

寒茶

こだわりコメント

- ・海陽町穴喰地区山間部の女性高齢者が中心となって、栽培加工しています。
- ・栽培期間中は農薬、化学肥料を使用せずに栽培しています。
- ・冬の厳しい寒さの中、手間と時間をかけて作られることから「寒茶」と呼ばれています。
- ・冬の新茶、冷めてもおいしいお茶として売り出しています。
- ・緑茶や発酵番茶とも少し異なる、素朴で独特な風味をもっています。
- ・苦み渋みが少なく、まるやかで飲みやすいお茶です。
- ・一度ヤカンで炊き出すと、黄色のきれいなお茶になります。また急須で手軽にお茶を入れる時にはティーパックタイプもあります。

販売期間

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

収穫加工

「寒茶」の紹介



「寒茶」の加工工程をご紹介します。

冬の厚くなった茶の葉を、良い葉だけを一枚一枚丁寧に手で収穫します。

葉を選別後、蒸し器で湯気があがって40分位十分蒸します。

熱いうちに荒揉みし、天日で干し揉み上げながら乾燥します。直射日光に当てすぎると葉の色が悪くなります。

葉っぱの形の残る茶に仕上がります。

販売方針

寒茶生産部会を結成し、女性高齢者が一体となって研究を重ね生産・加工に取り組んでいます。

安全・安心な素材なので、子供やお年寄りまで幅広い年代の方々に、自信を持っておすすめします。

地産地消を促進するとともに、県外へも販路を拡大したいと考えています。