



宮崎県 高千穂・日之影・五ヶ瀬 発

香り高く新たな需要が期待できる

烏龍茶・紅茶

宮崎県北部、高千穂町・日之影町・五ヶ瀬町の3町からなる西臼杵郡は伝統的な釜炒り茶の産地。西臼杵郡では、釜炒り茶に加えて国産の烏龍茶と紅茶生産に取り組んでいます。本パンフレットは、西臼杵郡で生産される烏龍茶、紅茶の特徴を整理したものです。

西臼杵地区烏龍茶研究会

1. 西臼杵地区烏龍茶研究会の生産する 烏龍茶・紅茶の特徴

世界に発信できる香りの高い国産の烏龍茶、紅茶の実現

- 西臼杵郡で生産する烏龍茶、紅茶は、新しい技術により高い香りの発揚を実現し、外国産の烏龍茶、紅茶とは異なるオリジナルの品質です。
- 他産地には少ない品種を用いることにより、当産地ならではの品質を実現しています。
- 国内のコンテストで高い入賞実績を有し、全国有数の産地です。

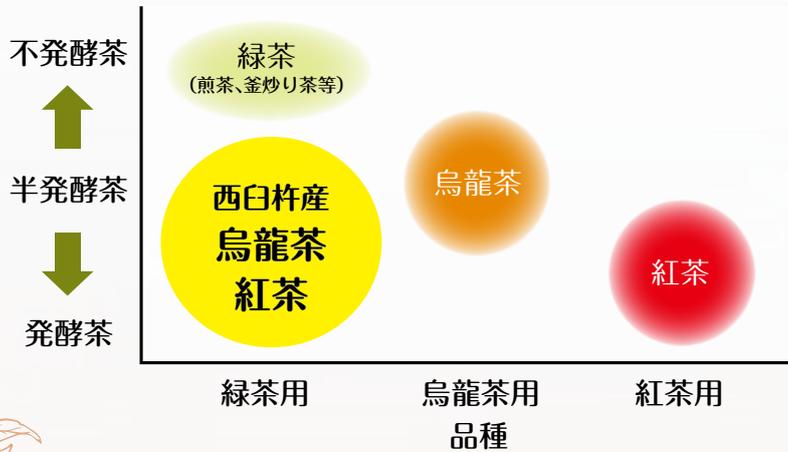
主な品種の香りの特徴（主に烏龍茶としての特性）

品種	特徴
みなみさやか (宮崎県育成・煎茶用品種)	烏龍茶は、ジャスミン様、紅茶は花様の甘い香りで消費者の嗜好性（特に女性）は高い。日本茶AWARD2014、2015の日本茶大賞特別賞受賞品種。
たかちほ (宮崎県育成・釜炒り茶用品種)	烏龍茶は、特有の甘い香味。日本茶AWARD2022の日本茶準大賞（烏龍茶部門出品）の受賞品種。西臼杵でも多く栽培。
うんかい (宮崎県育成・釜炒り茶用品種)	烏龍茶は、穀物系の香りでやさしい味わいであり、日本茶AWARDでも入賞実績。西臼杵でも多く栽培。
やまなみ (宮崎県育成・釜炒り茶用品種)	紅茶は特有の品種香で、他の品種と比べ重厚な味わいであり、紅茶愛好家から支持。西臼杵でも多く栽培。
なごみゆたか (宮崎県育成・釜炒り茶用品種)	烏龍茶は、桃様で高級感ある香り。栽培面積は少ないが、実需者の評価は高い。西臼杵で面積拡大中。
やぶきた (煎茶用品種)	烏龍茶は、品種固有の甘い優しい香りを持つ。香り(花香)の強さは弱いですが、焙煎との相性が良く嗜好性が高まる。
はるのなごり (宮崎県育成・煎茶用品種)	烏龍茶は、洋なしを連想させる香りが特長。外国人の評価も高く、輸出やインバウンド需要が期待できる。
べにふうき (農研機構育成・紅茶用品種)	烏龍茶、紅茶とも特有の品種香を持ち、外国産の紅茶を飲用している消費者の評価が高い傾向。萎凋機を用いることで苦渋味が抑えられ、香味が向上。
こうしゅん (静岡県育成・煎茶用品種)	香りは特有の花香があり、味はすっきりし、余韻が続く。



新しいタイプの茶でオリジナルの品質

- 製法の分類では半発酵茶から発酵茶。日本の緑茶用品種を用いることで、外国産の半発酵茶や紅茶と異なる香味になります。



生産する烏龍茶・紅茶の位置づけ

烏龍茶・紅茶の水色

全国トップクラスの品質を証明



年度	コンテスト名	茶種	品種	受賞
2022	日本茶 AWARD	烏龍茶	たかちほ	日本茶準大賞
2021	日本茶 AWARD	烏龍茶	みなみさやか	プラチナ賞
2021	日本茶 AWARD	紅茶	べにふうき	プラチナ賞
2021	国産紅茶 グランプリ	紅茶	べにひかり	グランプリ
2021	Japanese tea selection paris	紅茶	やまなみ	最優秀賞
2019	日本茶 AWARD	烏龍茶	うんかい	ファインプロダクト賞
2018	日本茶 AWARD	烏龍茶	べにふうき	ファインプロダクト賞
2018	日本茶 AWARD	紅茶	べにふうき	プラチナ賞
2017	日本茶 AWARD	烏龍茶	べにふうき	ファインプロダクト賞
2015	日本茶 AWARD	烏龍茶	みなみさやか	日本茶大賞特別賞 (香り部門1位)
2014	日本茶 AWARD	烏龍茶	みなみさやか	日本茶大賞特別賞 (香り部門1位)

2. 烏龍茶・紅茶生産における基幹技術

安定した香気発揚を可能とする萎凋機



◆ (遠)赤外線による日干萎凋代替技術



◆ ドラム内部の茶葉温度と攪拌（回転）等を制御しながら香気発揚

◆ 萎凋工程を機械化することで省力化と高品質化を実現

- 萎凋工程は、13～16時間の工程を手作業で行っており、また緑茶用品種は香気発揚が不安定という課題があった。
- そのため、宮崎県総合農業試験場茶業支場が当地区の課題解決のため製茶機メーカーと共同で萎凋機を開発。萎凋機開発に際しては、烏龍茶研究会生産者の実証や助言を得て完成。
- 萎凋機を用いることで萎凋工程での安定した香気発揚が可能となり、品質が向上し、安定的に生産が可能となった。

烏龍茶



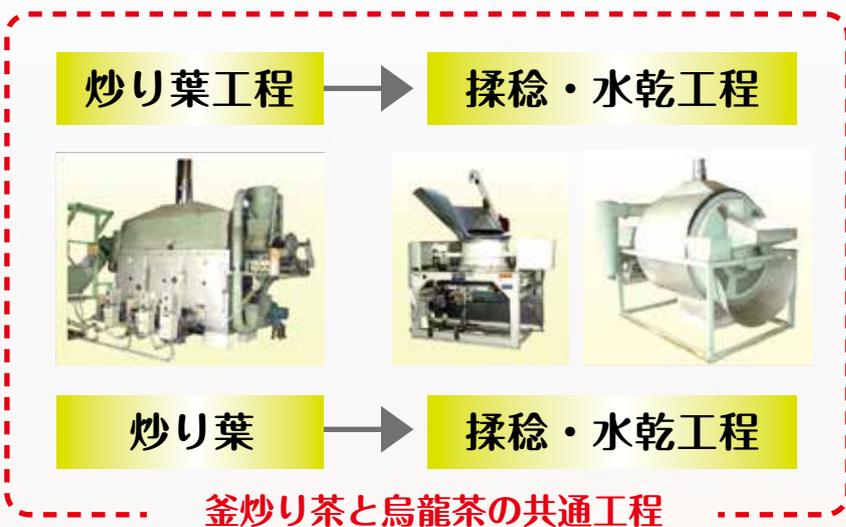
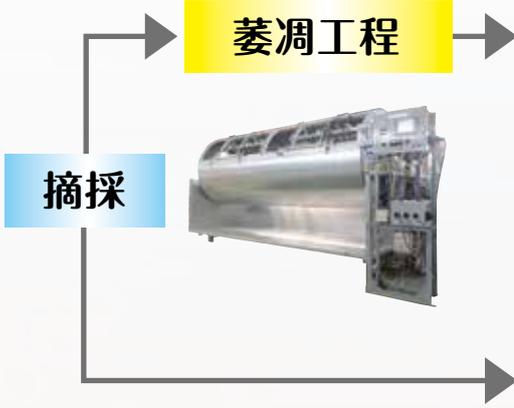
元々、烏龍茶生産を目的に開発された萎凋機であったが、烏龍茶研究会生産者の工夫等もあり紅茶の品質向上にも繋がっている。



伝統的な釜炒り茶製造技術

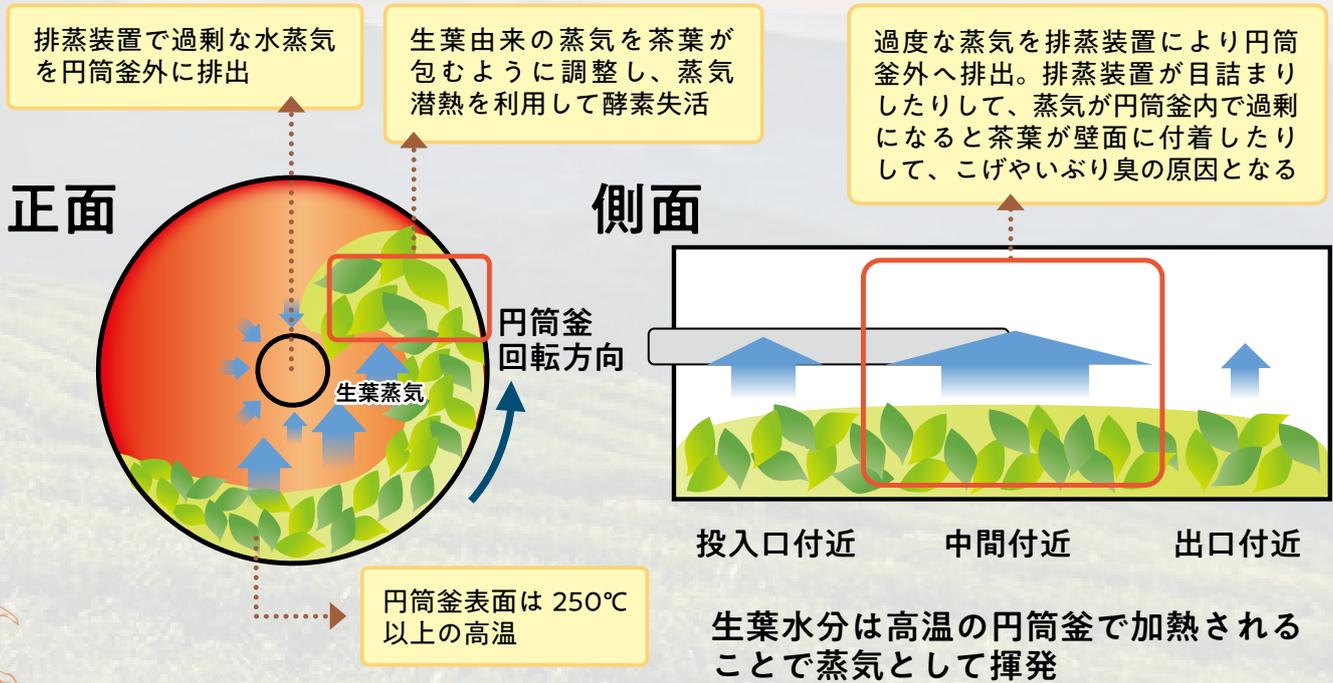


烏龍茶



釜炒り茶

- 烏龍茶と釜炒り茶は、製法において釜で炒る工程が共通していることから、釜炒り茶産地で烏龍茶生産を取組始めた経緯がある。
- 「炒り葉」「水乾」は、釜炒り茶特有の工程であり、烏龍茶品質に大きく影響する。



烏龍茶品質に重要な「炒り葉工程」

- 炒り葉工程は、烏龍茶では萎凋葉を釜で炒ることで酸化酵素を失活させる重要な工程である。
- 釜炒り茶産地の技術やノウハウを活用することで品質の高い烏龍茶生産が可能となる。



香味に優れるギャバロン茶 (GABA烏龍茶)の生産

～新たな需要が期待できる品質を実現～

背景・目的

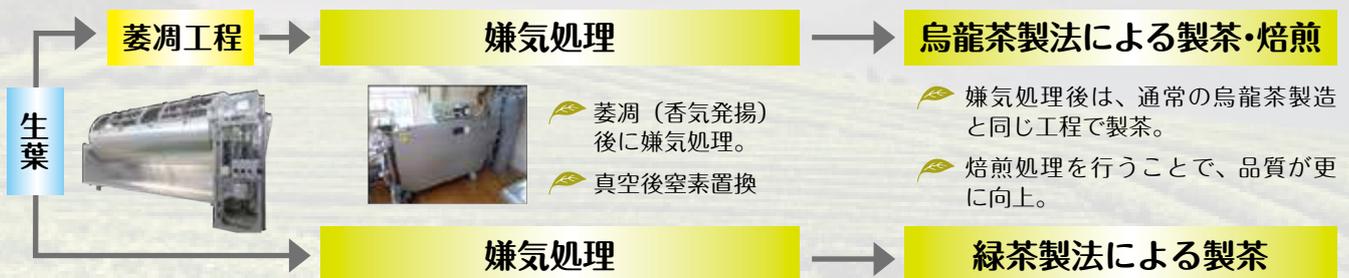
- ギャバロン茶は、1986年に国立の茶業試験場で開発され、生葉を嫌気処理を行うことでγ-アミノ酪酸が150mg以上/100gの茶をいいます。
- 嫌気処理を伴うことで特有の嫌気臭が伴うため、香味が悪く嗜好性を改善することが課題でした。
- 嗜好性を改善するため、宮崎県総合農業試験場茶業支場がドラム式萎凋機を活用したギャバロン茶(GABA烏龍茶)製法を2021年に開発しました。

西臼杵地区烏龍茶研究会での取り組み

- 西臼杵地区烏龍茶研究会では、GABA烏龍茶製法を導入、実証を重ね、GABA烏龍茶の生産に取り組んでいます。
- GABA烏龍茶は、既存のギャバロン茶と比べて香味が格段に改善されており、消費者の嗜好性も高く新たな商品として期待できます。

GABA 烏龍茶の特徴

香味改善が期待できる新しいギャバロン茶製造法



既存のギャバロン茶製造法

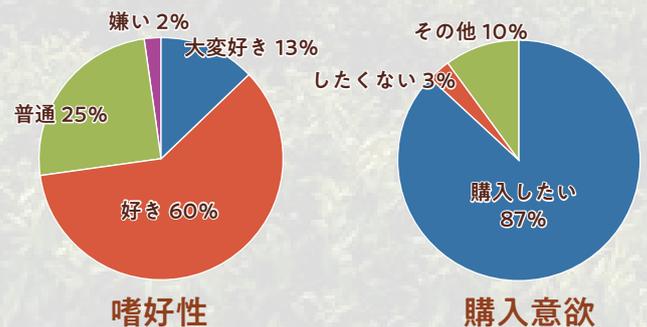
図1 西臼杵地区烏龍茶研究会で取り組むギャバロン茶製造法

表1 西臼杵地区烏龍茶研究会での実証成果

茶期	品種	嫌気条件 ¹⁾	全窒素 (%)	GABA含有量 (mg/100g)
一番茶	こうしゅん	5時間	4.3	183
二番茶	さえみどり	3時間+3時間	4.5	443

1) 3時間+3時間の間には好気1時間を含む

図2 消費者の嗜好性



N=60 (男性 33%、女性 67%)

※宮崎県総合農業試験場茶業支場の試験成績から引用

西臼杵地区烏龍茶研究会の生産者

※西臼杵地区烏龍茶研究会の内、烏龍茶、紅茶を生産する生産者のみ掲載しています。

④坂本園

五ヶ瀬町。烏龍茶、紅茶を生産。JAS有機認証。九州で空が一番近い場所。品種「なごみゆたか」を用いた烏龍茶は、消費者からも高く評価。



⑤(株)緑碧茶園

五ヶ瀬町。烏龍茶、紅茶を生産。JAS有機認証。釜炒り茶の伝統的な製法と焙煎技術を活かした茶づくり。品種「やぶきた」の烏龍茶を究極の品質に高めている。



⑥(株)宮崎茶房

五ヶ瀬町。烏龍茶、紅茶を生産。JAS有機認証。多数の品種を栽培。「みなみさやか」烏龍茶、紅茶を世に広めた元祖。日本茶 AWARD で高い実績。



③(株)小笠園

五ヶ瀬町。紅茶を生産。JAS有機認証。「みねかおり」「たちほ」の紅茶は、試行錯誤を経て、生産をしている。



②甲斐製茶園

高千穂町。烏龍茶、紅茶を生産。JAS有機移行中。西臼杵地区烏龍茶研究会会長。品種「たちほ」(烏龍茶)にて日本茶AWARD2022日本茶準大賞。



①一心園

日之影町。烏龍茶、紅茶を生産。JAS有機認証。「みなみさやか」「たちほ」「うんかい」「べにふうき」等、多数品種を栽培。製法と品質にこだわりを持つ。



宮崎県

【西臼杵地区烏龍茶研究会の発足経緯】

西臼杵地区烏龍茶研究会は、2009年に烏龍茶の産地化を目指して、烏龍茶生産に取り組む生産者で構成され、烏龍茶、紅茶の生産に取り組むグループです。当研究会が生産した烏龍茶、紅茶は、日本茶AWARD等のコンテストにおいて数多く上位入賞を果たしております。

発行・監修 **西臼杵地区烏龍茶研究会**

監修 **西臼杵地区農業改良普及センター**

〒882-1101 宮崎県西臼杵郡高千穂町大字三田井 3364-39

TEL.0982-72-2158 FAX.0982-72-2159

作成日：令和5年3月