

平成19年度 輸出用八女茶の生産実績(事業分)

【玉露】

ほ場	品種	面積(a)	荒茶出荷量 (kg)	出荷日	単価 (円/kg)	平均単価 (円/kg)	単価/平均	備考
黒木町	やまかい	6	42.8	5月12日	11,000	11,695	94%	
計・平均	—	6	42.8	—	11,000	11,695	94%	

【煎茶(一番茶)】

ほ場	品種	面積(a)	荒茶出荷量 (kg)	出荷日	単価 (円/kg)	平均単価 (円/kg)	単価/平均	備考
八女市	やぶきた	15	98.6	4月27日	5,500	5,280	104%	
矢部村	おくゆたか	14	142.0	5月22日	3,300	1,934	171%	
計・平均	—	29	240.6	—	4,202	3,607	116%	

【煎茶(二番茶)】

ほ場	品種	面積(a)	荒茶出荷量 (kg)	出荷日	単価 (円/kg)	平均単価 (円/kg)	単価/平均	備考
八女市	やぶきた	15	134.5	6月14日	1,600	1,440	111%	
矢部村	おくゆたか	14	89.1	7月3日	1,500	1,077	139%	
計・平均	—	29	223.6	—	1,560	1,259	124%	

【まとめ】

ほ場	品種	面積(a)	荒茶出荷量 (kg)	出荷日	単価 (円/kg)	平均単価 (円/kg)	単価/平均	備考
計・平均	—	64	507.0	—	—	—	—	

病害虫調査

茶病害虫調査成績(調査日: 4月28日)

調査地点	カンザワハダニ				チャノキイロアザミウマ	チャノミドリヒメヨコバイ	備 考
	30葉当り寄生虫数			寄生葉率 (%)	たたき落とし 4カ所平均	たたき落とし 4カ所平均	
	成虫	幼虫	合計				
広川町 煎茶	0	0	0	0	1.0	0.0	3～3.5葉、被覆(黒)、アブラムシ微発
八女市 煎茶	0	0	0	0	1.3	0.0	4月25日摘採(1.5cm程度上げ)
立花町 煎茶	0	0	0	0	0.0	0.0	3.5～4葉、一部出品茶で摘採(4/28)、被覆
平坦地平均	0.0	0	0.0	0.0	0.8	0.0	
黒木町 煎茶	0	0	0	0	0.0	0.0	2～3葉、生育にややバラつきあり
黒木町 玉露	3	6	9	13.3	0.0	0.0	1.5葉、全面被覆済
星野村 煎茶	0	0	0	0	0.0	0.0	2～2.5葉、葉色黄色
星野村 玉露	0	0	0	0	0.0	0.0	2.5葉、全面被覆済、ホソガ卵散見
上陽町 煎茶	—	—	—	—	—	—	
上陽町 煎茶	0	0	0	0	0.3	0.3	3葉、被覆、アブラムシ散見
山間地平均	0.6	1	1.8	2.7	0.1	0.1	
本年(全域平均)	0.4	1	1.1	1.7	0.3	0.0	
発生ほ場率(%)	12.5	13	12.5	12.5	37.5	12.5	

病害虫調査

茶病害虫調査成績(調査日: 6月16日)

調査地点	カンザワハダニ				チャノキイロアザミウマ	チャノミドリヒメヨコバイ	備 考
	30葉当り寄生虫数			寄生葉率 (%)	たたき落とし 4カ所平均	たたき落とし 4カ所平均	
	成虫	幼虫	合計				
広川町 煎茶	0	0	0	0	11.0	0.0	3～4葉期、スリップス成虫期
八女市 煎茶	—	—	—	—	—	—	二番茶摘採後
立花町 煎茶	—	—	—	—	—	—	二番茶摘採後
平坦地平均	0.0	0	0.0	0.0	11.0	0.0	
黒木町 煎茶	0	0	0	0	0.0	0.5	2～2.5葉期、6月16日被覆、ウンカ幼虫
黒木町 玉露	—	—	—	—	—	—	一番茶後中切
星野村 煎茶	—	—	—	—	—	—	一番茶後深刈
星野村 玉露	—	—	—	—	—	—	一番茶後中切
上陽町 煎茶	—	—	—	—	—	—	
上陽町 煎茶	0	0	0	0	0.3	0.0	3葉期、6月16日被覆
山間地平均	0.0	0	0.0	0.0	0.1	0.3	
本年(全域平均)	0.0	0	0.0	0.0	3.8	0.2	
発生ほ場率(%)	0.0	0	0.0	0.0	66.6	33.3	

パンフレットの作成

八女茶の由来と特徴

八女茶の由来は、1423年、修行僧周瑞禅師が中国の明国から帰国後、筑後国鹿子尾林(元黒木町笠原)に靈巖寺を建立するとともに、持ち帰ったお茶の種子を蒔き、お茶の製法を伝えたのが始まりと言われています。

福岡県で作られる八女茶は苦みや渋みが少なく濃厚な旨みが多いのが特徴です。また、茶園からお茶の製造まで大切に作られており、高級茶として全国に名声を博しています。



旨みとこくの八女茶をどうぞ
お楽しみください。



福岡県地域食品輸出振興協議会
福岡県

世界の最高級ブランド 福岡の八女茶



お茶の成分と効能

緑茶は、美味しいだけでなく、たくさんの栄養素が含まれており、古くは薬として、現在ではおいしい飲み物として幅広く愛用されています。

お茶の成分と効能

成分	効能
カテキン類 (お茶の苦み成分)	抗酸化作用
	血中コレステロール低下作用
	血圧上昇抑制作用
テアニン (お茶の旨み成分)	虫歯予防、口臭予防
	リラックス効果
カフェイン (お茶の苦み成分)	覚醒作用 (疲労感や眠気の除去)
	利尿作用
ビタミンC	抗酸化作用
	ストレス解消
	風邪の予防



パンフレットの作成

Origin of Yame Tea

The origin of Yame tea can be traced back to 1423, when an ascetic monk, Shuzui Zenji, brought tea seeds from China (where he had previously studied) at the time of the Ming dynasty back to Japan. There he planted them to teach people how to produce tea in Kagonori in Chikugo Province (now Kasahara, Kuroki Town in Yame County, Fukuoka Prefecture), near where he erected Reiganji Temple.

Yame tea made in Fukuoka Prefecture is characterised by a full, round and rich flavour with little bitterness and astringency. Made with maximum care from its cultivation in the tea plant through the production process, Yame-tea is given high credit nationwide as premium quality tea.



Enjoy Yame tea, the tea of rich, sweet, round, full-bodied flavour.



Fukuoka Prefecture Food Export Promotion Council
Fukuoka Prefecture

World's Finest Brand

Fukuoka's Yame Tea



Nutrients and Health Benefits of Tea

Other than being palatable, green tea is also rich in nutrients, widely consumed as a medicine in ancient times and is now commonly enjoyed as a health-promoting beverage.

Nutrients and Health Benefits of Tea

Nutrients	Health Benefits
Catechins (astringency)	Antioxidant
	Lowering blood cholesterol
	Inhibiting blood pressure increase
	Preventing cavities /bad breath
Theanine (umami, or a sweet, round and rich flavour)	Relaxing
Caffeine (bitterness)	Awakening (reducing fatigue and drowsiness)
	Diuretic
Vitamin C	Antioxidant
	Stress-relieving
	Preventing cold



パンフレットの作成

お茶の淹れ方

日本茶に合う水

お茶は水によって驚くほど風味が変わることがあります。pH6〜7、硬度180mg/L以下の水で日本茶を入れると、茶の成分がよく抽出され、旨味、渋味、苦味がバランスよく出て、日本茶本来の味が引き出されます。必ず一度水を沸騰させてから使用します。

1 玉露

玉露

玉露用の茶器は小さいものを選びます。

①湯冷ましに、沸騰したお湯60ccを注ぎます。(写真1)

2

②お茶の葉(3人分で大さじ2杯・10g)を急須に入れます。(写真2)

3

③湯冷ましの温度が50度(湯気がぐくぐくかこえる程度)になったら急須にお湯を注ぎ、蓋をして2分30秒ほど待ちます。

④急須のお茶を各茶碗に少量ずつ最後の一滴まで回し注ぎます。(写真3)

二煎目のお茶は一煎目の半分の時間で茶碗に注ぎます。

1 煎茶

煎茶

茶碗や急須はやや小振りのものを使いします。

①湯冷ましに沸騰したお湯180ccを注ぎます。(写真1)

2

②お茶の葉(3人分で大さじ2杯・8g)を急須に入れます。(写真2)

3

③湯冷ましの温度が70〜80度(蒸気が出て湯気が上がる程度)になったら急須にお湯を注ぎ、蓋をして2分ほど待ちます。

④急須のお茶を各茶碗に少量ずつ回し注ぎます。(写真3)

最後の一滴までしっかり注ぎきるのがポイントです。

1 ほうじ茶

ほうじ茶(番茶・玄米茶)

①大きめの急須にお茶の葉を10g(大さじ2杯)を入れ、沸騰したお湯400ccを注ぎます。(写真1)

2

②蓋をして約30秒ほど待ち、急須のお湯を各茶碗に回し注ぎます。

緑茶とざくろの

シャンパンカクテル

約2杯分
水出し煎茶(淹れ方は下記参照) / ざくろジュース / シャンパンまたは辛口スパークリングワイン 各120ml / ミントの葉 数枚(飾り用)

グラスに冷やしたざくろジュース、水出し煎茶、シャンパンの順に静かに注ぎ合わせる。好みでミントの葉を浮かべる。

グラスに冷やしたざくろジュース、水出し煎茶、シャンパンの順に静かに注ぎ合わせる。好みでミントの葉を浮かべる。

水出し煎茶の淹れ方(約1リットル)：水(水道水は1リットル沸かして冷ます) / リットルと煎茶茶葉大さじ3〜4杯(約15〜20g)を蓋付きの冷水ポットに入れて冷蔵庫でひと晩置く。または常温で2〜3時間置いたあと、冷蔵庫で冷やす。

ほうじ茶のチャイ

2杯分
スライス(シナモンスティック 1本、クローブ 2粒、黒こしょう 3〜4粒、カルダモン 5〜6粒、しょうがのスライス 2〜3枚) / 水 500ml / ほうじ茶 大さじ2 / 牛乳 200ml (好みで調整) / はちみつ 大さじ2 (好みで調整)

① スライスはすりこ木、または包丁の背で軽く潰す。
② ①と水を小鍋に入れて強火にかける。沸騰したら弱火にし、煮をして5分程度煮出す。火からおろして10分ほど置く。
③ ②の鍋をふたたび中火にかき、弱火にした茶葉を足し、1〜2分煮出す。牛乳を足して沸騰寸前まで温めたら、火からおろして茶葉を煮出す。はちみつで甘みをつける。

3人分
ホワイトチョコレート 60g / 生クリーム120ml / マスカルポーネチーズ 125g / 砂糖 30g / 抹茶 大さじ15 + 仕上げ用少々 / 熱湯 大さじ4 / サヴァイアルディ(フィンガービスケット) 5〜6本

① 抹茶大さじ15は熱湯で溶いておく。
② ホワイトチョコレートを粗く刻んで、生クリームのうち大さじ1と合わせて溶かして電子レンジで加熱。完全に溶けるまで混ぜ、さます。
③ 大さじ1のボウルにマスカルポーネチーズと砂糖を合わせ、砂糖が完全に溶けるまで混ぜる。
④ 残りの生クリームを別のボウルに入れ、柔らかいツバが立つくらいまで泡立てる。
⑤ ③に②を少しずつ入れて混ぜ、完全に合ったら④を入れて混ぜる。柔らかくするようであれば冷蔵庫に数時間入れて、スプーンですくえる程度の固さにする。
⑥ サヴァイアルディの半量を3〜4等分に割って⑤の抹茶にさっと浸し、器(ハートやグラスなど)の底に敷く。その上に⑤のクリームを半量ずつ入れて、残りの半分のサヴァイアルディとクリームを同様に重ねて2層ずつにする。
⑦ 冷蔵庫で2〜3時間冷やし固める。食べる直前に抹茶を茶漉しでふるってかける。

抹茶ティラミス

玉露のおひたし

玉露を淹れたあとの茶葉 大さじ6〜7杯(元の茶葉 大さじ2程度) / 醤油 小さじ1と1/2 / ライム果汁 1/4個分 / かにのほぐし(身もしくはカニ缶) 50g

玉露は2皿目ぐいまで淹れたあとの茶葉を使用する。茶葉を小さいボウルにいれ、醤油とライム果汁をふって軽く混ぜ器に盛りつけ、最後にカニを載せる。

緑茶の Pasta

2〜3人分
煎茶を淹れたあとの茶葉 大さじ2(元の茶葉 小さじ2程度) / 煮干し(煮干し) 大さじ2 / ルッコラの葉 25〜30g(約1/4カップ) / バジルの葉 7〜8g(約1/2カップ) / イタリアンパセリの葉 5g(約1/4カップ) / ピスタチオ(生) 20g(約大さじ2) / カシューナッツ(生) 20g(約大さじ2) / パルミジャーノレッジャーノまたは グラナパダーノチーズ 10〜15g / エシロロト 1個(25〜30g) / エストラバージュオイル 大さじ4 / 塩 / フッシュリ またはその他のパスタ 200〜250g

① ルッコラの葉は大きいものは適当にちぎる。チーズはすりおろす。エシロロトは粗みじん切りにする。パスタを表示時間通りに煮る。
② パスタ以外の材料をすべてフードプロセッサーまたはミキサーに入れ、なめらかなピューレ状になるまで攪拌する。塩味を整え、茹でたパスタとあえる。

① 茹でたパスタとあえる。

② パスタ以外の材料をすべてフードプロセッサーまたはミキサーに入れ、なめらかなピューレ状になるまで攪拌する。塩味を整え、茹でたパスタとあえる。

鶏茶漬け

2人分
塩かきいご 飯 2杯分 / 鶏ささみ 2本(約300g) / 調味料(醤油 小さじ1、酒 小さじ1、塩、こしょう) / 無臭はちみつ 2カップ / 青ネギ、海苔、わさび、山椒 適量

① ささみはフォークで全体を通して穴を開け、調味料をふって20〜30分程度置く。青ネギと海苔は刻んでおく。
② 下味をつけた①のささみは、テフロン加工のフライパンで弱火で両面に焦げ目がついて完全に火が通るまで焼き、1cm程度の厚さに切る。
③ 茶漉こに飯を盛り、②を載せ、無臭はちみつを注ぐ。好みで薬味を添える。

① ささみはフォークで全体を通して穴を開け、調味料をふって20〜30分程度置く。青ネギと海苔は刻んでおく。

② 下味をつけた①のささみは、テフロン加工のフライパンで弱火で両面に焦げ目がついて完全に火が通るまで焼き、1cm程度の厚さに切る。

③ 茶漉こに飯を盛り、②を載せ、無臭はちみつを注ぐ。好みで薬味を添える。

パンフレットの作成

How to Brew Japanese Tea

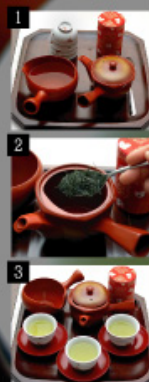
Water suitable to Japanese tea:

The taste of tea may dramatically vary depending on the water used to brew the tea. In brewing Japanese tea, using water with a pH 6-7 and a hardness level lower than 180 mg/L should allow the nutrients to become fully extracted into the tea, bringing out the genuine flavour of Japanese tea with desirable levels of umami, astringency and bitterness in a well-balanced mix. Water should always be brought to a full boil first before use.



Gyokuro

Use a small-sized tea set for gyokuro. Brews 3 servings.
Place 60 ml (2 fl. oz. / 1/4 cup) boiling water in a pot or a cup to cool water (Image 1). Place 10 g (1/3 oz. / 2 tsp) tea leaves in the teapot (Image 2). When the water cools down to 50°C/120°F degrees, or when just a thin stream of steam rises, pour it into the teapot. Put the lid on and let it steep for about 2 and half minutes. Divide among 3 teacups, a little at a time into each cup in turn, to the very last drop (Image 3), and serve.
For a second infusion, halve the steeping time.



Sencha

Use slightly small sized teapot and cups. Brews 3 servings.
Place 180 ml (6 fl. oz. / 3/4 cup) boiling water in a pot or a cup to cool water (Image 1). Place 6 g (1/5 oz. / 2 scant tsp) tea leaves in the teapot (Image 2). When the water cools down to 70-80°C/160-180°F degrees, or when a spiral of steam rises, pour it into the teapot. Put the lid on and let it steep for about 2 minutes. Divide among 3 teacups, a little at a time into each cup in turn (Image 3), and serve.
Make sure the tea is poured to cups to the very last drops, completely emptying the teapot.



Houjicha/Bancha/Genmaicha

Brews 3 servings.
In a large teapot, place 10 g (1/3 oz. / 2 tsp) tea leaves and pour 400 ml (13 fl. oz. / 1 2/3 cup) boiling water into it (Image 1). Place the lid on and let it steep for about 30 seconds. Divide among 3 cups and serve.



Green Tea and Pomegranate Bubbly

Serves 6
360 ml (12 fl. oz. / 1 1/2 cup) each
cold-brew sencha tea (recipe follows) / 100% pomegranate juice / champagne or other dry sparkling white wine, all well chilled / fresh mint leaves for garnish

Divide the chilled pomegranate juice among glasses, top with sencha tea, and finish with champagne. Garnish with a few mint leaves if desired. Serve immediately.
*To make cold-brew sencha tea (makes about 1 litre / 4 cups): Place 1 litre (4 cup) water (bring it to boil then cool down if using tap water) and 15-20 g sencha leaves (1/2-3/4 oz. / 3-4 tsp) in a large water jug with lid. Refrigerate overnight, or alternatively let it steep at room temperature for 2-3 hours, then chill in the fridge.

Houjicha Chai

Serves 6
Spices (2-3 cinnamon sticks, 5 whole cloves, 10 whole black peppercorns, 12-15 cardamom pods, 6-7 slices fresh ginger root) / 1.5 litre (6 cups) water / 6 tbsp houjicha leaves / 900 ml (good 2 cups) milk, or to taste / 90 ml (6 tbsp) honey, or to taste

Lightly crush the spices with a mortar and pestle or with the back of a knife on a cutting board. Combine with the water in a saucepan and bring it to a boil over high heat. Reduce the heat to low, cover and simmer for 6 minutes. Remove from heat and let it infuse for 10 minutes. Return to a boil over medium heat, add the tea leaves and simmer for 1-2 minutes. Add the milk and heat to a near boil, then remove from heat. Strain, sweeten with the honey, and serve warm.

Green Tea Tiramisu

Serves 6
120 g (4 oz.) good quality white chocolate, roughly chopped / 240 ml (1 cup) double (heavy) cream, well chilled / 250 g (8 1/2 oz.) mascarpone cheese / 60 g (2 oz. / 1/4 cup) caster (superfine) sugar / 3 tbsp matches, plus some for dusting / 120 ml (4 fl. oz. / 1/2 cup) boiling water / 10-12 savoiardi biscuits or sponge fingers (Italian ladyfingers), each broken into 3-4 pieces

Dissolve the matches in boiling water in a bowl and set aside. Melt the white chocolate in a small heatproof bowl along with a tablespoon of the cream, using a microwave or a double boiler. Leave it to cool. In a large bowl, whisk together the cheese and sugar, until sugar is dissolved. Add the chocolate mixture little by little and mix until thoroughly blended. In a separate bowl, whip the remaining cream until soft peaks form, and gently fold into the cheese and chocolate mixture until blended and smooth. If the mixture seems too runny, refrigerate for a few hours until it is firm enough to spoon. Dip a half of the Savoiardi pieces in the matcha mixture and line the bottom of a large dish or individual serving glasses. Spoon over a half of the cheese and cream mixture. Repeat the whole process with the remaining halves of fingers and cream mixture. Cover and chill in the fridge until set, or 2-3 hours. Dust with the extra matcha just before serving.

Gyokuro Leaves with Crabmeat (Gyokuro Ohitashi)



Serves 2 as an appetizer
6-7 tbsp gyokuro tea leaves after brewing (2 tbsp dried, before brewing) / 1 1/2 tsp soy sauce / juice of 1/4 lime / 50 g (about 2 oz.) fresh-cooked or tinned crabmeat, roughly torn

Use gyokuro tea leaves after brewing twice so that they have lost intense bitterness. In a small bowl, combine the tea leaves with soy sauce and juice of lime, and toss gently. Divide in small serving bowls and top with the crabmeat.

Pasta with Green Tea Pesto



Serves 4-6
4 tbsp sencha tea leaves after brewing (4 tsp dried, before brewing) / 60 ml (4 tbsp / 1/4 cup) freshly brewed strong sencha tea, 50-60 g (2 oz. / 1 cup lightly packed) rocket (arugula) leaves, roughly torn / 15 g (1/2 oz. / 1 cup lightly packed) fresh basil leaves / 50 g (1/3 oz. / 1 cup lightly packed) fresh flat-leaf parsley leaves / 50 g (1 1/2 oz. / 1/4 cup) unsalted shelled pistachios / 40g (1 1/2 oz. / heaping 1/4 cup) unsalted cashews / 25-30 g (1 oz. / 1/4 cup) grated Parmigiano Reggiano or Grana Padano cheese, plus some for serving / 2 shallots, chopped (1/2 cup) / 120 ml (1/2 cup) extra-virgin olive oil / salt / 450 g (1 lb)

fusilli or other short pasta

Place all the ingredients except for pasta in a food processor or a blender, and process until smoothly pureed. Salt to taste. Meanwhile, cook the pasta until al dente according to package instructions. Gently toss the pasta with the pesto and serve immediately along with the cheese.

Rice in Houjicha with Chicken (Torichazuke)



800-1,000 g (about 2 lb / 4 cup) cooked Japanese short-grain (ushio) rice, kept warm / 6 boneless, skinless chicken breast halves, each 50 g (about 2 oz.) / seasonings (1 tbsp soy sauce, 1 tbsp sake or dry white wine, salt and pepper) / 1.2 litre (5 cups) freshly brewed houjicha tea, kept warm / finely chopped spring onions (scallions), thin strips of dried laver seaweed (nori), Japanese horsehenshiki (uonabiki), ground Szechuan pepper for garnish
Prick the chicken all over with a fork. Place in a bowl and season well with the seasonings, then leave it to marinate for 20-30 minutes in the fridge. In a large non-stick pan over high heat or on a barbecue, cook the seasoned chicken on both sides until browned on the surface and cooked through. Let it cool slightly, then cut each halves into 1-cm (1/2-inch) thick slices. Divide the warm rice among serving bowls and top with the chicken slices. Pour over the warm tea and garnish. Serve immediately.

EU基準超過事例

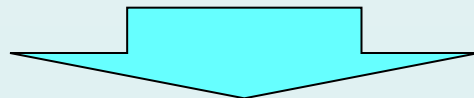
荒茶 残留農薬分析結果

農薬名	成分名	日本 基準値	EU 基準値	玉露					煎茶			二番茶	
				①	②	③	④	⑤	①	②	③	①	②
コテツ	クロルフェナピル	50.00	50.00*	ND	0.069	ND	0.072	ND	ND	ND	ND	ND	0.015
アプロードエース	ブプロフェジン	20.00	0.02	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	0.09

注1: EU基準値は2008年3月時点の最新値

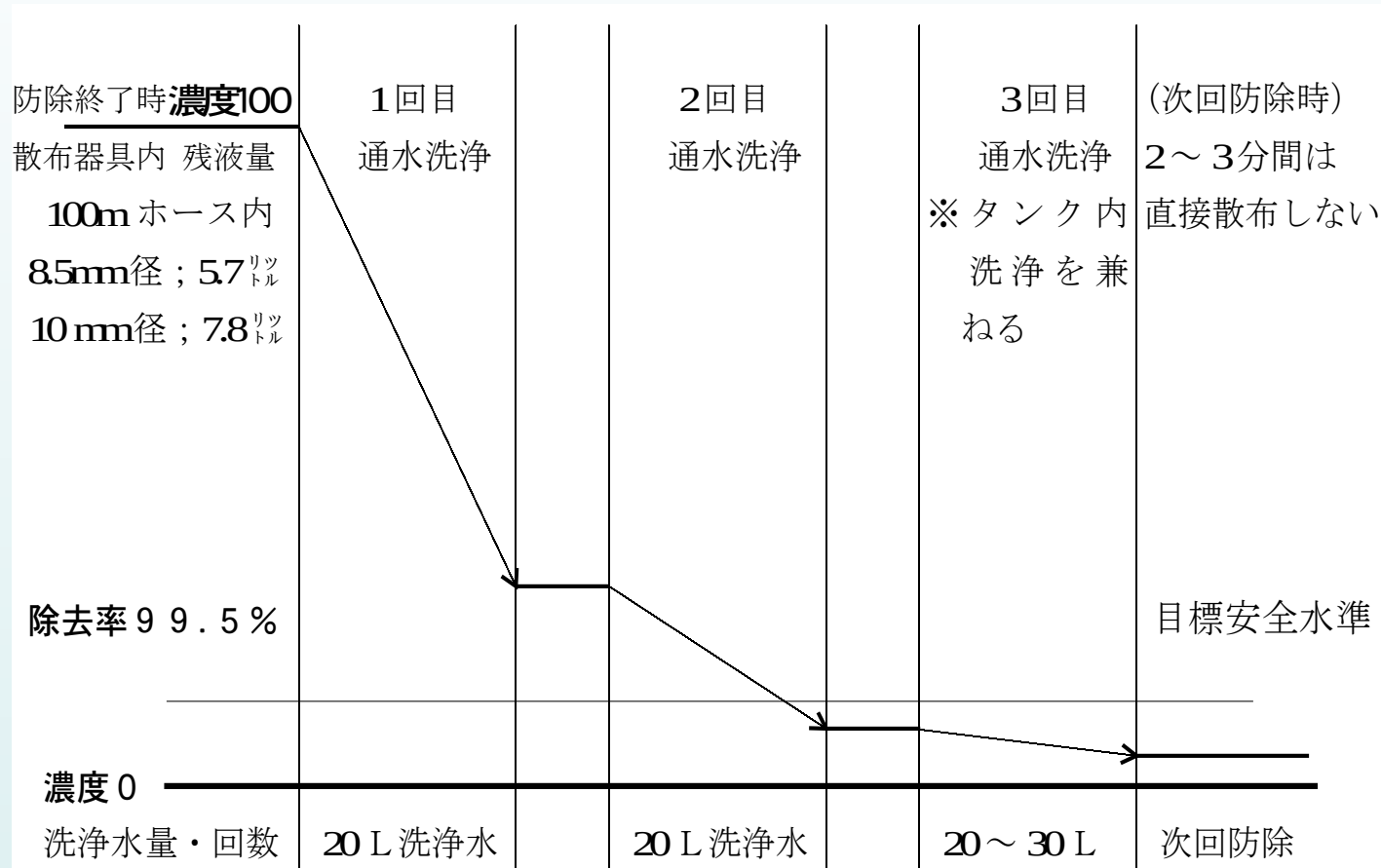
注2: コテツフロアブル(クロルフェナピル)については、2006年5月26日から0.1mg/kgから50mg/kgに改正されているが、ドイツの茶商は旧基準値0.1mg/kgで評価。

慣行栽培園防除後に散布器具を洗浄せずに輸出用栽培園を防除



マニュアルに防除器具の洗浄方法を記載

防除機材の洗浄方法



EU向け輸出用八女茶栽培・加工マニュアル

欧州向け輸出用八女茶生産の具体的な取組

※以下についての詳細は、別紙を参照

防除基準、防除・加工時の注意点、
残留農薬分析用サンプルの採取方法

1 栽培～取引の流れ

欧州（EU）の残留農薬基準をクリアする茶を生産し、輸出するために、以下の取組が必要です

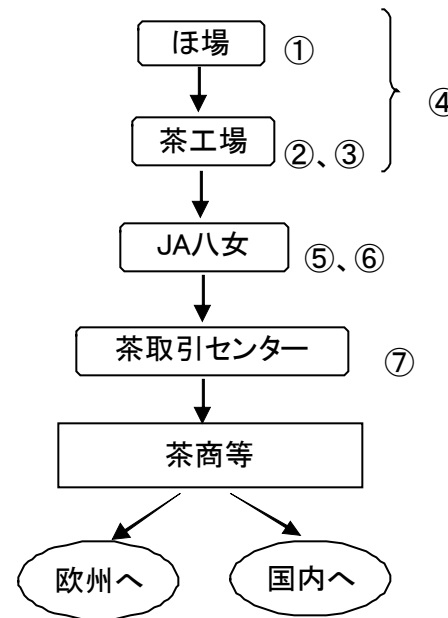
（1）栽培・荒茶加工

- ①欧州向けの防除基準に準じた防除
（薬剤の変更、散布器具の洗浄等が必要）
- ②荒茶加工の際は、一般の茶葉と混ぜない
- ③残留農薬分析用のサンプルの採取、保管
- ④県が行う生育調査等への協力

（2）荒茶の取引

- ⑤茶取引センターへの上場
- ⑥出荷の際は欧州向けの茶であることを明記
- ⑦取引方法は、茶取引センターに一任
（原則一般入札）

＜栽培～取引～販売の流れ＞



2 問題や連絡事項が発生した場合の連絡体制

何か起こったときは、まず

普及センター（0943-23-3106） または JA茶業課（0943-25-1148）へ 一報を！

EU向け輸出用八女茶栽培・加工マニュアル

欧州向け八女茶生産上の注意点(摘採・防除・加工)

緑茶を欧州に輸出する際、最も大切なことは日本の残留農薬基準より数倍～数千倍厳しいEUの残留農薬基準をクリアすることです。そのためには、摘採・防除・加工について十分な注意が必要です。

(摘採方法)

摘採時(特に伝統本玉露園)では古葉の混入に注意します。

(洗浄方法)

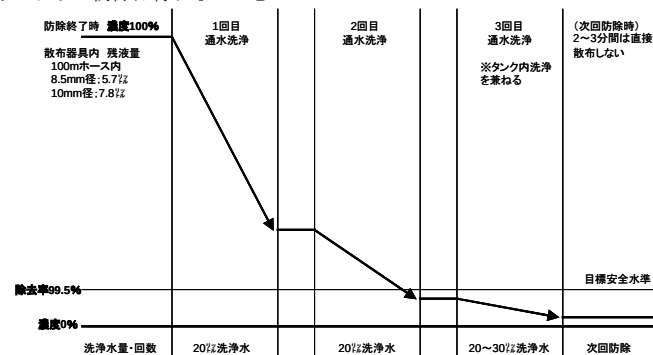
○ 動力噴霧器

- ① タンクを洗浄し残液を徹底排出します。
- ② ホースは巻き取らず平地に置いたままで、別のバケツ等に用意した清浄な水で20回ずつ3回通水洗浄します。
- ③ 輸出用茶園防除時は最初の2～3分間は茶園に散布しません。

○ 乗用型防除機

- ① タンクを洗浄し残液を徹底排出します。
- ② 洗浄したタンクに清浄な水を一杯に溜め、噴口・ポンプを徹底洗浄します。
- ③ 輸出用茶園防除時は最初の2～3分間は茶園に散布しません。

※ スプリンクラー防除は行わないこと！



(参考) 動噴の濃度低減結果イメージ図

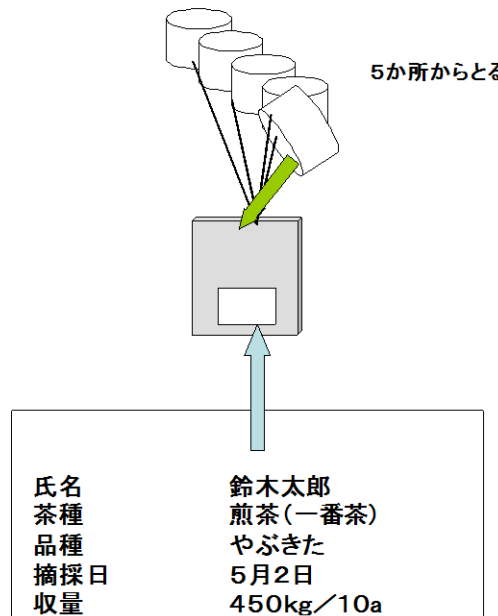
(加工方法)

- ① 輸出茶の製造は掃除直後に加工を行います。
- ② 輸出用の茶葉と一般防除の茶葉が混ざらないように細心の注意を払います。

EU向け輸出用八女茶栽培・加工マニュアル

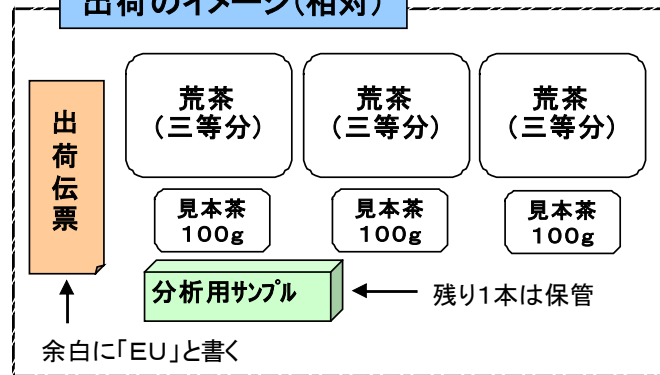
荒茶の残留農薬分析用サンプル採り手順

- ①. サンプル袋2枚に必要事項を記入。
- ②. サンプル袋に荒茶を入れる。
1袋に100gですが、一度に100g採らず、任意の5か所から採ってください。
- ③. サンプル袋は窒素充填をしてください。
(自分でできない方は、八女分場または普及センターに持参するか、連絡してください。)
- ④. 冷蔵保管をお願いします。
- ⑤. 2袋のうち1袋を、普及センターに提出してください。

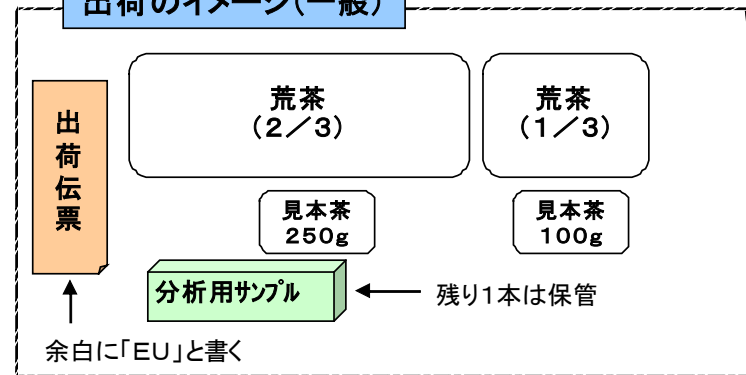


EU向け輸出用八女茶栽培・加工マニュアル

出荷のイメージ(相対)



出荷のイメージ(一般)



八女茶輸出拡大促進事業

欧州向け八女茶輸出 平成19～21年度の取組

産地対策

EUの残留農薬基準に適合した
八女茶の生産技術の確立・普及

19
年
度

- 防除体系の設計、試験（八女分場）
- 防除体系の実証（展示ほの設置）
※生産量は荒茶の重量
玉露 2か所（黒木町、星野村） 約70kg
煎茶 3か所（八女市、矢部村、星野村） 約600kg



20
年
度

- 防除体系の実証（展示ほの設置）
玉露 2か所（黒木町、星野村） 約200kg
煎茶 3か所（八女市、矢部村、上陽町） 約800kg

産地化の推進、商材の確保



21
年
度

- 欧州向け茶の生産拡大
玉露 4か所（黒木町） 約260kg
煎茶 一番茶 8か所 約1,050kg
二番茶 3か所 約1,610kg

海外市場対策

販路の開拓とブランド化の推進

- ドイツの大手茶商（5社）との商談実施
- 世界最大の食品見本市であるANUGAへ出展
→ 大手1社、他数社と商談成立
- ＜その他＞
- フランス茶協会会長（茶商）の招聘
- 欧州各地の消費者を対象にPRを実施



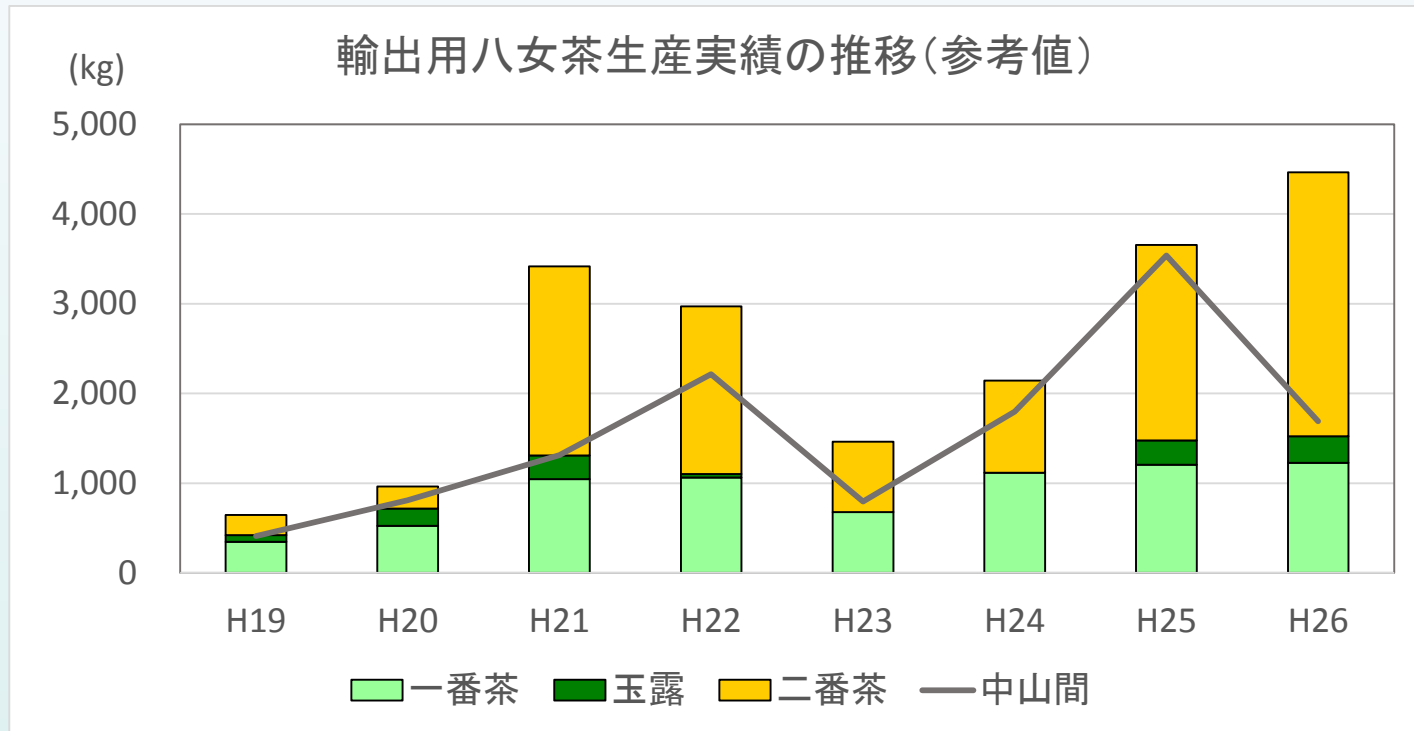
- ドイツの大手＋中堅茶商との商談実施
- 八女茶普及の拠点となることが期待される都市の茶商や消費者を対象に、八女茶のPRを実施
→ 新規の商談成立、取引量の拡大



さらなる販路の開拓とブランド化の推進

- 有望茶商との商談（事前に可能性を調査）
- 文化を含めた総合的なPRを引き続き実施（効果的な対象を選定）

生産実績の推移(参考)



※有機栽培、無農薬栽培等により茶商が独自に確保したものは除く

現在の産地での取り組み

