

受け継がれる伝統

八女伝統本玉露



玉露とは、茶葉の収穫前から20日間、日光を遮る被覆を施すことでまろやかなうま味とコクを高めた最高級茶です。その中でも八女市内で伝統的な技法にこだわり作り続けられている最高品質の玉露が「八女伝統本玉露」です。稲わらで光を遮り、一枚一枚丁寧に手摘みされ、高い技術で製造されたお茶のみが八女伝統本玉露となるのです。

品評会出品茶とは

品評会に出品されるお茶は、その風味の素晴らしさだけでなく、外観の美しさも備えていなければなりません。生産者は栽培から茶摘みまで常に細やかな配慮が求められます。

基本的に八女の玉露は丁寧に手摘みしますが、出品茶は上部の一芯二葉を「折り摘み」という更に丁寧な最上級の摘み方をします。生産者と摘み手、そして製造部門との連携により、針のように美しく仕上げられたお茶は「外観」「水色」「香り」「滋味」の審査項目により評価されます。



一芯二葉

一等入賞者	上位入賞者
農林水産大臣賞 一等一席 倉住 努 氏	農林水産大臣賞 一位 宮原 義昭 氏
一等二席 (農)みどり園大洲 豊田 邦明 氏	二位 グリーンティー日向神 月足 靖彦 氏
一等四席 (農)みどり園大洲 元村 泉 氏	三位 新枝折共同製茶工場 城 志穂 氏
一等五席 茶業部会黒木支部 (農)みどり園大洲 林田 和広 氏	四位 新枝折共同製茶工場 城 昌史 氏
一等六席 茶業部会黒木支部 霊巖寺共同製茶 徳永 毅 氏	五位 (農)みどり園大洲 豊田 邦明 氏

R6年度全国茶品評会玉露の部

R6年福岡県茶共進会玉露の部

【使用茶】令和6年度福岡県茶共進会

玉露の部農林水産大臣賞 宮原 義昭 氏

(品種：さえみどり)

福岡県茶共進会は福岡県内の茶業関係者が一堂に会し、茶の生産技術と品質の向上を図る唯一の県域規模の茶品評会で、昭和38年から毎年開催されています。八女市は福岡県の茶生産量の9割を占め、また全国茶品評会玉露の部では24年連続産地賞を受賞した実績もあり、県内各地から出品された玉露は全国レベルのもので、その中から農林水産大臣賞を受賞した一位の玉露を使用します。

申込み

TEL 0943-52-3003/mail chabun@hoshinofurusato.jp