

令和8年産 新茶が出来ました!



菊池地域では菊池市、合志市、大津町、菊陽町で栽培。平坦地と山間部があり、地域の特性にあった栽培・製造を行っています。平坦地ではうま味を引き出す蒸し製玉緑茶を中心に、山間部では昼夜の寒暖差で味と香りに優れる煎茶などを製造しています。茶部会は16戸。栽培面積70ヘクタール。取扱量は年間62トンを見込んでいます。



一番茶の摘採が4月22日から始まり、5月初旬に最盛期となり、5月中旬に一番茶摘採は終盤となりました。6月以降2番茶・3番茶と摘採が進みます。茶部会の森田哲生部会長は「一番茶摘採前は雨が続き心配したが、春の適度な寒暖差で品質の良い茶が生産できた」と話しました。

茶部会生産の茶葉は主にJA熊本経済連へ出荷しています。熊本県産高級緑茶「湧雅のこちち」や、菊池茶100%使用「きくちのまんま茶」などの原料となります。また、生産者がこだわって製造する緑茶は農畜産物市場「きくちのまんま」各店舗でも販売しています。



菊池茶の豊穰と農作業の安全を祈る献茶祭

八十八夜の5月2日、菊池神社で茶の豊穰と農作業の安全を祈る献茶祭を茶部会役員、JA、行政関係者11人が出席して行いました。

東哲哉組合長は「色・味・香り三拍子そろった高品質な菊池茶を多くの方に味わってほしい。生産者の努力が反映された価格を願っている」とあいさつしました。

さまざまなお茶



最高級の日本茶

玉露
(ぎょくろ)

最初の新芽が伸び出した頃から20日程度、日光を遮って栽培した葉。甘く豊かな香りで、うま味が強く、苦味や渋味が少ない



家庭用として親しまれる

番茶
(ばんちゃ)

伸び過ぎた芽や遅い時期に摘んだ葉などから作られる。ペットボトルのお茶の原料などにも多く利用される。苦味が少なく飲みやすい



日本茶の代表

煎茶
(せんちゃ)

一般的に飲まれている緑茶。摘み取った茶葉を蒸してもみ、乾燥させて作られる。爽やかな香りとうま味、渋味が特徴



茶の湯の主演

抹茶

20日ほど日光を遮って育てた茶葉をそのまま乾燥させ(てん茶)、茶臼などで挽き細かい粉末にしたもの。海外でも注目されている



優しい香りが特徴

ほうじ茶

番茶などを褐色になるまで強火で焙煎して作られるお茶。ほのかに甘い香りとさっぱりとした味わいが特徴で食後などにオススメ



炒った米の香りが特徴

玄米茶

白米や玄米を蒸して乾燥させ、炒ったものを茶葉と同量程度加えて作られる。香ばしい香りとさっぱりとした味わいが特徴



かに座 6/22~7/22

【全体運】好調運。あちらこちらから引っ張りだこで忙しくなりそう。効率良く動くよう心がけて。大きな成果が期待できます 【健康運】リラックスタイムを多めに。お風呂はぬるめで 【幸運の食べ物】インゲン