お茶はノンカロリー飲料

お茶は、ノンカロリー飲料で、しかもカリウム、カルシウム、ナトリウム、マンガン、鉄、亜鉛、ニッケルモリブデンなど、多くのミネラルを含むアルカリ性飲料です。



お茶が虫歯を防ぐ

お茶には、虫歯を防ぐことで知られているフッ素やカテキン類(通常タンニン)も含まれるので、お子さんのおやつなどにはお茶を添えるように心がければ、知らないうちに虫歯予防になっていくといふわけです。



お茶で成績アップ

お茶には、カフェインが含まれているので、判断力や記憶力を高めたり、イライラしたときの気分転換や疲労回復にも役立つ作用があります。
「受験生や現代社会人には欠かせない飲物」です。



ビタミンCもたっぷり

ビタミンCには、肌の荒れを防ぎ、色を白くしたり、血管や細胞を強化する作用があります。
煎茶で平均250mg(100g中)含まれています。



おいしいお茶の入れ方

玉露

- 急須にお湯を入れてささします。(上茶で70℃、並で90℃)1人分の湯量は60ml、並で90mlです。
- 急須のお湯を茶碗に7分目(約20ml)ほど入れます。のこったお湯は捨てください。茶碗は玉露用の小さめのものを使用。
- お茶の葉を急須に入れます。
3人で10g
(家庭にある大きさで10g)
- 茶碗のお湯を急須にあけて2分位お茶が浸出するの待ちます。
- 茶碗をつく分量は均等に、適しつぎお茶は絞りきりましょう。
おいしく味わえる温度
35~40℃位
※2番目は冷ましたお湯を入れてから30秒位待ちます。
- 茶碗をつく分量は均等に、適しつぎお茶は絞りきりましょう。
おいしく味わえる温度
50~65℃位
※2番目はお湯を入れてから10秒位待ちます。

煎茶

- 茶碗にお湯を8分目ほど入れてささします。(上茶で70℃、並で90℃)1人分の湯量は60ml、並で90mlです。
- お茶の葉を急須に入れます。
5人で10g
(家庭にある大きさで10g)
- 湯ざししたお湯を急須につづき、60ml位(温めし茶は30ml)お茶が浸出するの待ちます。
- お茶をつく分量は均等に、適しつぎお茶は絞りきりましょう。
おいしく味わえる温度
50~65℃位
※2番目はお湯を入れてから10秒位待ちます。

番茶・ほうじ茶・玄米茶

- お茶の葉を急須に入れます。
(家庭にある大きさで10g)
5人で15g
- 1人分の湯量はざいたい130ml。お湯を急須に入れてお茶が浸出するのを待つ。
湯を熱めにすると
お茶がよく溶けます
- お茶をつく分量は均等に適しつぎ、お茶は絞りきりましょう。
おいしく味わえる温度
75℃位
※2番目はお湯を入れてから10秒位待ちます。
- 二煎(④目)は一煎(③目)より熱めのお湯を急須につづき、一時吸しつぎ分けください。
二煎(④目)は一煎(③目)で餘んど出てしまいますが、茶葉を取り替えください。
- 二煎(④目)は一煎(③目)で餘んど出てしまいますが、茶葉を取り替えください。

お茶の保存方法



お茶に湿気は大敵。
気密性の高い容器に入れて、新鮮なうちに飲みあわるように心がけましょう。



涼しいところに置いてください。



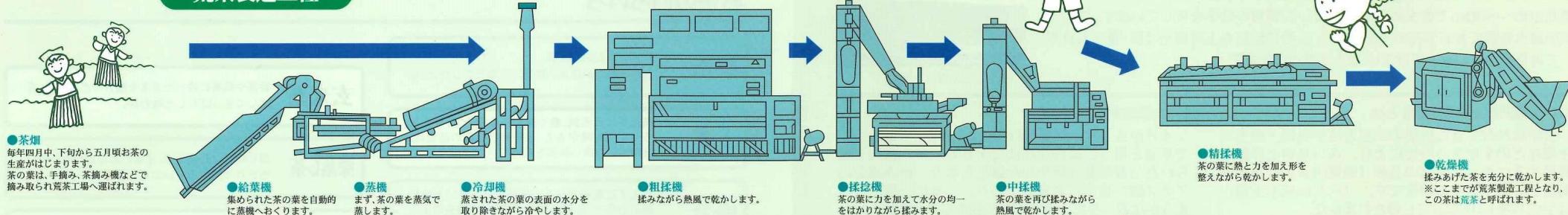
大量のお茶を手に入れた時は、缶に小出しにして、なるべく早く使うようにしましょう。
(100g~200g缶)



冷蔵庫に保存する時は、密封することを忘れずに…。臭いを吸収します。

お茶のできるまで

荒茶製造工程



仕上茶製造工程

