

「第10回かごしま茶産地ツアーに参加させていただいて」

7/26～7/28 かごしま茶産地ツアーに参加させていただきました。

以前、日本茶インストラクター協会副理事、東海ブロック長も務められた株式会社東陽園代表が鹿児島茶販売を推進されており、品種ごとの新茶をはじめ、新茶の季節に開催されていた名古屋市内の神社での新茶呈茶イベント等においても鹿児島茶に親しむ機会を幾度となくいただき、すっかり鹿児島茶の大ファンになりました。

また、昨年閉鎖されてしまいましたが、株式会社丸栄百貨店での鹿児島物産&観光展ならびに大九州展等々においても焼酎をはじめ、数々の物産購入を楽しませていただいていたので今回の茶産地ツアーに参加させていただき、大変感謝しております。

前置きが長くなってしまいましたが、今回の茶産地ツアーについての感想について述べさせていただきたいと思います。

私自身、国内の移動で飛行機を利用したのは生まれて初めてで、一抹の不安を感じながら準備を進めていた次第です。

自宅から中部国際空港までの移動は始発電車でも間に合わない可能性もあったので、空港に隣接したホテルへ前泊。時間の余裕があるかと思ったのですが、夏休み期間中でもあり、荷物検査は思った以上に混雑し、搭乗にもギリギリ間に合うというスタートとなってしまいました。

九州がちょうど梅雨明けしたところだったのか、飛行機からの雲海は入道雲。



鹿児島空港に到着後、今回される方々と合流し和気あいあいと茶産地ツアーがスタート。

一日目は霧島茶の茶産地

南国ムードを思わせる街路樹をバスから拝見し、鹿児島県に着いたという実感。ワクワクしながら、茶麴視察のため、川内源一郎商店さまを訪問させていただきました。明治時代から続く種麴屋さんとのことで、焼酎やマッコリに広く使われているそうです。



こちらでは、お茶を麴菌で発酵された茶麴の黒茶を三種類試飲させていただきました。

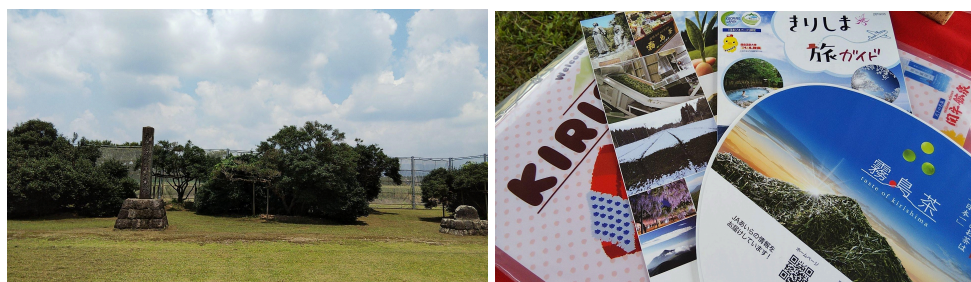


私は、個人的にマッコリが好きということもあり、隣接されたバレルバレーさんと茶麴で飼育された豚から作られたハム、食べる甘酒とともに購入させていただいた次第です。



昼食は、大茶樹公園でいただきました。

この大茶樹は江戸時代初頭に植えられた霧島茶のルーツとのこと。



ご用意いただいた嘉例川駅の駅弁は、九州駅弁コンテストで三年連続一位だそうです。冷やしていただいた霧島茶とともにいただいた「茶ぶし」も味噌好きの愛知県民の私としては毎日いただきたいくらいです。



大茶樹公園の大茶樹保存会会長でいらっしゃるヘンタ製茶さまのお取り計らいのもと昼食タイムでほっこりさせていただいた後、ヘンタ製茶さまを訪問させていただきました。





有機の煎茶や抹茶を生産されるだけでなくあらゆる試行錯誤のもと茶畑用地の有効活用、製品の輸出等々を  
 手がけられていらっしゃるそうです。  
 今回の研修のため三番茶を残していただき乗用摘採機の試乗を一人ずつ体験させていただきました。  
 また、製茶工場にて碾茶製造工程の見学、ヘンタ製茶さま製抹茶ケーキ等をいただきながらさまざまなお話を  
 拝聴させていただきました。

夜は、熊襲亭にて関係者の皆さまとの懇親会。



今回いただいたきびなごのお刺身にはビックリしました。というのも、鹿児島物産展の焼酎のおつまみとして  
 いただくきびなごは天ぷらしかいたいただくことがなかったので…。  
 日本茶インストラクター協会鹿児島県支部員も参加されており、皆さまとの楽しい語らいはまさに懇親会その  
 のものでした。

二日目は、鹿児島剣茶市場での入札見学、JAかごしま茶業株式会社での仕上げ茶行程見学、カワサキ機工  
 株式会社見学等々、一日目から違う観点からの研修をさせていただきました。

かごしま茶流通センターでは、ゆたかみどり、あさつゆ、やぶきた、おくみどりの解説と試飲をさせていただきました。  
 大好きな鹿児島品種づくしのひとときに癒された朝のひととき。

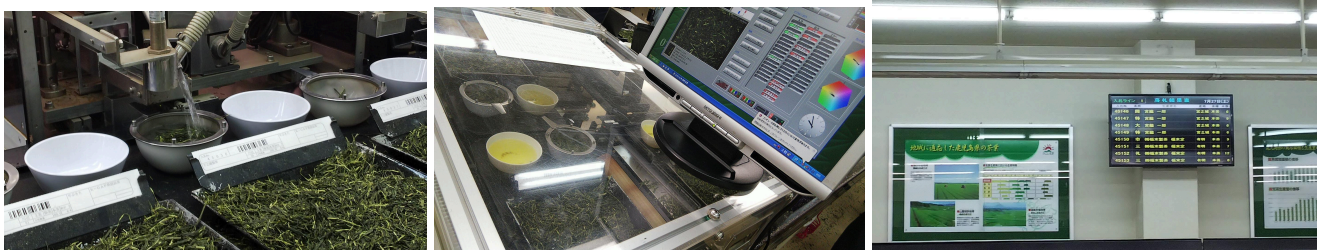




入札中だったため、入札後の倉庫からの出荷行程を見学。



続いて、入札後の茶市場見学。  
全自動式の入札方式を拝見するのは初めてだったこともあり衝撃的でした。



続いて、JAかごしま茶業株式会社にて茶葉の仕上げ工程を見学。



工場はオートメーション化により管理され最終的にはプロの方により異物チェックされるとのこと。  
品質管理の徹底には感銘しました。



二日目の昼食は、かごしま産の食材をふんだんに取り入れられ、サラダバーには初めて食する野菜づくしで  
これまた感動のひとつ。





昼食後は、初日午後にお世話になったヘンタ製茶さまにて試乗体験させていただいた摘採機製造メーカーカワサキ機工株式会社さま訪問。

摘採機だけでなく、さまざまなお茶作りのための機械を開発、販売されているそうです。



二日目の研修を終え、鹿児島から薩摩半島南端の指宿まで移動、鹿児島県支部の方々からうらやましがられるくらいの旅館にお世話になりました。

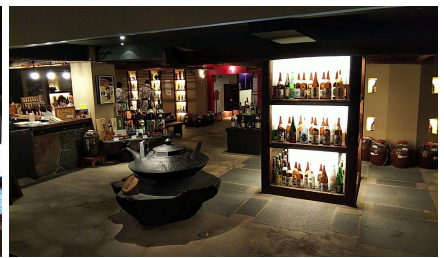


鹿児島産の食材でのお料理をいただき感謝です。



砂風呂も初めて体験させていただきました。

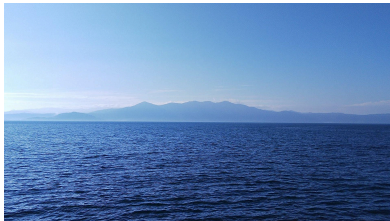




思わず焼酎バーに立ち寄りたくなりましたが、最終日も控えていたため自粛。

三日目は知覧茶産地訪問

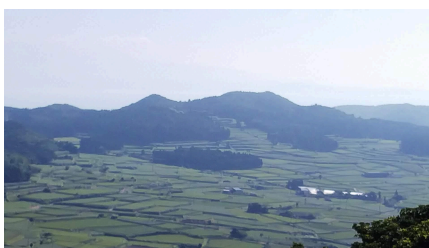
移動前に朝の海辺の散策を楽しませていただきました。



朝8時に出発し、108段の茶寿階段をのぼり360度展望台へ。



知覧茶の産地の風景に感動した反面、薩摩富士と呼ばれる開聞岳に関する戦争秘話に感涙・・・というより悲しい気持ちになりました。



下山途中に大野嶽神社へもご案内いただきました。





移動途中、茶畑の中の古民家風カフェでインストラクターでもある茶農家の方におもてなしをいただきました。



移動途中、知覧茶畑をバスでご案内いただくご配慮にも感謝です。



昼食は、知覧茶しゃぶしゃぶをいただきました。



巨大急須のモニュメントにビックリ。

知覧特攻平和会館近くを散策しながら戦争秘話を拝聴し思わず手をあわせました。



最後のスケジュールは知覧武家屋敷cafe201にて意見交換ならびにフィードバック。今年度のかごしま百円茶屋に向けての有意義な意見交換のひとときに感謝です。





二泊三日の素晴らしいかごしま茶産地ツアーに感謝の気持ちを全身に感じながら鹿児島空港から名古屋へ。



貴重な研修の機会をいただきありがとうございました。

日本茶インストラクター協会 東海ブロック(愛知県支部) 中村顕子