

うれしのお茶 よかところ



大茶樹 ▶

樹齢350年を超える大茶樹。この大茶樹は、その昔、うれしの茶の祖・吉村新兵衛が栽培した一本とされ、国の天然記念物に指定されています。



釜炒り茶実演

うれしの茶体験

手揉み・茶摘み体験

- 料金：1人様 1,000円 所要時間：2時間
(但し手揉み体験、茶摘み体験のみの場合は、各500円)
- 体験できる期間
[6月中旬～8月上旬] [9月下旬～10月下旬]
但し、上記の場合でも対応できない場合がありますので必ず7日前までに予約が必要です。
対象者は団体に限ります。(10名様以上)



温泉茶染め体験

所要時間：1時間

- 料金：1人様 1,000円
- 常時2名様より対応
団体の場合(10名以上)は、予約が必要。
嬉野温泉水で嬉野茶を煮つめて染めます。

日本茶インストラクターによる 美味しいお茶の 淹れ方教室

所要時間：30分

- 料金：1人様 100円
- 常時2名様より対応
団体の場合(10名様以上)は、予約が必要。



茶工場見学

所要時間：30分

- 料金：無料
- 常時対応
- 職員が説明いたします。

★ご来館の方は、うれしの茶の試飲ができます。

ご案内図



嬉野市茶業研修施設・JAさが「嬉茶楽館」

佐賀県嬉野市嬉野町大字岩屋川内乙2713
TEL 0954-43-5266
FAX 0954-43-5266
E-mail kinsarakan@po.ktknet.ne.jp
【開館時間】 8：30～17：00まで
【体験時間】 10：00～16：00
休館日/土曜日、日曜日、祝日、年末年始



うれしの茶体験

嬉野市茶業研修施設
嬉茶楽館

「歴史」

嬉野茶の歴史は古く、永享12年(1440年)平戸に渡来した唐人が不動山血屋谷に移住して、陶器を焼くかたわら、自家用にお茶を栽培したのがはじまりだといわれています。

その後、永正元年(1505年)明の紅玲民という人が南京釜持ち込み釜炒り茶の製法を伝授したことがきっかけとなって、嬉野茶550年の歩みが始まりました。

霧の多い嬉野盆地を流れる清流と澄んだ空気、豊かな土地で産まれ育まれたものです。



元になるお茶の葉は同じ

加工の仕方で、色や味、香りが変わります。

「蒸し製玉緑茶」

生葉を高温の蒸気で蒸らして熱風に当て揉みながら、徐々に乾燥させます。

お茶の色は、美しい緑色で甘味のあるまろやかな味わい。



「釜炒り製玉緑茶」

生葉を高温の釜で炒ります。よく揉み、直火の釜で徐々に乾燥させます。茶の色は、黄金色で香ばしい香りがして、すっきりと爽やかな味。



「うれしの和紅茶」

摘み取った茶葉を放置(萎凋)し、しおらせた後に揉み込んで、完全発酵させたお茶。渋み少なくストレートティー向き。

後味すっきり、和食や和菓子によくあいます。



お茶のすごいパワー

日本茶には体に良い成分がいっぱい入ってる!

カテキン類

- ・強い酸化作用があり、動脈硬化や高血圧、いろいろな生活習慣病に効果があります。
- ・コレラ菌やO-157など食中毒菌に対し強い殺菌力があり、腸内の悪玉菌を殺してビフィズス菌などの善玉菌を増やします。
- ・虫歯菌の増殖や、歯垢と口臭を防ぎます。



カフェイン

- ・中枢神経を興奮させる覚醒作用・利尿作用があります。
- ・強心作用があり血行を良くします。
- ・脂肪燃焼を促進したり、飲みすぎたときの酔いざまし効果もあります。



テアニン(アミノ酸)

- ・脳の神経細胞に作用して、リラックスさせるα波を増加させ、緊張や不安いらいらとなるβ波を減少させるので、心身ともにリラックスさせる「ヒーリング(癒し)効果」があります。



ビタミンC

- ・抗酸化作用・免疫力向上・疲労回復体の回復力を高めてくれるので風邪の予防、美白効果があります。
- ・茶のビタミンCは、カテキンに守られ熱に強く、緑茶5杯でレモン果汁100g分と同じ量をとることが出来ます。

うれしの茶の特徴

嬉野茶は一つひとつの茶の形がぐりっと丸く勾玉状にしているところから、「玉緑茶」地元では「グリ茶」と呼ばれ、親しまれています。

また、「煎がきくお茶」といわれ、ぐりっと丸まった茶葉がゆっくりと開いて2煎目、3煎目まで、茶の葉の量によっては4煎目まで味わうことが出来ます。



おいしいお茶の淹れ方

- 1 沸騰したお湯を湯呑みに入れる。
お湯を湯呑み八分目ほど注ぎ、温度を下げます。



ここポイント! POINT
お湯は必ず沸騰させてから!

- 2 急須に茶葉を入れる。
一人前は、ティスプーン1杯(約3g)が目安です。



ここポイント! POINT
葉の量は、きちんと守ってね。

- 3 70~80℃に冷ましておいたお湯を急須に入れ1分ほど待つ。



ここポイント! POINT
お湯の量と温度は、しっかりチェック!

- 4 湯呑みに少量ずつ「廻し注ぎ」する。
1→2→3の順で少しずつ注いだら、今度は3→2→1の順で、全て注ぎ終えるまで繰り返します。



「食べるお茶」

3煎目、4煎目まで淹れた後の茶がらは、程よく苦味が抜けて、お茶に溶け出さなかったビタミン、食物繊維など体に良い成分が残っています。料理に使って食べてみましょう。

