

茶部会

菊池茶『玉緑茶』『煎茶』

生産コストが高騰し大変な部分もありますが、肥培管理にこだわり高品質な茶作りに取り組んでいます。

部会長 森田 哲生



茶担当
酒井 俊一郎

今からの暑い時期に、冷茶はいかがでしょう。ご自宅でも簡単に作れますので試してみてください。



5月に1番茶、6月に2番茶を適期に摘採。生葉は蒸したり炒ったりして酸化を防ぎ、揉んで乾燥させて、形を整えて製品となります。天候や生葉の状態で温度や時間を小まめに調整してより美味しい茶葉となります。

県北エリア最大の茶産地

菊池地域は県北エリア最大の茶産地です。管内2市(菊池市・合志市)2町(大津町・菊陽町)全てで生産されています。平坦地は味と水色に優れた『蒸し製玉緑茶』が中心に生産され、中山間地では主に『煎茶』が生産されています。昼夜の寒暖差の大きい気象条件を活かした味と香りに優れた茶が生産されています。

部会では、JGAP・有機JASへの取り組みを行い認証工場も複数あり、昨年は茶園の部において農林水産大臣賞の受賞もありました。また、緑茶以外にも有機茶や紅茶などの製造へも取り組んでいます。部会二丸となり、安心で良質な茶作りを行っています。是非、菊池のお茶をご賞味ください。

市場へは「被覆茶」を中心に出荷しています。水色・香氣・味と三拍子そろったお茶と評価を受けています。市場性のある製造を行い高品質なお茶を販売しています。

『煎茶』は細長い針状の形で、『玉緑茶』はまが玉のような形状をしているのが特徴です。精揉(最後に形を細長くまっすぐに整える)工程がなく、回転するドラムに茶葉を入れ熱風を通して茶葉を乾燥するため、燃れておらず、丸いぐりつとした形状に仕上がった製法です。主に九州中北部で生産されています。釜炒り製と蒸し製とに分かれますが、菊池はほとんど蒸し製です。

部会員戸数…16戸(令和7年度)

管内工場数…15工場 管内茶園面積…約70ha

(菊池市35ha・合志市3ha・大津町13ha・菊陽町19ha)

出荷数量…約63t(R6実績)

出荷期間…4月中旬～7月