



炭火で焙じつつ茶を揉む伝統製法を引き継ぐ

ほいろ香と濃い甘味 福岡の焙炉式八女茶

八女地方は玉露の生産量が日本一という高級茶の里。苦味や渋みをおさえた濃厚な甘味が特色であり、さらに焙炉による風雅な「ほいろ」香がつくことで、歴然とした香りの違いが楽しめる。写真は藁コモの下の玉露園。



六代目 許斐久吉 有限会社このみ園 代表取締役 許斐健一氏

九州の茶の歴史は約800年。前から、鎌倉時代に、栄西禅師が中国から薬として持ち帰った茶の種を脊振山（福岡県と佐賀県の県境にある名山）にまいたことにより。また、室町時代に入り15世紀初めに周瑞禅師が筑後国上妻郡鹿子尾村（現在の福岡県八女郡黒木町笠原）に靈巖寺を建立し、茶の種を地元庄屋に与え、釜炒り茶製法を伝授したことで栽培が広まった。茶の生育条件に適した風土であったため、次第に産地となり江戸時代には京都・大阪へ出荷するほどに。幕末期からは、イギリス人との直接取引が成立して紅茶（日本茶と同じ原料で製法が

違うだけ）も当地の重要産物となっていた。なお輸出での船便輸送で茶葉をより乾燥させる必要があり、このとき焙炉（ほいろ）が大活躍した。大正時代までは、「筑後茶」と呼ばれて当地伝統の釜炒り製法（釜で炒って乾燥させた赤っぽいお茶）でつくられていたが、国内では京都宇治で考案された蒸製緑茶（現在の一般的な煎茶）が主流になりつつあった。この流れを受けて、それまで「筑後茶」「笠原茶」「星野茶」など狭い栽培地名でバラバラな名称で呼ばれ製法も混在していたものを、大正14（1925）年に八女郡茶業組合理事長・許斐久吉（二代目）が蒸製緑茶に仕上げたものを「八女茶」と統一した。その後は「八女茶」は、香りよくうま味豊かなお茶と評され、全国に知られるようになり現在に至っている。なお、当地が焙炉の主部材であ



先祖は、九州最古の茶商。起源は江戸宝永（1704～10）年の山産物商で、幕末に茶の専門問屋を開き、八女地方の茶産業に貢献した。

八女地方は、高級茶と手すき和紙の産地。八女茶を栽培する筑紫平野南部（八女地方）は、筑後川と矢部川の両河川から運ばれた土砂が交互に堆積した沖積平野で、十分な水量と土壌の肥沃さ、温暖な気温、霧（朝霧や川霧）が発生しやすいという良質な茶の生育に適した気候風土。茶の生産量は全国6位であり、とくに玉露では全国1位を誇る。また、焙炉に貼る八女手すき和紙は、九州で最も古く400年前からつくられている。

本場の本物認定
ココが特徴

焙炉式 八女茶

名称の由来／当地での茶栽培は鎌倉時代からとされ800余年も続いており、その名称は八女だけでなく全国にも知られている。焙炉材料の八女手すき和紙の産地でもある。

製法の特徴／蒸製緑茶の仕上げの工程で、伝統工芸品の八女手すき和紙を何枚も貼った焙炉で遠赤外線効果のある焙煎を施す。これによって、濃いうま味と甘味まろやかなほいろ香が生まれる。

原材料の特徴／八女地方は、筑後川と矢部川に運ばれた肥沃な土壌であり水量も豊富で、栽培されるお茶はコク・甘味が際立っている。玉露の生産量が日本一の栽培地で収穫された茶葉からつくる荒茶を原料にしている。

品質と安全性／自社の安全規定に基づき、製造の各段階で磁石や目視などで異物や金属片の除去を徹底している。

特認者／有限会社このみ園（福岡県八女市本町126）

河川があつて空気中の水分が多く昼夜の寒暖の差がある内陸性気候なので川霧が発生しやすく、茶畑が広がるならかな丘陵の斜面を霧が覆つて、太陽光を適度に遮つてくれる。このため、光合成によって促進される苦味成分カテキンの生成が抑えられ、うま味成分テアニンをはじめグルタミン酸・アルギニンなどのアミノ酸類が茶葉により豊富に含まれることになる。これら諸適性条件により八女地方では、古くから天然の玉露がつくられてきた。なお、うま味主成分のテアニンは、一番茶よりも一番茶により多く含まれるために、玉露や新茶はうま味がより強く感じられるのである。

一般的に、煎茶は生葉を蒸して揉みと乾燥を繰り返す工程を経て、荒茶（乾燥までを行った原料茶）を蒸して乾燥させる。焙煎は生葉を蒸して揉みと乾燥を繰り返す工程を経て、荒茶（乾燥までを行った原料茶）を蒸して乾燥させる。焙煎は生葉を蒸して揉みと乾燥を繰り返す工程を経て、荒茶（乾燥までを行った原料茶）を蒸して乾燥させる。

焙煎とは、茶を揉んで乾燥させる伝統的な作業のこと。ほほ畳一枚の大きさの木枠に八女手すき和紙が貼りつけてあり、炭火をおこした炉の上にはめ込んだ構造となつている。助炭（焙炉上部の和紙を貼つたはめ込み部名称）の上に蒸した茶をのせて丹念に手揉みするため、炭火の遠赤外線が焙じられた緑茶は、渋みが少なく濃厚な甘味とうま味が生じる。さらに、茶は「ほいろ香」と呼ぶ瞑想的な香ばしさをまとう。



精選加工で沈（芽茶）と折（葉茶）に選別されたあられ焙煎が行われたあをしながら冷却し、ついで唐箕（とうみ）にかける。風で重いものは落ちて、軽いものは飛びさる。飛びさる枝を取り除く。



焙炉（八女手すき和紙を貼り炭を熱源にした焙煎台）で、熟練の職人が工程の最終段階である焙煎をしている様子。この製法は、もとは幕末期以降に盛んだった輸出用の茶が船舶輸送に耐えられるようにしっかりと水分を飛ばした仕上げ茶の必要から生まれたものである。



「稽室」と呼ぶ茶の審査場。「稽」には、模範や手本という意味があり、八女茶の品質がまだ確立しなかつた戦前に来て、生産者向上に努められた。

品質・衛生管理については、精選加工の工程でふるいをかけて茶以外の異物を除去するほか、審査・

今後の展開計画をこのみ園の許斐健一氏（茶商六代目）に何うと「国内への情報発信はもちろん、和紙と和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことも和紙と日本茶の追い風になると考え、福岡県がヨーロッパやアメリカに設置している海外拠点などを足がかりに、国内はもとより世界の大都市への売り込みをはかつてゆきたい」と抱負を語つた。

商品情報

焙炉式玉露 蓬玉80g／焙炉式玉露 許斐園80g／焙炉式玉露 秀峰80g／焙炉式玉露 里80g／焙炉式煎茶 初音80g／焙炉式煎茶 極80g／焙炉式煎茶 誉80g／熟成蔵出し茶 特撰 100g／熟成蔵出し茶 上撰100g
原料には八女産の茶を使い、代々受け継がれてきた合組（ブレンド）や火入れの技術で八女茶の味わいを深め、八女産の炭と和紙を使った伝統の焙炉製法で仕上げた製茶である。

特認者

有限会社 このみ園 福岡県八女市本町 126
☎0943-24-2020

