

霧島の大自然と伝統を受け継ぎ、心を込めて育まれたお茶『今村茶園』 「令和6年鹿児島県茶品評会」にて九州農政局長賞・県茶生産協会長賞受賞

今村茶園（所在地：鹿児島県霧島市、代表：今村広嗣）は、「令和6年度鹿児島県茶品評会」（主催：鹿児島県茶業会議所）にて出品された深蒸し煎茶の部101点の中から、九州農政局長賞、及び県茶生産協会長賞を受賞しました。



■「鹿児島県茶品評会」について

鹿児島県茶品評会は、鹿児島県の優れた茶葉を評価し、茶の品質向上を促進するための年次品評会です。各賞は、その年に生産された一番茶の荒茶が、普通煎茶の部・深むし煎茶の部それぞれでの茶葉の香りや味わい、色味などを含む品質を総合的に審査し決定します。

令和6年度の鹿児島茶品評会は9月4日から9月5日の2日間に渡り鹿児島県茶市場で行われ、普通煎茶の部は103点、深蒸し煎茶の部では101点出品されました。「今村茶園」は深蒸し煎茶の部において、2位の「九州農政局長賞」及び、7位の「県茶生産協会長賞」の2賞を受賞しました。

■「今村茶園」がたどり着いた「深蒸し茶」

深蒸し茶は、通常の煎茶と比較し蒸し時間を長くしたお茶のことを言います。通常の煎茶では30-40秒程度の蒸し時間ですが、深蒸し茶は1分以上かけて茶葉を蒸す事で、まろやかさとコクを引き出します。また、深蒸し茶の製造では「火香」と呼ばれる独特な香りも重要な要素です。火香は製茶の最終工程でお茶を乾燥させるための火入れのことで、その際に生じる香りにより茶葉に甘さと深みを与えます。

「今村茶園」では、蒸しと火入れのバランスを巧みに調整することで、茶葉本来の味わいと芳ばしい香りを同時に楽しめる今村茶園ならではの「深蒸し茶」にたどり着きました。

■今村茶園について

「今村茶園」は、鹿児島県霧島市に位置し、霧島山の豊かな自然環境下で様々な種類のお茶を栽培・加工している茶園です。数世代にわたり、日本茶及び紅茶の製造を手がけ、地元霧島で育つ茶葉の独特な品質と味わいを追求しています。伝統的な製法を守りつつ、品質向上のための新しい技術も取り入れており、霧島で生産される「霧島茶」は、その独特な品質と味わいで、「全国茶品評会」などで高い評価を受けています。「今村茶園」は、お茶の豊かな歴史と文化を尊重し、お茶を通じて、霧島の素晴らしさと豊かな自然の魅力を多くの方々に伝えたいと願っています。



「今村茶園」ではお茶をより多くのお客様に届けるために、お茶をお取り扱いいただける企業様、店舗オーナー様を募集しております。詳細はお気軽にお問い合わせください。

【会社概要】

名称 : 今村茶園
住所 : 〒899-5113 鹿児島県霧島市隼人町嘉例川 655-15
公式ウェブサイト : <https://www.imacha.jp/>
Instagram : @imacha_kirishima