

荒茶生産量、全国1位

鹿児島県の温暖な気候を生かした
多様な品種を栽培



県内全域に営まれる茶業

鹿児島県の風土に適したお茶は、県内全域で栽培されています。

各産地では、南北に長い地形や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の集結は、「かごしま茶」の豊かな味と香り、美しい色を支えています。

また、県内の生産者をはじめとした茶業関係者の長年の弛まぬ努力により令和6年には初めて「荒茶生産量全国1位」となりました。

濃厚でコクのある風味甘みと 渋みのあるバランスが絶妙

かごしま茶は南国・鹿児島の豊富な

日射量によりカテキン類が多く、豊かな香りと甘みと渋みの調和のとれたコクのある風味が特徴です。

「緑色が濃く、ツヤのある茶葉の外観」、「若葉の新鮮な香りとふくよかで濃厚な香味」、「濃く、ふかみがあり、きれいな水色（すいしょく）」を持つかごしま茶は、色・香り・味の三拍子がそろっています。

日本一早い茶の産地

一番茶から秋冬番茶まで生産

春になると芽吹くお茶ですが、鹿児島の新茶前線は、全国にさがけて、「走り新茶」と呼ばれる新茶が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



主なかごしま茶の品種



ゆたかみどり

鹿児島県の早生品種の中で、最も栽培面積が多く、温暖地帯に適した品種である。摘採前に被覆し、深蒸して製造することにより、濃厚な旨味とコクのある味になります。



あさつゆ

摘採前に被覆し、深蒸して製造することにより、濃厚な水色と旨味が得られます。また、天然玉露とも言われています。



さえみどり

早生品種で澄んだ青みの水色が特徴。旨味成分のアミノ酸含量が多く、カテキン含量が少ないので甘く感じられます。



あさのか

鹿児島県で育成された品種で旨味成分のアミノ酸、渋味成分のカテキンともに多く、甘味、渋味ともに強い個性的な品種です。



芽吹きます。

そして早春の一番茶の後、夏に向かいながら、二・三・四番茶と続き、10月になると秋冬番茶が摘まれます。

全国茶品評会で 高い評価を得る「かごしま茶」

本県は、全国茶品評会の普通煎茶の部でもっとも優れた産地に贈られる「産地賞」を22年連続で受賞するなど、品質的にも高い評価を受けています。

また、玉露やかぶせ茶の部でも入賞するなど、多様な茶種が高いレベルで生産されています。

問合せ先

(一社)鹿児島県茶生産協会
TEL 099-286-3200



美味しいお茶の淹れ方～煎茶編～

- 1 まず、人数分の湯呑にお湯を8分目ほど入れて湯冷まします。
- 2 お茶の葉を急須に入れます。※1人分は小さじ山盛り1杯（約3グラム）
- 3 湯呑のお湯が70度くらいになったら急須に注ぎ、1分くらい待ちます。※湯呑を持ってみて、熱いけど持てるくらいが70度です。
- 4 1の湯冷まししたお湯を急須に入れ、1分くらい待ちます。
- 5 濃淡のないよう少しずつ均等に注ぎ分け、最後の一滴まで絞りきります。



こんな楽しみ方があります！

- 緑茶 + ライム：緑茶の味わいはそのままに、ライムの香りを楽しめるティードリンク
- 緑茶 + フルーツ：優しい甘さとお茶のさっぱりした味わいが美味しい
- 緑茶 + 強炭酸水：パチパチと弾ける喉越しを楽しむスパークリングティー
- 緑茶 + 焼酎：すっきりと飲める緑茶ハイ。低カロリーで二日酔いしにくい



収穫量日本一！



さつまいも



年間を通して多様な品種を生産しているさつまいもは、鹿児島を代表する野菜の1つ。中米から南米北部が原産地と考えられ、鹿児島へは1700年前後に琉球から伝来し、広く普及しました。カロリーは米、小麦の3分の1程度で繊維質が豊富。加熱しても壊れにくいビタミンCや、過剰な摂取塩分を体外に排出する働きを持つカリウムを多く含んでおり、健康・美容食としても注目されています。

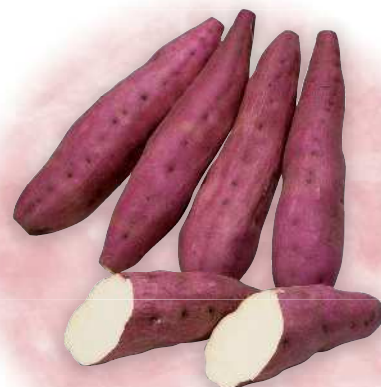


ベにはるか

収穫直後はほくほくした食感ですが、貯蔵することでねっとりとした食感になり、甘みが増します。しっとりとした肉質と高い糖度が特徴で、焼きいも用に人気があります。お菓子や焼酎の原料にも適したさまざまな加工にも向く汎用性の高い品種です。



●食感…ねっとり ●甘さ…甘い

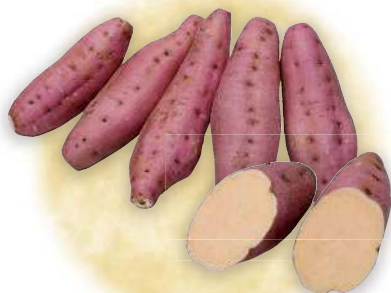


紅さつま

皮が濃い紅色で中身が黄白色という特徴を持ち、ほっこりとした食感も人気の秘密です。大学芋や天ぷらなど、さまざまなメニューで美味しく頂けます。



●食感…ほくほく ●甘さ…ひかえめ



安納紅

安納紅の表面は紅色、中身は淡黄色。糖度が高いのが特徴です。料理の際にゆっくりと時間をかけて加熱すると、さらに甘みが増します。火を通すと淡黄色味が増して、鮮やかなだいだい色に変化します。



●食感…ねっとり
●甘さ…甘い



安納こがね

安納芋から選抜した「安納こがね」は、皮色は淡黄褐色、中はあざやかな黄色です。果肉はクリームのようなトロっと、しっとりした舌触り。濃厚な甘みがあり、蜜芋とも呼ばれています。熱を加えるとさらにあざやかな山吹色になります



●食感…ねっとり
●甘さ…甘い



種子島ゴールド

種子島産・紫いもの一種で、在来種の種子島紫から選抜してつくられました。表面は白色ですが、中はあざやかな紫色。紫芋の中では食味が良くふかし芋・天ぷら・お菓子の材料や焼酎など用途もさまざま。



●食感…ほくほく
●甘さ…ひかえめ



かごしまの推しです 「かごしまブランド」



鹿児島県では、生産量が全国トップクラス、市場等から品質の評価が高いなど、本県を代表する農畜産物を「かごしまブランド」産品として指定し、当該産品を生産・出荷する一定の基準を満たした団体を「かごしまブランド」団体として認定しています。

「かごしまブランド」団体の野菜、果物



かぼちゃ

「食味」の良さは
全国トップクラス



ピーマン

和洋折衷
どんな料理にも



きゅうり

みずみずしく、
パリッとした食感



オクラ

夏の定番スタミナ野菜
ネバネバパワーで
夏バテ防止！



いちご

甘酸っぱい風味が特徴



そらまめ

代表的な春野菜
鹿児島は全国一の産地
ほくほくとした食感、
ほのかな甘味と上品な香り



実えんどう

鮮やかな緑と
やわらかな食感



ばれいしょ

春を呼ぶ野菜
色々な料理に使える



さつまいも

日本一の収穫量。
鹿児島を代表する野菜！



ごぼう

しゃきしゃきとした
食感と甘い香り



らっきょう

しゃきしゃきとした
歯ごたえが特徴！



ブロッコリー

氷詰め・冷蔵輸送に
より鮮度保持を徹底



こまつな

手軽に料理でき、
冬場はさらに味がのる



たんかん

全国一の産地！
甘味と酸味の
絶妙なバランス！



きんかん

そのまま生でも
食べられる！
蜂蜜漬けや、ジャムなどの
加工にも！



大將季

皮がはぎやすく、
柔らかい果肉は
果汁たっぷり
冬の贅沢果実



紅甘夏

紅色の果皮と
ジューシーな果肉



マンゴー

芳醇な香りととろける
ような甘い味わい



パッションフルーツ

上品な香りと甘酸っぱい味
ジュース・デザート・
カクテルなど
幅広く利用される



桜島小みかん

鹿児島のシンボル
“桜島”で栽培

詳細は49 ページ～62 ページ