

種子島特産品開発センターきらり通信

VOL.3

平成 28 年 5 月号

皆様、新年度が始まりました新しい気持ちでスタートされたかと思います。

春というと新茶の季節ですね。種子島は日本一早い走り新茶の産地として知られています。

そこで今回は3月の下旬に**種子島茶生産組合**と**種子島松寿園**を訪問させて頂きましたので紹介をしたいと思います。



まずは古田にある荒茶加工施設を訪問しました。種子島茶生産組合は平成 14 年に設立し射場組合長のもと現在 16 名 + 系列 1 名合計 17 名の生産組合の方がいらっしゃるそうです。

生産農家さんが茶畑で収穫した生葉は工場へ運ばれ

【①蒸し→②冷却→③粗揉→④揉捻→⑤中揉→⑥精揉→⑦乾燥→⑧選別→⑨乾燥→⑩包装】

という工程を経て約 4 時間で荒茶に加工されます。出来上がった荒茶は、鹿児島県の市場へ 4 割、静岡県の市場へ 6 割出荷されますが一部は『どんが秘蔵の百年茶』として種子島茶生産組合で販売しています。



静岡県から古田番屋峯に移り住んで 100 年をきっかけに松寿・くりたわせ・りよくほうという『どんが秘蔵の百年茶』が作られたそうです。ぜひご賞味ください！

一番茶の収穫が始まったということで、松下さんが代表の種子島松寿園の茶畑を訪問しました。

収穫については 1 番茶→2 番茶(1 番茶を摘んでから 40~50 日後)→3 番茶(2 番茶を摘んでから 37~38 日後)→4 番茶(3 番茶を摘んでから 35 日後)→10 月下旬に秋整枝(面を整える)作業を行います。そして、1 番茶・2 番茶には有効成分テアニンが多く含まれているため健康にも良いそうです。松寿園が育成された「松寿」は、生産量の少ない希少なお茶で甘い香りが特徴です。

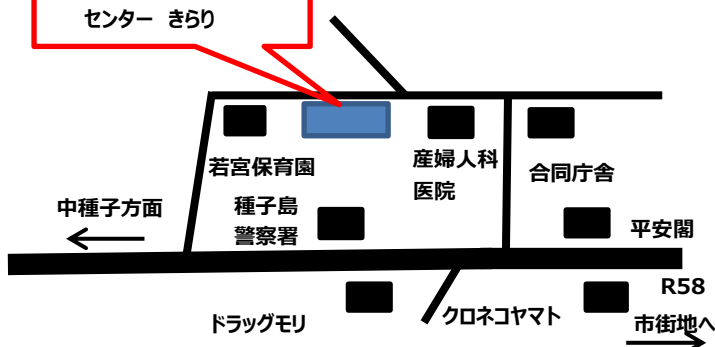
また、ブレンド茶では、2013 年かごしまうまい茶グランプリを受賞されました。ぜひご賞味下さい！



市内の店舗やお土産店でも販売されています。

種子島特産品開発
センター きらり

※近日 Facebook サイトオープン!



住所：西之表市西之表 16314-12

☎0997-22-2009(又は 経済観光課☎22-1111)

Mail:tanegashimakirari@po5.synapse.ne.jp

種子島特産品開発センターきらり 担当 川崎

