

### 全国お茶まつり長崎大会

長崎県は古くからお茶に関わる歴史があり、栄西禅師が中国から平戸市へ茶の種を持ち帰り開いたとされる茶園や、大浦慶が幕末に長崎市の出島から緑茶の輸出を行ったという歴史があります。71回目にして、長崎県初開催となる本大会では「世界に開かれた歴史のある長崎から、日本茶の未来を考える」をテーマとして、多種多様な日本茶の魅力を身近に感じていただくことを目的として開催します。

### 日本茶の魅力を

#### 体験する絶好の機会

世知原茶振興会 前田秀樹 会長



全国お茶まつり大会の一環として、お茶の日本一を決める「全国茶品評会」が、9月5日～8日、大村市で開催され、世知原茶は見事「蒸し製玉緑茶部門」で産地賞（二位）を受賞することができました。

今回は生産者のほかに、地元の高校生の皆さんやボランティアの方など延べ5000人を超える皆さんにご協力をいただき、20年ぶりに手摘みを実施しましたが、今回受賞できましたのも、ひとえにご協力いただいた皆さんのおかげであり、心からお礼を申し上げます。

今回のお茶まつりでは、地元の世知原茶をはじめ、全国各産地の逸品茶のふるまいコーナーなど日本茶の良さを実際に体験して五感で楽しむ催しがたくさん準備されています。

日本茶の魅力を身近に感じていただく絶好の機会ですので、どうぞ家族や友人などお誘い合わせの上、ご来場ください。多くの皆さまのご来場をお待ちしています。

日本最高峰のお茶の味と香りを体感しよう

特集

第71回

## 全国お茶まつり



## 長崎大会

in  
SASEBO

本県で初めて開催される「第71回全国お茶まつり長崎大会」。お茶の日本一を決める「全国茶品評会」が9月に大村市で開催され、本市では11月11日から2日間にわたり、各産地のお茶のふるまいなど、さまざまなイベントが新みなと暫定広場などで開催されます。今回の特集では、主なイベント内容や20年ぶりに取り組んだ「手摘み」の様子、世知原茶関連の新品情報などをお知らせします。



11月11日(土)、12日(日)  
 全国お茶まつり長崎大会の会場でAR  
 マーカーを探してキーワード4文字を集  
 めます。その後、会場内で抽選しま  
 ※詳しくは次のサイトをご覧になるか、お  
 尋ねください。  
<http://www.sechibaucha.com/>



佐世保の  
 銘品が  
 当たる！  
 スマホを使った  
 参加型イベントを開催！

1 あなたのスマホに「COCAAR」アプリをダウンロードしてください。下の画像を読み込むと、ダウンロード画面が開きます。  
 2 インストールしたら左記のイベントに参加しましょう。



1 新感覚 飲食店スタンプラリー  
 9月23日(土)・24日(日)・25日(月)  
 期間内に3店舗以上の参加店で世知原茶を使ったメニューを食べて、アプリでスタンプをゲット。11月11日、12日の全国お茶まつり長崎大会の会場で景品抽選会に参加してください。

### 大会の主要行事

新みなと暫定広場会場 11月11日(土) 11時～17時  
 12日(日) 10時～17時

アルカス SASEBO 会場 11月11日(土) 13時～17時

#### 「日本茶を楽しむ お茶まつり」

「体験」「楽しむ」「コラボレーション」「SASEBOスイーツ」など、各エリアごとにテーマを設け、さまざまな催しを行います。この他、地元の銘品が当たる、スマートフォンを使った参加型のイベントも開催します。

#### 「日本茶の未来を考える」

日本茶の未来を語るトークセッション  
 「日本茶をアップデートする」をテーマに、日本茶アワードの取り組みなどを語るトークセッションを行います。  
 新しい緑茶利用を提案するカフェ  
 抹茶を使ったラテや高級ティーバッグ緑茶など、新しい視点で緑茶利用を提案するカフェをオープンします。

させば五番街会場  
 11月11日(土)、12日(日)

諫早商業高校生による日本茶商品「やばいお茶」の試飲・販売やテーブルウェアの展示・使用体験コーナーとして、三川内焼や波佐見焼などの現代生活に合う茶器の展示・販売を行います。12日は全国茶品評会で日本一(農林水産大臣賞)を受賞された8茶種の出品茶と生産農家をパネル等で紹介します。

えきマチ1丁目会場  
 11月12日(日)

11日にアルカス SASEBO で実施した「新しい緑茶利用を提案するカフェ」を、12日にえきマチ1丁目に移動してオープンします。新感覚の緑茶商品をどうぞご賞味ください。

三ヶ町商店街会場  
 11月12日(日)

長崎短期大学の学生による抹茶の野点など「和」をテーマにしたイベントを開催。各お茶まつり会場や商店街を巡るスタンプラリーも開催します。

### お茶を楽しむエリア

世知原茶をはじめとした県内各産地のお茶や全国茶品評会で日本一を受賞した産地のお茶など普段飲めないようなお茶の試飲・販売を行います。この他、長崎県で開発されたピワと茶葉の混合発酵茶や飲料メーカーによる健康に良い機能性飲料等の試飲・販売、ステージイベントなどをを行います。

日本一のお茶の試飲コーナー



### コラボレーションのエリア

マイ茶器作り体験コーナー  
 昨年4月に日本遺産に登録された「三川内焼」の絵付けなどが体験できます。



お茶で食す「長崎和牛」の試食・販売会  
 飲むだけでなく、お茶の活用方法の提案として、地元の長崎和牛を「世知原茶塩」で試食していただけます。

長崎和牛



世知原茶塩

### SASEBO スイーツのエリア



佐世保商業高校による「SASHO-Cafe」  
 佐世保商業の高校生が世知原茶の美味しい淹れ方をお教えした後、お客さん自身で三川内焼の茶器にお茶を淹れていただく「体験型」のカフェです。世知原茶のおいしさ、淹れ方を楽しみながら学ぶことができます。これまでに開発した「Rice ドーナツ」(お菓子工房いくた共同開発)や新作スイーツも世知原茶と一緒に楽しむことができます。

新作スイーツの試食・販売など  
 佐世保の新作スイーツの試食・販売や佐世保のお菓子を使ったオリジナルスイーツ作り体験ができます。



## 日本茶を楽しむ お茶まつり 新みなと暫定広場会場

### お茶を体験するエリア

釜炒り茶の製茶体験コーナー  
 茶葉を鉄釜で炒り、手でもみながら乾燥させていく「釜炒り茶」の製茶体験ができます。あなただけのお茶を作ってみましょう！



ティーバッグ加工体験コーナー  
 釜炒り茶の製茶体験で作った茶葉や茶販売店で購入した茶葉をティーバッグに加工する体験ができます。

マイパッケージ作成  
 ・商品づくり体験コーナー  
 釜炒り茶体験で作った茶葉やティーバッグに加工したもの、茶販売店で購入した茶葉を自分でデザインしたオリジナルパッケージに入れて商品にする体験ができます。

長崎国際大学によるお茶会(12日)  
 長崎国際大学の学生による野点・抹茶の点て方体験を行います。初めての方でも気軽に体験できますので、この機会に和の心に触れてみましょう！



全国の日本茶の淹れ方レクチャーコーナー  
 玉緑茶だけでなく、普段見ることが少ない玉露や深蒸し煎茶、かぶせ茶などのおいしい淹れ方を日本茶インストラクターがお教えします。



世知原茶を使った新商品開発！

今回、お茶まつりを盛り上げていただくため、地元の菓子店や飲食店などにご協力をいただき、世知原茶を使った新商品が数多く誕生しました。ここでお知らせするもの以外にもたくさんのお茶まつり会場でも販売されますので、おいしいお茶と一緒に召し上がってください。



まごコロポルト (緑茶)  
ぼると総本舗 (本島町 4-19)

かわいいサイズの「ぼると」です。ビスケットの甘さに負けない、お茶の風味を生かした商品です。  
価格 540円 (6個入)  
販売店 白十字パーラー本島本店、京町支店、道の駅させぼくす 99 など



お茶のこ  
草加家 (重尾町 210)

口の中に入れてとサクッと溶ける新食感のお菓子です。湯上がりスイーツとしてお薦めです。  
価格 432円  
販売店 草加家、道の駅させぼくす 99、九十九島動物園、四季彩館など



緑茶スコーン、お茶つきー  
Sweets&School えがお (早岐 2-16-13)

生地にお茶を練り込みました。ヘルシーでお茶の風味を感じるやさしい味です。  
価格 緑茶スコーン 140円～、お茶つきー 194円～、お茶パウンドケーキ 270円  
販売店 Sweets&School えがお、温泉のパン屋さん「パンのかをり」など



世知原茶豆乳、茶そば弁当  
朝日食品工業 (万徳町 2-2)

佐世保名物の甘い豆乳に世知原茶を混ぜた豆乳です。写真の茶そば弁当のほか、うどんや冷麺もあります。  
価格 世知原茶緑茶豆乳 (2本入) 171円  
茶そば弁当 158円  
販売店 まつばや、フルノストア、ララコープ、佐世保玉屋、四季彩館など



世知原茶プリン  
道の駅させぼくす 99 (愛宕町 11)

佐世保商業高校商業クラブと道の駅させぼくす 99、前田製茶が共同開発して商品化したプリンです。同梱のきな粉をかけて食べる和風感覚のプリンで、甘さ控えめな大人の味です。  
価格 300円  
販売店 道の駅させぼくす 99 など



世知原茶スフレ  
つみきばこ (島地町 6-3)

メレンゲに微粉末の世知原茶を加えて焼き上げたふわふわ食感のスフレです。焼き立てで香ばしいお茶の香りとバター風味のきのこや野菜が二重に楽しめます。  
※コース料理の一部として提供されますので、スフレを希望される場合は注文時にご確認ください。

本市ではこの大会に向け、全国茶品評会での日本一獲得のための手摘みや世知原茶を使った新商品開発など、市民の皆さんと一体となってさまざまなことに取り組んできました。その一部を紹介します。

20年ぶりに本格的な「手摘み」を実施！

本大会の行事の一つ、お茶の日本一を決める「全国茶品評会」が9月5日～8日、大村市で開催されました。世知原地域では例年、本大会に出品する茶葉を機械で摘んでいましたが、今回は「日本一」を目指し、20年ぶりに本格的な「手摘み」を実施しました。手摘みは機械に比べると、多くの人手と手間を要しますが、品質会向きの特に良質な新芽だけを選んで、一芽一芽丁寧に摘むことができるなどのメリットがあります。  
八十八夜 (5月2日) 前後の4日間、手摘みを行ったのは佐世保商業高校や九州化学園高校の生徒の皆さんをはじめ、ボランティアや地元の皆さん、関係者な

ど延べ510人。暑い中、世知原茶日本一に懸ける思いを一つにして最上の茶葉を摘みました。  
全国品評会には、本市から「蒸し製玉緑茶部門」に4点が出品され、惜しくも全国1位は逃しましたが、以下のとおり素晴らしい結果を得ることができました。ご協力いただいた皆さん、本当にありがとうございました。  
団体の部 産地賞 (2位)  
個人の部 農林水産省生産局長賞 (3位)、日本茶業中央会長賞 (4位)、全国茶商工業協同組合連合会理事長賞 (6位)



特集に関する問い合わせ 農業畜産課 ☎ 24-1111