

# 荒茶(粗製茶)產量 全國第一

鹿兒島溫暖氣候孕育出的  
多樣化茶樹品種



## 茶產業遍佈鹿兒島縣全區

適合鹿兒島風土的茶，在縣內各地均有栽種。

不同產區利用南北狹長的地形與氣候差異，培育出許多優良的品種。

鹿兒島卓越的生產和製茶技術，與茶匠工藝相結合，造就了「鹿兒島茶」的濃郁香氣，豐富滋味，以及清麗的茶色。

在縣內茶農與茶業相關人士多年努力下，鹿兒島於2024年首次達到「荒茶（粗製茶）產量全國第一」。

## 濃郁醇厚又具層次的甘甜 與帶澀感的完美平衡

因南國強烈日照，鹿兒島茶富含兒茶素，其特色是香氣濃郁，甜澀和諧，口

感醇厚。

鹿兒島茶「葉片外觀濃綠有光澤」、「香氣如嫩葉般清新，滋味豐盈濃郁」、「茶湯色澤濃厚、通透明亮」，在色、香、味三方面都十分出色。

## 全日本最早可採收新茶的地區 從早春的一番茶到秋冬番茶 皆有出產

春天一到，茶樹開始萌芽吐嫩。鹿兒島的新茶採收期領先全國，每年最早一手被稱為「走新茶」的茶葉，自南端的種子島率先採收，而在縣北部及山區較涼爽的地區，香氣濃郁的茶葉也慢慢長出新芽。

早春採收完最早的一番茶後，不久就進入夏季，開始陸續採收二、三、四番



## 鹿兒島茶的主要品種



### 豐綠

在鹿兒島縣主要的早熟品種中，此品種的栽種面積最廣，非常適合溫暖的氣候。採收前覆蓋茶田，並進行深度蒸製，使茶湯呈現濃郁醇厚的風味。



### 朝露

採收前覆蓋茶田，並進行深度蒸製，使茶湯呈現濃郁的色澤與鮮味。因風味濃醇，被稱為「天然玉露」。



### 芥綠

此早熟品種的特色是茶湯呈透明鮮亮的翠綠色。富含產生鮮味的胺基酸，兒茶素含量低，因此口感甘甜柔和。



### 朝之香

此乃鹿兒島縣育成的品種，富含產生鮮味的胺基酸與帶澀味的兒茶素，是一種非常獨特的茶種，兼具濃郁的甜味與澀味。



茶，到了十月即可採收最晚的秋冬番茶。

### 「鹿兒島茶」在全國茶品評會中獲得高度評價

鹿兒島縣在全國茶品評會的普通煎茶組別中，曾連續22年獲頒最優秀產地的「產地獎」，品質備受肯定。

此外，在玉露和覆蓋茶等組別也屢獲殊榮，並有生產多種品質卓越的茶葉。

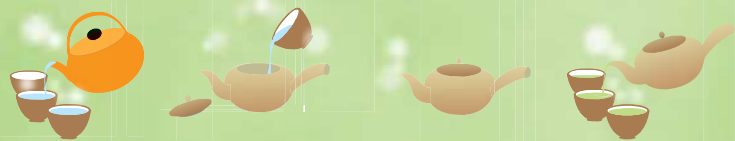
#### 諮詢窗口

(一社) 鹿兒島縣茶生產協會  
TEL 099-286-3200



## 美味煎茶的沖泡方法

- 1 首先，將熱水倒入每人一只的茶杯至約八分滿，待其冷卻。
- 2 把茶葉放入茶壺中。※一人份量約為一滿茶匙（約3克）
- 3 等茶杯裡的熱水降到約70度時倒回茶壺，靜置約1分鐘。※拿起茶杯感覺「很熱但還拿得住」就大約是70度。
- 4 將步驟1中放涼的熱水倒回茶壺，靜置約1分鐘。
- 5 將茶湯平均分注到各個杯中，儘量避免濃淡不均，最後一滴也不要浪費。



#### 還有這些享受方式！

- 綠茶 + 青檸：一款保留了綠茶原味，又增添了青檸清香的茶飲。
- 綠茶 + 水果：溫和的甜味配上綠茶的清爽，口感絕佳。
- 綠茶 + 蘇打水：一款有汽的綠茶，讓你享受氣泡在喉間爆裂的刺激感。
- 綠茶 + 燒酎：一款清爽易入口的綠茶雞尾酒。熱量低，不容易宿醉。



# 採收量日本第一！

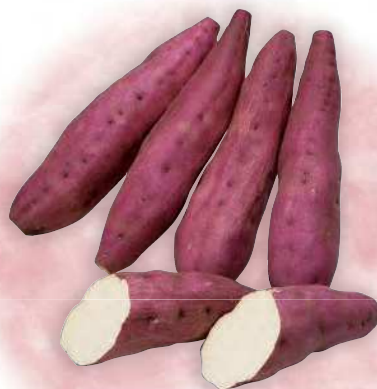
## 番薯

番薯是鹿兒島代表性的蔬菜之一，全年生產多個品種。番薯據說原產於中美洲至南美洲北部，約在1700年前後由琉球傳入鹿兒島並廣泛普及。番薯的熱量約為大米、小麥的三分之一，富含膳食纖維。其維他命C經加熱也不易被破壞，且含有能促進體內多餘鹽分排出的鉀，故而成為備受矚目的保健美容食材。



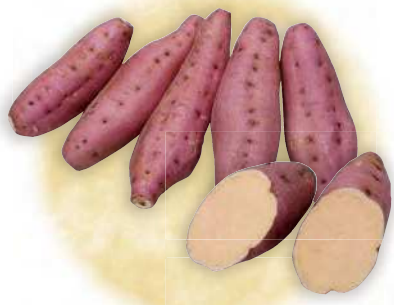
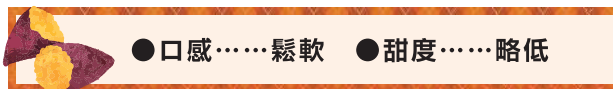
### 紅春香

剛採收時口感鬆軟，但經過儲藏後會變得黏糯，甜度明顯提升。其肉質滑順、糖度高，用來做烤番薯非常受歡迎。此外，也適合作為甜點、燒酎的原材料或各類加工用途，是一個用途廣泛、表現優良的番薯品種。



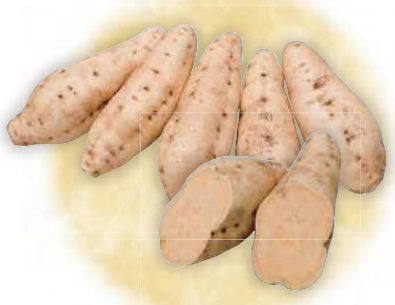
### 紅薩摩

特徵是外皮呈深紅色，果肉為淡黃色，烤後口感鬆軟而帶綿密是其受歡迎的原因。可用於製作各種美食，如蜜番薯、番薯天婦羅等。



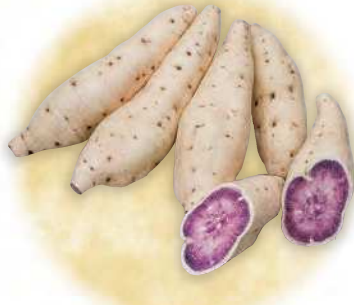
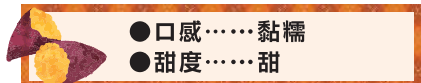
### 安納紅

安納紅外皮為紅色，果肉呈淡黃色，最大特色是甜度高。低溫慢火烹調會明顯提升甜味。加熱後淡黃色會加深，最後呈現鮮豔的橘黃色。



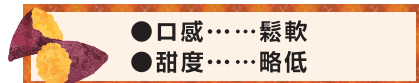
### 安納黃金

「安納黃金」是從安納芋品種中選育出來的，外皮呈淡褐色、內裏鮮亮金黃。果肉的口感如奶油般細緻柔滑。由於甜味濃郁，有「蜜番薯」的美譽。加熱後顏色會變成更鮮豔的金黃色。



### 種子島金薯

一種產自種子島的紫心番薯，由本地品種「種子島紫」中選育而成。外皮呈白色，但果肉卻是鮮豔的紫色。在紫薯品種中口感尤為優秀，故用途廣泛，適合做蒸番薯、天婦羅、甜點原材料或燒酎釀造等。





# 鹿兒島的嚴選推薦 「鹿兒島品牌」



鹿兒島縣將產量名列全國前茅、且在市場上獲得高度品質評價的代表性農畜產品，指定為「鹿兒島品牌」產品。生產及出貨該等產品並符合相關標準的團體，將被認定為「鹿兒島品牌」團體。

## 「鹿兒島品牌」團體的蔬菜與水果



### 南瓜

「口味」表現  
為全國頂尖水準



### 青椒

和洋料理  
都適合



### 小黃瓜

鮮脆多汁、  
口感爽脆



### 秋葵

夏季必備的元氣蔬菜，  
黏滑口感富含活力，  
有助於預防夏季中暑！



### 士多啤梨

擁有甜中帶酸的迷人  
風味



### 蠶豆

代表性的春季蔬菜  
鹿兒島是全日本最大的產地  
鬆軟綿密的口感，  
帶有淡淡甜味與高雅香氣



### 豌豆

鮮豔的綠色  
柔嫩的口感



### 薯仔

象徵春天到來的蔬菜  
可用於各式菜餚



### 番薯

全日本採收量第一。  
鹿兒島代表性的蔬菜！



### 牛蒡

口感爽脆  
香氣甜美



### 蒔薺 (蒿頭)

特色是  
爽脆的口感！



### 西蘭花

透過冰封與冷藏運輸  
確保新鮮度



### 小松菜

做法簡單，  
冬季風味更濃



### 桶柑

全日本最大產地！  
甜味與酸味的  
完美平衡！



### 金柑

可直接食用！  
也可加工成  
蜜餞或果醬！



### 大將季 (凸頂柑)

容易剝皮，  
果肉柔嫩、  
飽滿多汁，  
冬季的奢華水果



### 紅甘夏

紅色的果皮與  
多汁的果肉



### 芒果

馥郁香氣與  
入口綿滑的甜美滋味



### 百香果

高雅香氣與酸甜口感  
廣泛用於  
果汁、甜點、  
雞尾酒等



### 櫻島小蜜柑

栽培於鹿兒島的象徵  
「櫻島」

詳細內容請參考第49~62頁