

鹿野和紅茶

—— 地域の取組みを新しい特産品に ——

かのちゃ 鹿野茶の歴史



もともと茶所

鹿野茶は、漢陽寺を開山した用堂明機禪師が中国からお茶の種子を持ち帰り、永和元年(1375年)に鹿野の地に茶園を開いて栽培を奨励したのがはじまりと伝えられる歴史の古いお茶です。江戸時代には藩主の飲用茶に長年用命され、江戸に送られる献上品にもなって全国にその名を知られました。鹿野での製茶は明治初年に全盛期を迎え、明治3年には藩製茶用掛に任命された鹿野の釜屋仙之進が神戸・長崎に派遣されて外国人向けの製茶法を教えています。当時外国人が日本茶を好んで飲用するようになったため、藩は農家の副業として茶樹栽培を奨励し、製茶業の普及を行なったのです。以後、鹿野では大量のお茶が生産されるようになり、昭和6年には煎茶・番茶合わせて2,129貫(約8トン)のお茶が製造された記録が残っています。

受け継がれる鹿野茶

現在にいたっては、鹿野茶は自家用を主体とした小規模生産しかされていませんが、今も鹿野には山野のいたるところに茶樹が生育しており、5月の田植えが終わると農家では一斉に茶摘みがはじまります。鹿野で脈々と受け継がれてきた「手摘み・手揉み・釜炒り・天日干し」の昔ながらの製法で作られる鹿野茶は、昔と変わらぬ独特の風味とおいしさを今に伝えています。



丁寧に手摘み

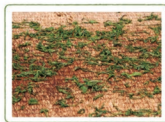
専用の鉄釜で炒って発酵



天日で乾燥



しっかり手揉み



かのわこうちゃ 鹿野和紅茶の誕生!

「鹿野茶」を紅茶にしたら どんな味になるのだろう？

きっかけは、ごく単純でした。鹿野茶はすべてが農家の手作り。紅茶も同じように手間暇を惜しまなければ、手作りすることができます。そこで鹿野茶と同じ茶葉を紅茶に加工してみたところ、これがとてもおいしかった。以来、それぞれに「おいしい」と納得のいく紅茶作りを追求するようになった農家が一緒になって、山口県初の和紅茶であり、周南市鹿野の新たな特産品「鹿野和紅茶」を誕生させました。まろやかで渋みの少ない鹿野和紅茶を味わいながら、心和むひとときをお楽しみください。



周南市鹿野の自然に囲まれて
のびのびと育つ茶葉だけを
手摘み、手揉み、玉解き、発酵、乾燥。
味、香り、安全性を追求した
やさしい味わいの和紅茶です。