

栽培面積 全国5位! 熊本県全体がお茶の生産地

くもと茶は、中山間地を中心に熊本県下全域で生産されており、茶栽培面積は全国5位(平成25年産1,570ha)です。たまりよくちや

恵まれた熊本の大自然を活かし、玉緑茶(蒸し製)、煎茶、釜炒り茶の3茶種が主に生産されており、特に玉緑茶は、全国生産量の1/4を誇っています。

大
自
然
を
活
か
し
た
く
ま
も
と
茶
作
り

鹿本・菊池地域
鹿本は細川公の御前茶を発祥とし、主に玉緑茶が生産されています。菊池は清流に恵まれた土地柄を活かし、玉緑茶・煎茶が主に生産されており、深蒸し茶も生産されています。

芦北・天草地域
温暖な気候を活かしたお茶の生産がされており、芦北は早出し茶産地の銘柄確立を目指しています。また、無農薬栽培にも積極的に取り組んでいます。天草は近年、釜炒り茶の評価が高まっています。

阿蘇・上益城地域
阿蘇は高冷地の特徴を活かした無農薬・低農薬のお茶が生産されています。上益城は古くは釜炒り茶の産地として知られていましたが、最近では玉緑茶の産地としてよく知られています。

宇城・八代地域
平坦部から中山間地まで多様な条件を活かし、玉緑茶・煎茶・釜炒り茶など様々なお茶が生産されています。

球磨地域
県内最大の茶産地であり、大規模な集団茶園を形成しています。早生から晩生まで良質なお茶の産地です。



たまりよくちや
玉緑茶 (蒸し製)



煎茶の工程から、茶葉をまっすぐ整える工程を行わず、ドラムの中で乾燥させたお茶。勾玉のように、ぐりっとした形から「グリ茶」とも呼ばれている、熊本の「特産茶」です。新鮮で爽やかな香りが特長で、中山間地を中心に県下全域で生産されています。

煎茶



茶葉を摘んで、すぐに蒸し、揉んで作られるお茶。日本で生産されるお茶の75%を占めており、産地によっていろいろな特色があります。主産地：菊池地域、球磨地域など

釜炒り茶



茶葉を蒸さずに釜で炒って作られるお茶。独特の香ばしい香りかまかがあります。主産地：上益城地域、天草地域など

お茶の販促活動

