

かごしま茶通信

公益社団法人 鹿児島県茶業会議所

鹿児島市南栄3丁目12

TEL(099)267-6063

FAX(099)267-6957

<http://www.ocha-kagoshima.jp>

発行責任者

会頭 柚木 弘文



謹賀新年

かごしま茶新春初取引会を開催

荒茶上場量・落札額ともに大幅増、茶業界に明るい兆し

1月7日、かごしま茶流通センターにて恒例の「新春初取引会」が開催され、茶業関係者約200名が集いました。会場は、新年の活気と希望に満ちあふれ、取引や式典、懇親会を通じて大いに盛り上がりました。

今年は霧島市、南九州市、志布志市、湧水町など7市3町から92点、約7.4トンの荒茶が上場され、昨年との2倍の数量を記録。平均単価は3,258円、総額は20,846,470円と、いずれも昨年を大きく上

回る結果となりました。品質の高さと県茶市場への期待が反映された、力強いスタートとなりました。

式典では、柚木茶業会議所会頭、中村県農政部技術次長、田原茶生産協会会長が新年の抱負を述べ、岡村茶商業協同組合理事長の手締めで今年の茶業の盛況を祈念。続く新春かごしまの茶業を語る懇親会では、参加者同士が茶業の未来を語り合い、交流を深めました。





年頭のごあいさつ

公益社団法人 鹿児島県茶業会議所

会頭 柚 木 弘 文

新年あけましておめでとうございます。

茶業関係者の皆様には、ご家族お揃いで希望に満ちた新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

また、平素より鹿児島県茶業会議所の業務・運営に対しまして、格別のご理解とご協力を賜り心より感謝申し上げます。

昨年は、本県茶業界にとって記念すべき一年となりました。令和6年産荒茶生産量・茶産出額で日本一を達成し、さらに令和7年産一番茶の荒茶生産量でも初めて全国一位の荣誉に輝きました。加えて、全国茶品評会では22年連続の産地賞を受賞し、鹿児島の茶業の実力を全国に示すことができました。これらの快挙は、まさに本県茶業界の歴史に新たな一頁を刻むものであり、生産者の皆様のたゆまぬ努力、関係機関のご支援、そして流通を支えてこられた茶商の皆様のご尽力の賜物であります。

茶業を取り巻く情勢は、世界的な抹茶人気などを背景に、長らく続いた価格低迷から脱し、県茶市場の実績も20年ぶりのV字回復を遂げるなど、新たな局面を迎えております。依然として資材価格の高止まりやリーフ茶需要の減少といった課題はありますが、再生産価格の確保により、安定した経営の継続が見込める状況となりつつあります。まさに「かごしま茶」にとって飛躍の年を迎えたといえるでしょう。

本県では、茶園の基盤整備や乗用型機械化体系

の導入などによる大規模・低コスト生産に加え、多様な品種や全国一の有機栽培面積を有し、幅広い消費者ニーズに応えられる体制を整えてきました。こうした取り組みにより、国内外の茶業関係者からの「かごしま茶」への期待はますます高まっております。

お茶は古来より、人々の健康づくりや心の安らぎをもたらすかけがえのない品として暮らしに根づき、日本人の美意識やおもてなしの心を育む文化として発展してまいりました。社会経済情勢の変化に伴いライフスタイルが多様化する中、これに合わせた商品開発や飲み方・楽しみ方の提案、日本茶の持つ健康機能や癒やし効果の発信など、新たな視点で消費者に訴求する取り組みがますます重要になると考えます。

茶業会議所では、外国人観光客の増加などインバウンド需要の拡大にも注視しながら、「かごしま茶」の魅力や特長を前面に出したPRを行い、知名度向上、販路拡大、消費拡大、輸出促進に取り組んでまいります。皆様の一層のご理解とご協力をお願い申し上げます。

最後に、今年のお茶が気象災害に見舞われることなく順調に生産され、活発な取引が行われますこと、そして茶業に携わる皆様のますますのご健勝とご活躍を祈念申し上げ、年頭のごあいさつといたします。



年頭のごあいさつ

鹿児島県農政部

部長 大 平 晃 久

令和8年の年頭に当たり、謹んで新年のお喜びを申し上げます。

皆様には、日頃から茶業振興を通じ、本県農業の発展に多大な御貢献をいただき、心から感謝申し上げます。

さて、昨今の茶業を巡る情勢は、少子高齢化に伴う国内市場の縮小に加え、生産資材価格の高止まりなど、依然として厳しい状況にあります。去年は嬉しい話題が多くありました。

令和6年産の荒茶生産量が、初めて全国一位となり、令和7年産一番茶の荒茶生産量においても、初の全国一位となりました。また、8月の全国茶品評会では、「普通煎茶10kg」の部において本県が22年連続となる産地賞を受賞し、個人部門でも農林水産大臣賞をはじめとして輝かしい成績を収められました。さらに、11月の日本茶アワード2025では、株式会社特香園が日本茶輸出組合理事長賞を受賞されるなど、「かごしま茶」が生産量・品質ともに全国トップレベルであることをアピールすることができました。

これもひとえに、日頃から高品質な「かごしま茶」を生産されている生産者をはじめ、関係の皆様方のたゆまぬ御努力の賜物と考えております。

さて、令和7年の茶栽培面積は、全国では33,400haと前年から1,700ha減少する中、本県においては8,040haとほぼ前年並みの面積を維持しており、本県の荒茶生産量の全国シェアは年々拡大傾向にあります。

また、海外需要の高いてん茶や有機栽培茶については、てん茶の生産量が全国シェア約40%、有機JAS認証面積は全国シェア約51%と、共に全国1位となっております。令和6年度の輸出額は、前年度の195%の約63億4千万円に上るなど順調に伸びております。

県といたしましては、『「かごしま茶」未来創造プラン』に基づき、本県茶業が有する強みや潜在力（ポテンシャル）を生かし、「儲かる茶業経営の実現」に向けて、多種多様な茶づくりの推進や、販路拡大の取組として、県内外商業施設でのPR動画の放映や広告の設置、観光と連携したPR活動として、キッチンカーを活用した「かごしま茶」体験などに取り組んでおります。

さらに、お茶の輸出拡大を図るため、欧州諸国のニーズに合った有機栽培茶の生産拡大、てん茶・抹茶の加工施設の整備、海外での需要が高い抹茶に適した品種「せいめい」の産地化に取り組むとともに、現地パートナー人材を確保し、ニーズの把握やバイヤーへのPRなども行うこととしていきます。これらの取組を通じて、品質・量ともに日本一の産地であることを全面に打ち出し、国内外での「かごしま茶」の販路拡大に努めてまいります。

本年が「かごしま茶」にとりまして、実り多き年になりますよう、また、皆様方の御健勝、御多幸を心から御祈念申し上げ、新年の挨拶といたします。



年頭のあいさつ

一般社団法人 鹿児島県茶生産協会

会長 田 原 良 二

新年あけましておめでとうございます。

年頭にあたり、謹んで新年のお喜びを申し上げます。

さて、令和7年産の一番茶は、全国的には低温の影響で減産となりましたが、鹿児島県は天候に恵まれ、前年並みの生産量を確保できました。令和6年産荒茶生産量日本一の勢いが、令和7年産一番茶生産量にも継続され、再び日本一になりました。

一方、茶市場価格については、全国的な数量低下や世界的な抹茶ブームでてん茶の引き合いが強まるなどで、一番茶から4割高の高値となりました。その後二番茶、三番茶と後半になるにつれ前年比は伸び続け、秋冬番茶においては、全国的な在庫不足の影響も重なり、前年比の約5倍という記録的な高値になりました。

生産者としては、茶の高単価取引について感謝する一方で、茶の販売価格が上がれば「国内消費者のお茶離れ」が加速することも懸念されるため、今後の動向を注視する必要があります。

近年の茶業情勢に対応するため、県内各地では、てん茶や有機栽培茶、ドリンク原料茶等の新たな茶づくりが進んでおり、今後は、生産者も市場の動向をみて、中長期的な経営計画を立てていくことが重要となってくると考えております。

また、海外においては、健康志向を背景に、抹茶ブームが続いており、県内でも令和7年になって、抹茶やてん茶についての問合せが急増していると聞いています。新たな販路として、海外も視

野に入れた取組も選択肢の一つになってきています。

一方、昨年の全国茶品評会では、霧島市が普通煎茶10kgの部で、産地賞を受賞したことにより、鹿児島県が22年連続産地賞受賞を果たしました。このことで、本県が質・量ともに日本一の産地であることを全国にアピールすることができました。

このような中、生産協会では、安心・安全な茶づくりを基本に、今後も本県ならではの特色を最大限に生かしながら、良質茶の生産や更なるコストの低減、生産性の向上などに、関係機関・団体と一体となって積極的に取り組んでまいります。

生産面では、クリーンなかごしま茶づくりを実践する茶工場の実態調査や生産技術水準の高い銘柄産地の育成支援を行うと共に、国の茶セーフティネット構築事業の事業参加者のとりまとめ等を行い、生産・経営安定の支援を行ってまいります。

また、販売面におきましては、リーフ茶の消費拡大を目的に、県茶業会議所と連携して「かごしま百円茶屋」の開催を行うと共に、消費地の日本茶インストラクターを招いた「かごしま茶産地ツアー」や、若者を対象とした「かごしまお茶マルシェ」の開催、インスタグラムを活用したかごしま茶のPR活動等を行ってまいりますので、御支援・御協力をお願いいたします。

結びに、8年産茶が天候に恵まれ、販売においてもよい年となりますよう、また、皆様にとりまして実り多い年となりますよう、お祈り申し上げ、年頭のあいさつとさせていただきます。



新年のごあいさつ

鹿児島県茶商業協同組合

理事長 岡村 謙

明けましておめでとうございます。

茶業関係の皆様方には、新しい年を迎えいかがお過ごしでしょうか。

昨年を振り返りますと、波乱に満ちた一年だったような気がします。

まず、1月にトランプ大統領の就任とともに関税問題が世界中を駆け巡り、わが国でも自動車を始め幅広い業種が影響を受けました。また、気候変動が農作物の不作に繋がり、特にコメの価格高騰が庶民の生活を脅かしました。このような状況下、10月には女性初の高市総理が誕生し期待度の高まりから、株価が5万円の大台に到達しました。

一方で台湾問題の発言を受け、中国が反発し冷戦状態に陥っています。

県内茶業界を顧みますと、2024年の荒茶生産量が1959年の統計開始以来初の日本一となり、生産者に限らず茶商や関係機関も一段と気運が高まり、2025年も好調に推移しました。海外での抹茶需要の高まりから、原料のてん茶の引き合いが強く品薄感がみられるなか、煎茶も年間を通して高値取引が続きました。

昨年実施したイベントの主なものとして、9月の九州茶商交換会や11月の統一販売会（東京会場を始め、静岡・京都・福岡の4会場で実施）を開催しましたが、どの会場も高値で取引が成立し大盛況でした。

その後も国内外から茶の購入希望が多数寄せられますが、在庫がひっ迫し注文に応じられないのが現状です。抹茶だけでなく煎茶やその他の茶種においても同様な事態となっておりますので、早急な基盤整備が急務だと思われます。

今年は1月に「新春九州茶商交換会」及び「京都府茶交換会」の開催を予定しております。そのほか、今年も春と秋に開催される「お茶まつり」への出店や小学生向け「お茶の淹れ方教室」等の各種イベントへの積極的参加を予定しており、「かごしま茶」の新たなファン開拓を目指します。

なお、昨年11月に茶の理解を深めるために開催された小学生向けイベント「T-1 グランプリ」には29名（去年は39名）の参加がありましたが、小学5年生の男子児童が事前にお茶屋を訪ねて茶の種類や淹れ方等を学び大人顔負けの知識を身に付けて、3年連続の優勝に輝きました。今後は茶に関心を持つ児童が増え新たなチャンピオンが誕生することを期待します。

これからは、茶の知識が豊富な子供たちが増えれば、茶業界も明るい希望が持てるものと確信します。今後は新しい客層を開拓し市場拡大を図り、さらなる「鹿児島茶の認知向上」が望まれます。

今年一年、茶業界に係わる皆様方のご健勝とご多幸を祈念し、年頭のご挨拶とさせていただきます。

流通情勢



令和7年産実績と今後の情勢



J A 県経済連 茶事業部

1 令和7年産茶の取扱概況(県茶市場)

一番茶は、昨年秋の再萌芽による収量の減少やてん茶生産の増加等による市場外取引が目立ったことから茶市場取扱量は本茶、番茶ともに昨年より減少したが、新茶時期の積極的な仕入れと一番茶生産後半の上場量の減少から底堅い取引となったこと、有機JASの引き合いが強かったことから価格は安定した取引となった。

二番茶は、てん茶を中心とする長期被覆の製品やドリンク原料茶の需要が高く、市場外流通が増加した。結果、中盤以降上場量が少ない中での茶商の数量確保する動きが強まり、品質のわりに価格差の小さい取引展開となった。

三・四番茶は、近年にない好相場で推移したことから生産意欲が高まり、三番茶の取扱は増加し

たが、長期被覆の影響から四番茶の摘採を見送る工場を見られ、本茶の取扱量は減産した。

秋冬番茶は、昨年の再萌芽を懸念し、例年より摘採を遅らせる工場がみられ、本格化したのは10月10日過ぎからとなった。他県での減産傾向が強まる中に、ドリンク関連の引き合いが強くみられ、相場は尻上がり傾向となった。生産前から例年より好相場の予測が見通せたことから、生産を行う工場も増え取扱量は前年を大きく上回った。

令和7年産の県茶市場の取扱いは、数量10,925トン(前年対比104%)、平均単価1,919円(前年対比216%)となった。

茶期が進むにつれて、ドリンク需要や全国的な減産傾向から茶商の数量を確保する動きが強くなり、前年比を大きく上回る単価となった。

表1 令和7年産茶取扱実績表(全県)

(単位:t、円、%)

茶 期	区 分	令 和 7 年 度				令 和 6 年 度				前 年 対 比			
		本 茶	番 茶	出 物	合 計	本 茶	番 茶	出 物	合 計	本 茶	番 茶	出 物	合 計
1 番 茶	数 量 平 均	2,518	546	331	3,396	2,806	739	408	3,954	90	74	81	86
		2,564	925	985	2,146	1,827	557	653	1,468	140	166	151	146
2 番 茶	数 量 平 均	2,233	38	332	2,602	2,512	99	362	2,973	89	38	92	88
		1,605	959	803	1,494	730	279	343	668	220	344	234	224
3 番 茶	数 量 平 均	1,558	82	146	1,786	1,158	250	102	1,510	135	33	143	118
		1,402	1,322	833	1,352	482	380	293	452	291	348	285	299
4 番 茶	数 量 平 均	253	20	9	282	266	57	12	335	95	35	75	84
		1,534	1,526	751	1,508	477	406	284	458	322	376	264	329
秋冬番茶	数 量 平 均	—	2,669	188	2,858	—	1,674	91	1,764	—	159	208	162
		—	2,542	850	2,431	—	431	170	417	—	590	500	583
合 計	数 量 平 均	6,562	3,355	1,007	10,925	6,742	2,818	972	10,533	97	119	103	104
		1,922	2,225	876	1,919	1,134	454	451	889	169	490	195	216

※ラウンドにより合計が一致しない場合がある。

2 生産動向

(1) 茶栽培面積

令和7年度の全国茶栽培面積は、高齢化による労働力不足に伴う廃園等があり、前年に比べ1,700ha(5%)減少し、33,400haとなった。

表2 茶栽培面積推移

(単位:ha)

県名	R5年産	R6年産	R7年産	前年差異
静岡県	13,300	12,800	11,600	△1,200
鹿児島	8,140	8,150	8,040	△110
三重	2,590	2,590	2,580	△10
京都	1,530	1,500	1,510	10
福岡	1,490	1,480	1,450	△30
宮崎	1,200	1,160	1,110	△50
熊本	1,050	961	908	△53
埼玉	726	719	690	△29
全国	36,000	35,100	33,400	△1,700

※農林水産省

(2) 令和7年産一番茶の荒茶生産量(主産県)

主産県の摘採面積は、22,300haで前年に比べ1,200ha減少し、主に静岡県では4月上旬から5月上旬にかけて最低気温の低い日があり、芽の伸育が抑制されたことから収量が減少し、全国の荒茶生産量は前年産に比べ2,340トン減少し、20,000トンとなった。本県の一番茶の荒茶生産量は、前年と大きく変わらず8,440トン(前年より10t減少)となった。

表3 一番茶の荒茶生産量推移(主産県)

(単位:t)

県名	R5年産	R6年産	R7年産	前年差異
静岡県	10,500	9,060	10,000	940
鹿児島	8,140	8,440	8,450	10
三重	2,370	1,960	2,120	160
京都	1,160	1,110	1,320	210
埼玉	418	428	450	22
主産県計	22,588	20,998	22,340	1,342

※農林水産省

3 輸出入動向

(1) 輸入量

茶の輸入量は、令和7年10月末で、3,516トン(前年同期比で1,047トン増加)となっている。ここ数年は、3,000～3,100トンで推移していたが、本年は荒茶価格の高騰により輸入量が増加している。

表4 緑茶の輸入量

(単位:t)

国名	R5	R6	R7年10月末
中国	2,775	2,800	3,080
オーストラリア	174	51	210
ベトナム	95	85	69
その他	64	96	157
計	3,108	3,032	3,516

※財務省貿易統計

(2) 輸出量

トランプ関税による不安材料はあったが、円安による輸出促進で堅調に推移している。令和7年も10月末現在で、10,084トン(前年より3,088トン増加)となり、昨年を上回る実績となっている。形状別の輸出実績は、粉末状の輸出割合は68%となっているが、金額は82%となっている。

表5 緑茶の輸出量

(単位:t)

国名	R5	R6	R7年10月末
アメリカ	2,936	2,852	3,497
台湾	1,715	1,690	1,342
ドイツ	429	712	678
シンガポール	224	268	324
カナダ	178	186	181
その他	2,097	3,089	4,062
計	7,579	8,797	10,084

※財務省貿易統計

表6 形状別の輸出実績(令和7年10月末)

項目	粉末状	その他	合計
輸出量(トン)	6,888	3,195	10,084
輸出金額(百万円)	44,599	9,312	53,911
輸出単価(円)	6,474	2,914	5,346

※財務省貿易統計

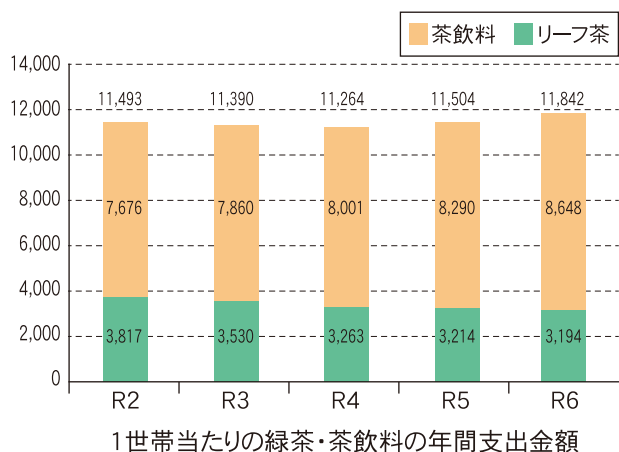
4 緑茶の消費動向

緑茶の一世帯あたりのリーフ茶の購入数量・支出金額は、令和7年9月現在、444g、2,267円と、購入数量は依然として低迷している。一方、茶飲料の支出金額は増加しており、消費者の簡便性商品へのシフトが鮮明になってきている。

表7 リーフ茶の1世帯あたり購入数量と支出金額

項 目	令和5年	令和6年	令和7年9月末
購入数量(g)	676	671	444
金額(円)	3,214	3,194	2,267

※総務省家計調査



5 直近の販売動向

令和7年11月11日～14日に実施された「かごしま茶宣伝販売求評会」は、不足感のある茶商(静岡、京都)を中心に積極的な仕入れがみられ、全会場の合計では前年度を大きく上回る取扱実績となった。

表8 かごしま茶統一販売会 取扱実績 (単位: kg、円)

場 所	R6		R7		前年対比	
	数量	単価	数量	単価	数量	単価
東 京	1,434	4,045	1,456	4,111	101	101
静 岡	98,166	654	128,481	2,616	130	400
京 都	56,548	1,076	47,317	2,687	83	249
福 岡	9,068	1,164	7,419	2,028	81	174
合 計	165,216	855	184,675	2,622	111	306

6 令和8年産茶に求められるもの

国内の茶消費動向は、消費者の簡便性商品へのシフトが顕著になってきており、リーフ茶の販売環境は年々厳しくなっている。一方、抹茶ブームは、産地に直接仕入れに来る外国人観光客もみられるなど過熱している。また、抹茶の品薄により、長期被覆したパウダー茶の需要も拡大している。また、茶飲料も濃いシリーズや健康志向を前面にアピールしたメーカーのプロモーション強化がみられ販売が拡大している。

輸出については、海外における健康志向や日本食への関心の高まりを背景に、抹茶を中心に増加し、輸出量も右肩上がりとなっている。脅威として中国が抹茶ブームに牽引され、てん茶工場、抹茶加工施設の建設が急速に進むとともに日本の茶価高騰による中国茶の輸入増加もすすんでいる。

令和8年産は、煎茶においてもいよいよ供給不足の段階に入ってきているが、生産現場は、高齢化や人手不足が顕著になっている。そのような中、生産現場においては、日本一の生産県として供給責任(品質、量)を果たせるよう、今一度、先を見据えた生産体制の構築をお願いしたい。あわせて、本県はこれまで茶市場を中心とした取引のなかで、「かごしま茶」の流通拡大および品質向上を図ってきたことから、継続的な茶市場の積極的な出荷をお願いしたい。



〔研究最前線〕

有機栽培茶園における乗用型 回転刃式除草機の効果と利用法

農業開発総合センター 茶業部

1 はじめに

近年、海外における有機茶ニーズの高まりにより、本県では有機茶の栽培面積が増加しています。しかしながら、有機茶栽培における除草作業は、人力による刈払機などで行われており、暑い夏場などの長時間にわたる作業は重労働です。



写真1 乗用型回転刃式除草機
(上：作業風景、中：機械後方、下：刈刃)

そこで、乗用型茶園管理機を利用した最近開発された回転刃式除草機（写真1）について、労働時間の短縮効果や除草効果等を調査したので紹介します。

2 除草作業時間について

乗用型回転刃式除草機と慣行の刈払機による、幼木園と成園での除草作業時間を比較しました。試験に用いた幼木園では、うね間の雑草量が多く、乗用型回転刃式除草機では1～2回の除草では抑草できませんでした。そのため、機体を左右片側に寄せて、高速作業（約1.8km/h）で同じうね間を3回処理し、樹冠下まで除草しました。成園では、幼木園と比較すると雑草量が少なかったため、同じうね間を高速作業（1.8km/h）で1回ずつ処理しました。

その結果、幼木園では、慣行の刈払機に比べて作業時間が3割に低減し、成園では、作業時間が5割に低減しました(図1)。

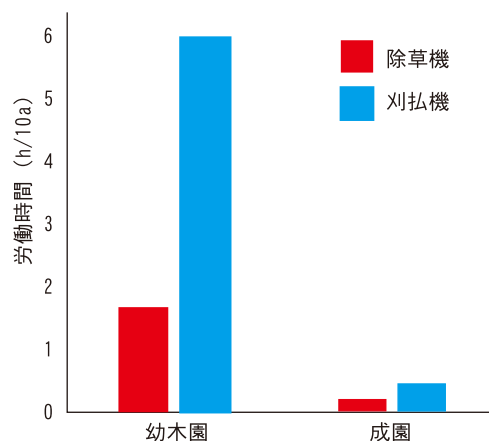


図1 除草作業時間

注) 幼木園は年3回、成園は年1回の合計労働時間
幼木園：せいめい 成園：あさのか

3 除草効果

幼木園において、令和5年5月の処理は、処理後28日で処理前と同程度の雑草生育量でした。7月の処理は、処理後33日で処理前の4分の1程度に抑えられました。9月の処理は、処理前の雑草量が少なく、処理後32日も少なく抑えられました。

成園においては、二番茶後の深刈り後に雑草の生育量をみながら時期を判断し、令和6年9月に処理しました。処理後50日も雑草の発生はほとんどみられませんでした。

以上のように、乗用型回転刃式除草機の除草効果は、幼木園と成園のいずれにおいても、慣行の刈払機と同等での高い効果が得られました(図2)。

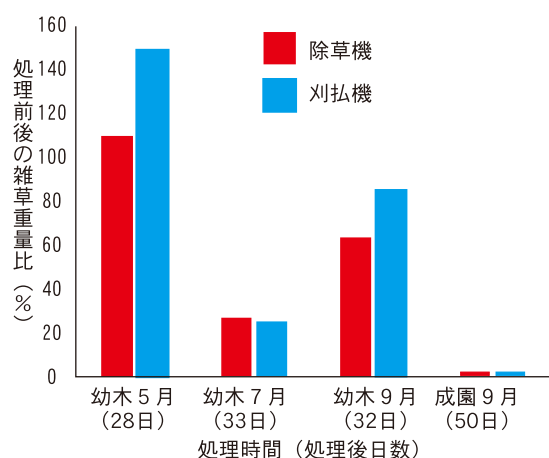


図2 除草処理前後の雑草重量比

注) 処理前の雑草重量(地上部の生草重)を100とした場合の処理後の重量比

表5 有機栽培茶園におけるコスト試算

区 名	幼木園					成園				
	燃料費 (円/10a)	人件費 (円/10a)	減価償却費 (円/10a)	合計 (円/10a)	対償行比 (円/10a)	燃料費 (円/10a)	人件費 (円/10a)	減価償却費 (円/10a)	合計 (円/10a)	対償行比 (円/10a)
除草機	793	1,687	1,605	4,085	52	99	210	1,605	1,914	259
刈払機	1,650	6,000	168	7,818	100	123	447	169	739	100

注1) 人件費は、単価1,000円/hで試算。刈払機はオペレータ2名分の金額

2) 減価償却費は、使用した乗用型回転刃式除草機と刈払機2台の導入価格から、経営面積8ha、耐用年数7年を除して試算

4 コスト試算

燃料費、人件費、減価償却費でコストを試算した結果、作業回数が1回の成園では、乗用型回転刃式除草機が慣行の刈払機に比べて259%と高くなりました。一方で、作業回数が多く、作業時間が長くなる幼木園のコストは、乗用型回転刃式除草機が慣行の刈払機に比べ52%と低くなりました(表5)。今回、幼木園は、年3回の作業回数で試算しましたが、年4～5回の作業になると、さらにコスト低減が見込まれます。

5 おわりに

乗用型回転刃式除草機を利用した場合、幼木園と成園のいずれにおいても、回転刃が届かない樹冠下や、樹冠面から出てくる雑草は、人力による手取り作業が必要となります。また、除草効果を高める目的で、回転刃の位置を低くしすぎると地面に強く接触し、刃が消耗するなどが留意すべき点です。しかし、本機の導入により、労働時間の短縮や人件費低減が可能であり、本県有機茶栽培茶の拡大に寄与することが期待されます。

なお、本研究は生研支援センター「戦略的スマート農業の開発・改良」(JPJ011397)の支援を受けて行いました。

(茶業部 栽培研究室 飛松 諒、野邊勝郎¹⁾)

1) 現経営技術課

県茶生産協便り

「かごしまお茶マルシェ2025」

～AMU広場で開催しました～

(一社)鹿児島県茶生産協会

若者に「かごしま茶」の魅力を伝え、消費拡大を図るため、「かごしまお茶マルシェ2025」を、11月29日(土)・30日(日)に鹿児島中央駅AMU広場にて開催しました。

今年のテーマは、「いちばん好きなお茶」。

多くの茶産地が集まる「お茶マルシェ」ならではのお茶の多様性や、お茶の向こうに浮かぶ生産者の顔、生産農家を通じて知る新たなお茶の魅力を発信できるイベントを目指しました。



イベントでは、生産者が19店舗、お茶に合うスイーツや器、お茶を使ったパンなどを販売するトレンド店も8店舗ほど出店し、会場を盛り上げてくれました。

今年は志學館大学キャリア教育ゼミの学生さんが、「お茶のディフューザー(スプレー式)」を開発し、マルシェで試験販売を行いました。テレビで取材されたこともあり、予想を上回る反響で、お茶の可能性を広げてくれました。

今年で3年目になる「茶リスタカウンター」は6回開催し、全て満席で大変好評でした。お茶やさんが、バリスタならぬ「茶リスタ」となり、自由なアイデアでお茶とお菓子をふるまって、「かごしま茶」の楽しみ方を発信しました。参加者からは「自分で思いつかないペアリングや飲み方を知ることができて良かった」、「隣の人とお茶を入れ合うのも楽しい」との感想をいただいた。



今回は、土日で開催したこともあり(例年は金土に開催)、去年の1.5倍の6,000人に来場していただきました。



今年はマルシェのイラストを活用した若者向けのA5判クリアファイルを作成し、お茶を多く購入した方にプレゼントしました。

インスタグラムの御案内

「kagoshimacha_navi」というアカウントで情報発信しています。かごしま茶(茶葉)の紹介、かごしま茶を使ったスイーツやお菓子、イベントなどの情報を投稿しています。

生産者の皆様からの情報も募集しておりますので、是非、写真等を下記のアドレスに提供してください。



Mail : info@kagoshima-cha.or.jp

日本茶インストラクター「かごしま茶産地ツアー」の開催

10月3日（金）～5日（日）に、関東・関西の日本茶インストラクターや鹿児島茶販売協力店の皆様15名を対象に、「かごしま茶産地ツアー」を開催しました。参加者に「かごしま茶」の産地を実際に目でみて、理解を深めてもらい、大消費地での「かごしま茶」のPRに生かしていただくことが目的です。

今回は、南九州市の茶園や茶工場、鹿児島市松元の茶園やお茶カフェに案内し、生産者との交流を深めてもらいました。



☆松元では、自分好みの品種を組み合わせ、オリジナルブレンド茶をつくりました。

＜参加者の皆様の感想＞

- 知覧茶を飲んだとき、「渋くない」「苦くない」「あまい」、これが衝撃的でした。
- 鹿児島県茶業オールでの格闘の歴史とその成果を見せていただき、鹿児島県の日本茶に関わる人に惹きつけられた。
- 機械化が進んだ茶畑があんなに丁寧に整えられているとは。
- この旅を通して、改めて「お茶を届ける」という仕事の意味を考えました



☆参加者の皆さん、これからもいっしょに「かごしま茶」を応援しましょう！

鹿児島県茶業青年の会「茶品質向上共進会審査会」の開催

県茶業青年の会では、令和7年度鹿児島県茶業青年の会「茶品質向上共進会審査会」を9月5日に鹿児島県茶業流通センターで開催しました。

県内各地の茶業青年から102点が出品され、県農開センター茶業部長を審査長に、研究員、各産地の茶業技術員の審査員により、厳正に審査されました。



【個人の部】

特 別 賞	受賞者	地区名
鹿児島県知事賞	古城 博 隆	宮之城
九州農政局長賞	山下 智 広	薩摩川内
県茶業会議所会頭賞	福 元 良 輔	枕 崎
県経済連会長賞	真 茅 力	枕 崎
県茶生産協会会長賞	池 田 司	有 明
県茶商業協同組合理事長賞	深 水 杏志郎	枕 崎

【団体の部】

	地区名
1 位	枕 崎
2 位	薩摩川内
3 位	溝 辺

「お知らせ旗」について

一般社団法人鹿児島県茶生産協会

「お知らせ旗」について

鹿児島県茶生産協会では、「安全・安心で、信頼される産地づくり」を目指し、令和2年産の一番茶から「お知らせ旗」の導入・設置に取り組みます。

一般社団法人鹿児島県茶生産協会
収穫直前
お知らせ旗

黄色の旗が目印です!!

黄色の「お知らせ旗」を、収穫10日前から収穫が終わるまで茶園に設置し、「収穫直前」であることをお知らせします。

アメリカお茶市場トレンド便り



在米コンサルタント

お茶をはじめとするナチュラル・プロダクツ業界専門のコンサルタントKentreeの溝呂木（みぞろぎ）です。現在ロサンゼルスを拠点に活動し、現地から情報発信をお届けしています。

今回は、3本の記事から、自然環境の変化、消費者嗜好の動向、伝統を継承するお茶の産地という3つの視点をお届けします。

ダージリン最古の茶園が守り続けるもの

Pullock Dutta 著 2025年7月21日



マカイバリ茶園の歴史ある工場に足を踏み入ると、ふっと心が落ち着きます。柔らかな自然光が素朴な土色の壁を照らし、茶葉の甘い香りが空間を優しく包み込む。

ここでは、時間がゆっくりと流れているようです。数人の女性が、小さな茶葉の山から異物を丁寧に取り除く作業をしている傍ら、その奥ではローラーマシンの低い響きが静かな旋律となり、この場所の神秘的な雰囲気をつくりだしています。彼女たちの指先が迷いなく動くさまは、まるで茶にまつわる厳かな儀式のようです。



ここは、ダージリンで最も古く、そして世界中から敬意を集めるマカイバリ茶園の工場。茶は単なる飲み物ではなく、生き方そのものです。ひと葉、ひと葉に込められた想い、細やかな気配りが宿るブレンド、一杯の茶には人が紡いできた物語があります。

そんな静寂の工場に、時折響くのがサンジャイ・ダス

氏の力強い声です。彼はこの茶づくりの“交響曲”を指揮する工場長でもあります。

「時には声を張らないと、作業の流れが滞ります」とダス氏は語ります。「私の声が、この静かな作業の中で唯一の“雑音”なのですが、それも必要な役割なんですよ。」

その確かな声には、完璧な品質を目指す情熱と、マカイバリの伝統を守り抜こうとする覚悟があらわれています。

マカイバリ茶園は、ダージリンのクルセオンにある緑豊かな丘陵地に広がり、1859年に創設されて以来、有機栽培とバイオダイナミック農法の先駆けとして知られています。

敷地に足を踏み入ると、緑と金色の柔らかな世界に包まれる。なだらかな丘、深い森、その合間に広がる茶畑が織りなす風景は、息をのむほど美しいものです。急斜面を軽やかに行き交う女性の茶葉摘みたちは、まるで山岳の動物のように身軽で、しっかりと地面を踏みしめながら最良の柔らかな葉を摘み取っていきます。

「彼女たちは小さい頃から山で育っているの、急斜面でも危なげなく歩けるんです」とダス氏は説明します。

マカイバリ茶園は1980年代初頭からホリスティックな農業を推進し、熱帯地域としては初めてバイオダイナミック農法を導入しました。土壌の力、植物の成長、生態系の調和をひとつの循環として捉え、大地と宇宙とのつながりを重んじるアプローチです。

茶園の中心には、創業150年を誇る製茶工場がたたずみ、その歴史を物語っています。木材・竹・鉄を用いた建物は、時を経て姿を変えながら、産業遺産としても稀有な存在となっています。

最盛期は早朝から深夜まで作業が続きます。「シフト制で働いています」とダス氏は話します。

50〜60名ほどが工場で働いており、その多くが女性です。茶園全体では550名、そのうち330名が女性労働者とのこと。

近年、マカイバリ茶園は観光客や茶愛好家にも人気を集めています。訪問者が多くなったことから、工場内の様子を見学できるガラス張りのエリアも整備されました。

「このガラスの壁越しに、工場のすべての動きをご覧いただけます」とダス氏。茶のつくり手の動きを邪魔することなく、製茶の工程を間近で見られるユニークな仕組みです。

人気の高まりを受け、敷地内にはTaj Hotelsの施設も建てられました。さらに、茶園の内外では、労働者が運営するホームステイも増えており、訪れる人々が地域文化に触れることができる環境が整いつつあります。



マカイバリでは統合型森林管理システムを採用し、パーマカルチャーを実践しています。茶樹は多層的な生態系の中で共生しながら育ちます。単一栽培の農園とは異なり、茶園全体の70%が森林に覆われており、ヒョウやトラ、さまざまな鳥や蝶など、絶滅危惧種の貴重な生息地にもなっています。

1988年には世界で初めて「有機茶園」として認証されました。化学肥料に頼らず、自然の循環と多様性を活かす考え方は、土壌の健康や生態系、地域社会を支えています。

「うちでは化学物質は一切使いません。代わりに、近くの村で働く人々から集めた牛糞を使うんです」とダス氏は言います。

これは環境に優しい農法であるだけでなく、村の人々にとって追加の収入源にもなっています。「牛糞を提供することで、労働者の家計を助け、コミュニティにも利益が生まれます」と、マカイバリが大切にする社会的責任について説明しました。

マカイバリはフェアトレード分野でも先駆者で、1993年から企業としての社会的責任を積極的に実践してきました。ここでの取り組みはFairtrade Labelling organisation (FLO) が導入する国際基準にも影響を与えています。

マカイバリの茶は品質が高く、これまで何度も記録的な価格で取引されてきました。地元の人々から「ダージリンで一番おいしい茶だ」と言われるほどです。

「マカイバリの茶に慣れてしまうと、ほかの茶園のものが物足りなく感じます」と話すのは、地元のタクシー運転手でありホームステイ運営者でもあるサワン・ブジェル氏。この茶園では、労働者に毎月ティーバッグが配給されます。それは、自園の茶がいかに優れた品質であるかを示す何よりの証でもあります。マカイバリの工場では毎年およそ10万キロの茶が生産され、そのほとんどが高品質で、記録的な価格で取引されます。およそ

75%が輸出向けです。



同社の幹部であるLakshmi Limbu Kaushal氏によれば、マカイバリ独特の風味は、その立地が生み出しています。ダージリンの高峰と北ベンガル府の平地のあいだに位置しているため、気候と地形が生み出す独特の環境が、その個性豊かな味わいにつながっていると言います。

今日のマカイバリ茶園は、ひとつの茶園にとどまらず、伝統と哲学を受け継ぐ遺産であり、持続可能な未来を示す道しるべである、ひとつの文化そのものです。

ここでは、茶は育てるだけのものではなく、慈しみ、祝い、分かち合うもの。自然と人が響き合う場所として、その魅力が静かに息づいています。

原題 : Step Into One of Darjeeling's Oldest and Most Revered Tea Factories (抜粋)

気候変動が変える、世界の茶の産地図

Pullock Dutta 著 2025年10月20日



世界中で愛飲されている茶は、現在527万ヘクタール以上の農地で栽培され、何百万もの小規模農家の暮らしを支えています。しかし、将来の気候変動が茶の栽培適地をどのように変えていくのかについては、まだ十分に把握されていません。もし悪影響が現実となれば、産地の生活や茶産業全体への影響は計り知れないものになります。

現在、茶は50を超える国々で生産されており、年間1,270mm以上の降雨がある熱帯・亜熱帯地域が主な産地となっています。1991年から2010年にかけて生産は急速に拡大し、栽培面積は世界全体で44%増加しました。さらに近年は、一人当たりの消費量が2.5%

増えており、茶産業の大幅な成長を後押ししています。

そうした中、2025年5月に学術誌Environmental and Sustainability Indicatorsに発表された国際研究は、「21世紀半ばまでに世界の茶産地が大きく変わる」と警告しています。この研究はインド・アッサム大学、米ウィスコンシン大学、エチオピア・アディスアベバ大学による共同プロジェクトで、最先端の気候モデルと高精度の適地マッピングを組み合わせた詳細な予測に基づいている。

研究によれば、どのシナリオにおいても、気温上昇や降水パターンの変化によって現在の主要産地は縮小あるいは移動する一方で、新たに適した土地が現れる地域もあるとされています。2050年までに主要生産国の半数以上が「最適地」の減少に直面するとみられ、たとえばケニアでは最適栽培地が最大26.2%失われ、栽培適性を示すスコアも39%低下する可能性があります。

インドの状況はさらに複雑です。モデルによっては「最適地」がわずかに減るだけとするものもありますが、一方で高地を中心に適した土地が広がると予測するモデルもあり、産地が山間部に移動していく可能性も示唆されています。地域ごとに異なる対策が求められる理由がここにあります。

スリランカでも、2050年までに最適地が14%減少し、2070年には30%近くまで縮小すると予測されています。茶産業は同国の基幹産業であるため、こうした現象は雇用と収入に影響を及ぼし、経済的、社会的に大きな打撃となる恐れがあります。

世界最大の茶生産国である中国も例外ではありません。「最適地」は4.7%減少する見込みで、厳しい気候条件ではさらに減る可能性があります。品質や収穫量への影響が出れば、世界市場への波及も避けられません。

「これらの国々における気候変動の影響は深刻です。産業として気候の変化を見据え、前向きに取り組む必要があります」と、茶産業の第一人者であるブラディー・バルア博士は話します。

「耐候性のある品種の育成、灌漑設備の強化、持続可能な農法の普及が不可欠です。」

同氏はつい最近まで、トックライ茶研究所の主任科学者を務めていました。

この研究が示しているのは、茶産地を守るためには、地域ごとの特徴を踏まえた適応策が急務であるという事実です。

とはいえ、変化がすべて悪い方向に働くわけではありません。気候条件の変化によって、新たな可能性が生まれる国もあります。たとえばトルコでは、標高の高い冷涼地を中心に「中程度に適した土地」が2050年までに127~130%増えると予測されています。

また、イラン、ルワンダ、タイなどでも「最適地」が11~27%増えるとされ、新たな茶産地として注目されています。



「気候変動は、茶の世界にとってまさに諸刃の剣です。厳しい課題に直面する地域がある一方で、新たなチャンスが生まれる場所も出てきます。柔軟に対応し、機会を生かす姿勢が求められます」と、著書も多いバルア博士は語ります。

今回の研究は、その手法の先進性でも高く評価されています。Random Forest、MaxEnt、SVM、CART、GLMの5つのモデルを組み合わせたアンサンブル分析により、平均AUC0.98という高い予測精度を実現しました。4.5kmという細かな解像度で作成された適地マップは、各国の政策立案にも活用できる水準です。また、気候データに加え、土壌pH、有機炭素量、窒素量など、茶栽培に重要な土壌要因も組み合わせしており、環境条件をより正確に反映しています。

「茶産業にとって気候変動は差し迫った課題です。研究開発への投資や持続可能な農法の強化、小規模農家の支援が欠かせません」と語るのは、世界の産地を巡ってきたインドの著名な茶園主、ラジ・バルア氏です。

研究では、とくに影響力の大きい環境要因として次の6つが挙げられています。

- ・最も暑い時期の降水量
- ・最も乾燥する時期の平均気温
- ・土壌のpH(100~200cmの深さ)
- ・等温性(気温変動の安定度)
- ・最も湿潤な時期の平均気温
- ・日較差の平均値

これらの変化は、茶の生育、品質、風味に直接影響を与えます。茶が微気候に非常に敏感な作物であることを示す結果といえます。

世界の茶生産の6割以上を小規模農家が担っている現状では、こうした変化は産業の根幹を揺るがしかねません。新たな産地へのインフラ整備、耐候性品種の開発、アグロフォレストリー(農業と林業を組み合わせる方法)の導入、土壌保全の強化、データに基づく土地利用計画など、実行力のある適応策が求められています。

気候危機が加速する中で、茶の未来は産業全体がどれだけ迅速かつ柔軟に動けるかにかかっています。対策を先送りにすれば、今見られる茶畑の風景は一世代のうちに失われる可能性があり、何百万もの人々の生活が脅かされるでしょう。

世界の茶を未来につなぐためにも、今こそ確かな行動が求められています。



原題：Climate Change to Rechape
Global Tea Production Landscape(抜粋)

レストランが生む新しい味わい —ワインのように、茶を楽しむ—

SB Veda著 2025年8月1日



レストランでの茶の活用について紹介します。トップレストランがどのように茶を取り入れているのか、ペアリング、ティーカクテル、茶を使った料理などを取り上げ、「ワインの代わりとなる茶」に焦点を当てます。

「こんな経験ありませんか？」と語るのはティーソムリエのガブリエル・ジャマル氏。「高級レストランで素晴らしい食事を楽しんで、一人100ドル以上、ワインやシャンパンを頼めばもっと支払うことになりますよね。それなのに食後に茶を頼むと、原価数セントのティーバッグが出てくるんです!」

ベルギーのKruze Coffee and Teaオーナーで、国際ティーマスター協会（ITMA）メンバーのスタイン・ヴァン・スフーンラント氏も、この状況に心当たりがあると言います。「毎回、信じられない思いになります。あれほど手間ひまかけたコースの最後に、がっかりさせる

体験で締めくくられるなんて。そういう店には二度と行きません。」

ジャマル氏によれば、レストラン業界で働き始めた20年前には、西洋の格式高い店でさえ、このような扱いが珍しくなかったとのこと。

とはいえ、ボブ・ディランの名曲が示す通り、「時代は変わる」のです。

近年、特にファインダイニングの世界で、レストランは茶が持つ繊細な複雑さに目を向け始めました。もはや安価なティーバッグの出番は終わり、世界的評価を受けるシェフたちの手で、茶は多彩で洗練された食材、そしてペアリング飲料として、新たな地位を築きつつあります。

ワインに代わる飲み物としての茶

ティーソムリエは、しばしば茶の風味をワインの世界になぞらえて語ります。そのため、茶がアルコールを避けたい人にとって自然な代替飲料となるのは当然の流れと言えるでしょう。

2010年代、スカンジナビアのレストランが飲料文化に革新を起こし、茶を使ったノンアルコールペアリングが注目され始めました。なかでも、世界最高峰のレストランとして名高いコペンハーゲンのNomaは、この流れの先駆けでした。新北欧料理を切り開いてきた同店は、発酵飲料や高品質の茶を組み合わせた完全ノンアルコールのペアリングを導入。これらは付け足しではなく、料理の流れを支える重要な位置付けとして扱われています。

2017年にFood & Wine誌から「世界で最も影響力のあるシェフ」と称されたレネ・レゼビ氏は、ミシュランの世界でも飲料の革新を進めてきました。彼は調理にも茶を使います。たとえば紅茶でバターを乳化させ、スイスチャードをしんなりさせる仕上げに使うなど、客に“何か特別なものが使われている”と感じさせる繊細なアプローチが特徴です。

ニューヨークのEleven Madison Park（世界で唯一のヴィーガン三つ星）の飲料ディレクター、セバスチャン・トリウス氏は、茶が店のドリンクプログラムで欠かせない存在になったと語ります。

「以前は食後にそっと添えられるだけの存在でした



が、いまやメニューにおいて中心的な役割を果たすようになりました。」

同店では、烏龍茶、ルイボス、プーアル、ハイビスカス、各種ハーブなどを、フレッシュジュースやビネガー、ハーブと組み合わせ、ワインに匹敵する複雑さを持つノンアルコールペアリングを作り上げています。

（補足：一般に“赤い茶”として知られるルイボスは厳密には茶ではありません。真の“茶”はすべてツバキ科の植物 カメリア・シネンシス から作られますが、ルイボスは南アフリカ原産のアスパラサス・リネアリスという低木から採れます。）

フランスでは、著者でありアグロノミスト、ティーエキスパート、コンサルタントとして活躍し、自身のブランド「Lydia Gautier thés & Tisanes Naturels」を展開するリディア・ゴーティエ氏が、こうしたトレンドを3年前から明確に感じ始めたと言います。

「レストランの経営者が、単なる“例外的な客”ではなく、多くの人々がワイン以外のペアリングを求めていると気づき始めたのです。」

パリでは、東アジア系住民が多いこともあり、中華料理店でのジャスミン茶、日本料理店での日本茶などは長く定着してきました。

ゴーティエ氏は30年にわたり茶や植物の研究・調達に携わり、企業への導入支援も行ってきました。著作も多く、2006年出版の『Tea: Exotic Flavours and Aromas from Around the World』は茶のリファレンスブック的存在となっています。最新作『Tea-tail Party』では、斬新なティーベース飲料を紹介しています。



ワイン文化が深く根付くフランスでは、こうした要望に反発があるのでは、と考える人もいるかもしれません。しかし彼女は首を振ります。

「フランスでは茶についての知識が広まり、文化も育っています。ワインを愛しているとはいえ、茶のペアリングを“冒涇”とみなすような空気はありません。」

むしろ、この需要が料理と飲料の新たな創造を促し

たと彼女が続けます。

「シェフや飲料のプロたちにとって、新しい表現の場が生まれたのです。そして、皆さん驚くほど楽しんでますよ!」

フランスを含め、西洋では健康志向も相まって、アルコールを控える傾向が広がっています。茶は自然で複雑、さらに健康面でも利点が多い飲み物として注目されています。

「実際、茶とワインには多くの共通点があります」と、葡萄畑とも仕事をしてきたゴーティエ氏は言います。「どちらも単一植物による栽培で、風味の幅が広く、栽培と加工の工程にも似た部分が多いのです。」

茶とワインの“似ているペアリング例”

料 理	茶のペアリング例	ワインのペアリング例
刺 身	煎茶：草のような爽やかさとほのかな甘み。口をすっきりと整える。ダージリン・エメラルドグリーンも合う。	ソーヴィニヨン・ブラン：酸のキレが生魚と好相性
シュリンプカクテル	白茶（特に台湾の包種など天日干しタイプ）：繊細で花のような香りがエビの甘さを引き立てる	シャンパーニュ：泡がリッチさを和らげる
グリル肉	ラブサンスーチョン：燻香が焼き目の香ばしさと寄り添う	シラー：力強いスモーキーさがグリルの風味に合う。ピノ・ノワールはラムにも好相性
スパイシーなインド料理	ダージリン：果実味と花香がスパイスを引き立てる。アッサムの力強さで対比を演出するのも良い	リースリング、シュナン・ブラン：甘みが辛さを和らげる。ピノ・ノワールも相性良い
チーズ盛り合わせ	烏龍茶、ファーストフラッシュ・ダージリン：花やナッツのニュアンスが多様なチーズに合う	シャルドネ：バターのような丸みがチーズと調和。ピノ・ノワールはブリのような強い風味とも相性良い
チョコレートデザート	ルイボス：甘くナッツのような風味がチョコの濃厚さを引き立てる	ポートワイン：豊かで甘い味わいがチョコと調和

原題：Innovative Tea Experiences
in Restaurants: Tea as Wine

（詳しくはブログにて）

<http://kagoshimacha.blogspot.com>

事務局便り

最近の動き（10月～）

鹿児島県茶業会議所

かごしま百円茶屋を開催

イオンモール京都桂川

（10月10日（金）～13日（月）、産地：曾於市）

東京食肉市場

（10月18日（土）～19日（日）、産地：志布志市）

川商ホール（全国担い手サミット、10月23日（木））

東京では玉露の「五百円茶屋」をテスト的に行い、予想以上の成果を得ました。



初出店となった京都会場

かごしま茶日本一アイデアレシピコンテスト審査会

（10月7日）

全国から寄せられた個性豊かなレシピを、見た目・アイデア・ストーリー性など総合的に審査しました。

- ・大賞：1作品
- ・準大賞：2作品
- ・特別賞：5作品
- ・審査員特別賞：1作品



大賞作品
『どっかーん! わっぜ濃ゆか桜島』

全国お茶まつり奈良大会（11月29日 奈良市）

全国の茶業関係者が集い、盛大に式典を開催。

- ・普通煎茶10kgの部産地賞：霧島市
- ・同部1等1席・農林水産大臣賞：
有限会社蔵園製茶 蔵園孝博氏
- ・茶業功労者表彰：蔵園和寛氏
- ・茶業功績者（Next Generation大賞）：
指宿市立指宿商業高校ICP（指宿茶いっぺプロジェクト）



表彰を受けた霧島市関係者

かごしま茶宣伝販売求評会（11月11～14日）

東京・静岡・京都・福岡で開催。世界的な抹茶人気や煎茶の品薄感を背景に取引は大盛況。販売額は前年の3倍以上、約4億9,000万円を記録しました。

令和7年度鹿児島県茶業振興大会

（11月5日～6日、カクイクス交流センター）

功労者表彰や品評会褒賞授与のほか、かごしまお茶大使・宮下純一氏による講演、百円茶屋、茶資材・機械展示即売会、キッチンカー出店など多彩な催しで賑わいました。

グリーンDAYシリーズ × 鹿児島レブナイズ

（11月22日～23日、西原商会アリーナ）

「お茶一杯の日」に合わせた記念試合を開催。特別ユニフォーム着用、試飲・販売、応援ハリセン配布などで会場は熱気に包まれました。試合は惜敗しましたが、来年3月には同シリーズとして、同会場にてベルテックス静岡との対戦が予定されています。



「負けられない戦いがここにある！」

Losing isn't an option

お茶一杯の日2025（11月23日 アミュ広場）

今年で15回目の開催となり、約14,000人が来場しました。過去最多となる18店舗が出店し、試飲・販売・抽選会・百円茶屋など多彩な企画を実施。会場では、かごしまお茶大使・野口たくお氏が司会の中島身依さんとともに盛り上げ、終日賑わいを見せました。



かごしまお茶大使 野口たくお氏と
司会 中島身依さん

売上は過去最高の204万円を記録し、県民や観光客にかごしま茶の魅力を存分に味わっていただけた一日となりました。

令和8年度事業計画検討会

（12月17日 鹿児島サンロイヤルホテル）

柚木会頭より「茶業関係者が一丸となり、かごしま茶の魅力を積極的にPRし、知名度向上・販路拡大・消費拡大に取り組むことが重要」との挨拶がありました。