

釜炒り茶

釜炒り茶は、高千穂地域の特産品で、宮崎県西臼杵郡周辺に限られて作られています。統計では、全国の緑茶の約1%の生産量です。色は、他の緑茶に比べるとやや澄んでいて、若干熱めのお湯が適しています。釜炒り茶は、芳しく豊かな香りがします。味はさっぱりしていて、独特の口あたりは中国茶と似ています。

ほとんどの緑茶は蒸して作りますが、釜炒り茶は、「釜炒り」製法で作ります。生茶を注意深く釜の中で炒り、そして揉みながら乾燥させます。この時茶葉は、丸みを帯びた形状になります。また、茶葉は中国の烏龍茶のように酸化させません。

釜炒り茶の作り方は手間かかり、作られる量は限られているため、とても貴重です。それでも高千穂地域では、このお茶は古来より生活に欠かせない日常茶です。現在、高千穂地域には、33の家族経営の茶園があり、丁寧に栽培し釜炒り茶の伝統を守っています。この中の一つ甲斐製茶園（甲斐家の茶園）は、2015年の全国茶品評会の香りお茶部門で、農林水産大臣賞を受賞しました。