



可搬型摘採（かはながたてきさい）機による茶摘み

世知原茶の歴史

日本茶は、一一九一年に臨済宗の栄西禪師が宋（現在の中国）から、平戸へ茶の種を持ち帰ったことが始まりとされています。

世知原茶の起源がこの種なのかは、はっきりとしませんが、世知原地域では古くから自生した茶樹（畦畔茶）の葉から農家の人たちが釜炒り茶を製造していました。

明治二十八（一八九五）年、当時の世知原村を中心に、近隣の六つの村が

特集 ほっと ひといき 世知原茶



合同で製茶練習所を作り、毎年製茶の時期に約五十人が約一カ月間、四年にわたり静岡式製茶法の指導を受けるなど、製茶技術を広めたことから本格的な茶の振興が始まりました。

昭和に入り、旧世知原町内で茶園が作られ始め、昭和十四（一九三九）年、町営製茶工場が出来、釜炒り茶製造技術の向上を図りました。その結果、各種品評会で世知原茶は好成績を収め、昭和二十七年の全国茶品評会「釜炒り茶」の部で、一等賞に入賞し、世知原茶の名を一気に全国へ広めました。

その後、旧町の三大産業の一つであった茶業振興を進めた結果、昭和三十年には百ヘクタールの茶園が造成され、昭和三十八年に優良品種「やぶきた」の栽培も始まり、昭和四十年代には釜炒り加工から現在の蒸し加工が普及し始めました。



乗用型摘採機による茶摘み

「ちょっと一息つきたいな…」という時、皆さんは何を飲みますか？コーヒー、紅茶、それとも緑茶ですか。

今月は、本市の特産品「世知原茶」についてご紹介します。コーヒー党、紅茶党の皆さんも、今だけは緑茶党になって、緑茶を片手に世知原茶の魅力を味わってください。

昭和五十七年、新茶の芽を遅霜による被害から守るため、県内で初めて防霜ファンが設置され、高品質な茶葉が生産出来るようになり、平成三年、全国茶品評会「蒸し製玉緑茶」の部で、前田國夫さんが農林水産大臣賞（一等一席）を受賞し、世知原茶が日本一になりました。

平成になると、乗用型摘採機が導入され、防霜ファンの整備も進み（現在では地域内の茶園の約六割まで普及）、平成八年の全国茶品評会で産地賞を受賞するなど、銘柄としての世知原茶の地位を確立しました。

現在、世知原地域では、九十八戸の農家が九十五ヘクタールの茶畑でやぶきた種を中心に栽培し、そのほとんどは地域内の製茶工場で加工され、年間約八十四トンの荒茶が生産されています。

ペットボトル茶の普及で日本茶が見直されていますが、急須を使って飲む緑茶の消費量は横ばい状態です。

減肥料・減農薬で、有機質による土作りを基本にした「エコファーマー」に取り組んだり、情報発信基地となる「緑茶カフェ」を展開したり、消費拡大を目指し世知原茶は奮闘中です。

世知原地域は、県北地域の最高峰、国見山（標高七百七十七メートル）の中腹、標高二百メートルから四百五十メートルの高冷地にあります。

降雨量が多く、冬は二十日程度の積雪も珍しくないという自然環境の中、世知原茶は栽培され、県内では東彼杵町に次ぐ、お茶の生産地です。

世知原地域で生産されている緑茶の多くは、地域銘柄「世知原茶」として地元では古くから親しまれていますが、「茶どころ世知原」の名前は、全国にも広がり始めています。

昔から、西九州地方特有の製法として知られる「釜炒り製」と、茶葉の鮮度を生かした「蒸し製」、この両方の良さを合わせたのが「蒸し製玉緑茶」です。茶葉の形は手ぬぐいを絞ったようにねじれて丸く、「グリ茶」という愛称でも知られ、世知原茶はこの中に分類されます。

新鮮な茶葉の爽やかな香りと、まろやかな口当たりが特徴で、一服すると口の中にうまみの余韻が残ります。

ことしも、一番茶の時期、八十八夜（ことしは五月二日）前後に摘まれた新茶が、市内を中心に出荷されています。

世知原茶の足跡

- 明治28年 世知原村に製茶練習所を開設
- 昭和14年 町営製茶工場建設
- 昭和27年 世知原製茶農協設立
- 昭和30年 百ヘクタール茶園造成達成
- 昭和38年 優良品種「やぶきた」の栽培開始・釜炒り加工から現在の蒸し加工が普及し始める（昭和40年代）
- 昭和57年 県内で初めて防霜ファンを整備
- 昭和60年 新茶まつり「じげもん市」が始まる
- 平成3年 全国茶品評会で農林水産大臣賞（一等一席）受賞
- 平成5年 県内で初めて乗用型摘採機導入
- 平成8年 全国茶品評会で産地賞を受賞
- 平成9年 全国農林水産祭「香系・地域特産部門」で天皇杯受賞（県内初）
- 平成14年 緑茶飲料（ペットボトル茶）普及し始める
- 平成15年 茶業では県内初のエコファーマー誕生
- 平成16年 全国環境保全型コンクールで奨励賞受賞
- 平成17年 全国茶品評会で農林水産大臣賞（一等一席）受賞