

よかもんでごわっす!「かごしま茶」

①色、香り、味の三拍子!がそろ「かごしま茶」
鹿児島の風土に適したお茶の木は、県内全域で栽培されています。各産地では、地形・気候の違いを生かし、数多くの優良な品種を育てています。鹿児島の高い生産・製茶技術と茶匠の技が集結し、「かごしま茶」の豊かな味と香り、美しい色を支えています。

②日本一早く新茶ができる「かごしま茶」
春になると芽吹くお茶。鹿児島の新茶前線は、南の種子島から始まり、県北部や山間の冷涼な地域では、香り高いお茶がゆっくりと芽吹きます。早春の一番茶の後、夏に向かいながら、二番・三・四番茶と続き、10月になると秋冬番茶が摘まれます。

③安全・安心でクリーンな「かごしま茶」
お茶の生産量全国第2位の「かごしま茶」。現在も栽培面積は増えています。「安全でおいしいお茶を届けたい」という鹿児島の思いは一丸となって今日も躍進中!!

かごしま標章茶とかごしまブランド

かごしま標章茶とは…

(公社)鹿児島県茶業会議所が定める要領による審査に合格した仕上げ茶のことで、平成7年にスタート。



目的は…

茶の品質が一定以上である茶に、登録商標のシンボルマークの使用を許可することにより、かごしま茶の知名度の向上を図ることを目的とする。

かごしまブランドとは…

ブランド産品として全国で高い評価を受けている鹿児島の農畜産物のことで、平成元年にスタート。かごしま茶のブランド産品は、かごしま標章茶の中から指定される。



美味しいお茶を飲みたい!贈りたい!と思ったら



お茶屋さんには、お茶の専門家がいます。その匠の技で、特徴あるお茶の良い部分を組み合わせ、お店自慢の「かごしま茶」を作り上げています。つまり、お茶屋さんの数だけお茶の味があるということ。お茶屋さんで、味の好みや使用の場面※などを伝え、アドバイスを受けたら、生活に合ったお茶を上手く選ぶことができます。 ※水分補給、リラックス時、寝る前、油ものの食事時 等々
また、「自園自製」といって、お茶の栽培から製茶を一貫して手掛けるお茶農家もあります。お茶の産地・鹿児島では各地域の物産館、道の駅などでも自園自製の味に出合う機会も多いのですよ。



「かごしま茶」の詳しい情報は、下記のホームページをご覧ください。

(公社)鹿児島県茶業会議所	http://www.ocha-kagoshima.jp/
(一社)鹿児島県茶生産協会	http://www.kagoshima-cha.or.jp/
鹿児島県茶商業協同組合	http://kagoshima-chasyo.or.jp/
日本茶インストラクター協会 鹿児島県支部	http://www.nihoncha-inst-kagoshima.com/

Green Tea of Kagoshima

かごしま茶

PURE TASTE, PURE QUALITY

(公社)鹿児島県茶業会議所

監修:日本茶インストラクター協会鹿児島県支部

おいしい「かごしま茶」のいれ方



かごちやまる 鹿児茶丸

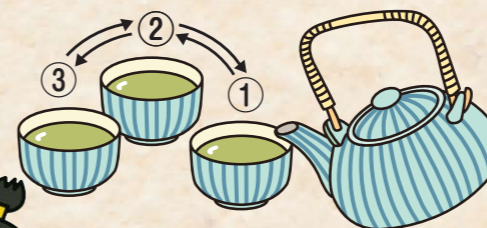
- 1 人数分の湯呑みにお湯を8分目くらい入れて冷まします。
- 2 お茶の葉を急須にいれます。
- 3 湯呑みのお湯が70℃くらいになったら急須に注ぎ、1分くらい待ちます。
- 4 ①→②→③の順で少しずつ注いだら、今度は③→②→①の順で、お茶を注ぎます。最後の一滴まで残さず注ぎましょう。



お湯はよ〜く沸騰させてやけどに注意してね

1人分は小さじ山盛り1杯(約2g)!

湯呑みを持ってみて、熱いけど持てるくらいが70℃だよ



順番を守らないと、湯呑みごとにお茶の濃さが変わってしまうよ



お茶と健康 お茶ってこんなにすごいぞ!!

カテキン

お茶の「渋味」「苦味」の成分
病気の原因となる活性酸素の攻撃をブロックするので(抗酸化作用といいます)生活習慣病の予防に効果があります。カテキンには殺菌効果もあるので食事の後のお茶は虫歯菌が増えるのを防ぎます。

カフェイン

お茶の「苦味」の成分
眠気をさましたり、心臓のはたらきを活発にする効果があります。

フッ素

歯の表面を強くし虫歯にならないための抵抗力をつける成分です。

テアニン

お茶の「甘味」「旨味」の成分
心と体をリラックスさせる効果があります。お茶を飲むと「ホッ」とするのはこの成分のおかげ。

ビタミンC

風邪やガンを予防する成分です。煎茶一杯には約5mgのビタミンCが含まれています。