

# 毛茶产量, 全国第一

依托鹿儿岛温暖的气候  
培育多元品种



## 遍布全县的茶产业

适宜鹿儿岛风土的茶树在全县广泛栽培。

各产地充分利用南北狭长的地形与气候差异, 培育出众多优良品种。

鹿儿岛卓越的种植、制茶技术与茶匠的精湛技艺完美融合, 共同成就了“鹿儿岛茶”馥郁的香气、醇厚的滋味与莹润的汤色。

此外, 在以县内茶农为核心的茶业相关人士多年的不懈努力下, 2024年鹿儿岛的毛茶产量首次登顶日本第一。

## 风味浓郁醇厚, 甘甜与涩味达到绝妙平衡

得益于南国鹿儿岛的充沛日照, 鹿儿岛茶的儿茶素含量丰富, 其特色在于

香气馥郁, 甘涩调和, 风味醇厚悠长。

鹿儿岛茶兼具“墨绿润泽的茶叶外观”、“嫩叶的清新茶香与丰润醇厚的风味”、“浓酽深邃、澄澈明亮的茶汤”, 色、香、味三者兼备。

## 日本最早上市茶叶的产地 从头春茶到秋冬番茶, 全年茶品不断

每逢春季茶树萌发新芽, 鹿儿岛的新茶季总是领跑日本全国, 被称为“头采新茶”的早春茶从南端的种子岛率先面市, 而在县北部及山区凉爽地带, 香气高雅的新茶则从容萌发。

早春的头春茶过后, 随着季节向夏季推移, 将依次采收二春、三春、四春茶, 直至十月采摘秋冬番茶。



## 鹿儿岛茶的主要品种



### 丰绿

早熟茶品种中种植面积最大、最适合在温暖地带种植的品种。采摘前进行遮阴处理，经深蒸工艺制作后，茶汤滋味浓郁、醇厚饱满。



### 朝露

采摘前经遮阴处理，采用深蒸工艺制作，能萃取出色泽浓润的茶汤与浓郁鲜味，故有“天然玉露”之美誉。



### 诃绿

作为早熟品种，其特色在于清澈的青绿色茶汤。富含鲜味成分氨基酸，儿茶素含量较低，入口清甜回甘。



### 朝之香

鹿儿岛县自主培育的品种，同时富含鲜味成分氨基酸与和涩味成分儿茶素，甘甜与清涩交织，极具特色。



### 在全国茶品评会上 获得高度赞誉的“鹿儿岛茶”

本县在全国茶品评会的普通煎茶组别已连续22年荣获授予最优产地的“产地奖”，在品质方面也获得高度认可。此外，在玉露及覆下茶等组别中也屡获殊荣，彰显出多品类茶种均达至高水准的生产实力。

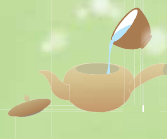
#### 咨询联系处

(一社) 鹿儿岛县茶生产协会  
TEL 099-286-3200



## 美味茶饮冲泡指南~煎茶篇~

- 1 按饮用人数取茶杯，向杯中倒入约八分满的沸水，放凉待用。
- 2 将茶叶放入茶壶。※每人份量为满满一茶匙(约3克)
- 3 待茶杯中的热水降至70度左右时将水倒入茶壶，静置1分钟。  
※判断标准：茶杯温热但可直接握持即为70度。
- 4 将步骤1中放凉的水倒入茶壶，静置约1分钟。
- 5 为保证茶汤浓淡均匀，将茶汤分多次均匀斟入各杯，直至倾尽最后一滴茶汤。



### 还有这些趣味的品鉴方式！

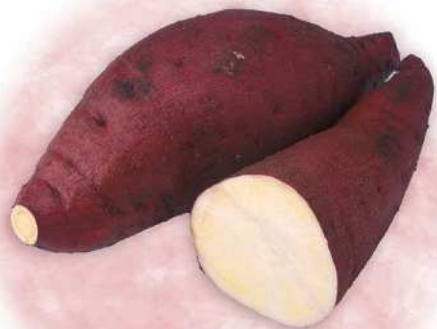
- 绿茶+青柠：在保留绿茶本味的同时又能尽享青柠清香的茶饮
- 绿茶+水果：温和的清甜与绿茶的鲜爽完美融合，十分美味
- 绿茶+强碳酸水：享受气泡在口中啾啾作响口感的气泡水
- 绿茶+烧酒：清爽顺口的绿茶烧酒饮，低卡路里



# 收获量日本第一！

## 甘薯(红薯)

甘薯是鹿儿岛的代表性蔬菜之一，全年培育种植多个品种。其原产地被认为在中美洲至南美洲北部一带，约在1700年前后经琉球传入鹿儿岛并广泛普及。甘薯的热量约为大米、小麦的三分之一，且富含膳食纤维。它不仅含有加热后也不易破坏的维生素C，更富含能促进排出体内多余盐分的钾元素，因此作为健康美容食品备受关注。

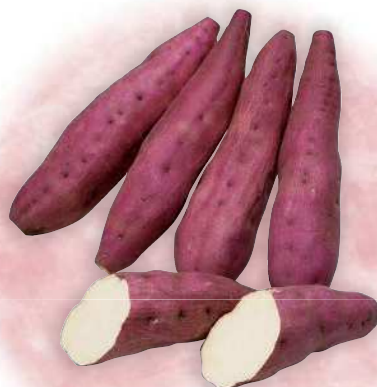


### 红春香

该品种刚收获时口感粉糯松软，经储存后则会变得绵密黏软，甜度也随之增加。其特点是肉质湿润、含糖量高，非常适合做烤红薯，广受欢迎。同时，它也是一种通用性很高的品种，同样适合制作点心、烧酒等各种加工食品。



● 口感…绵密黏糯 ● 甜度…甘甜

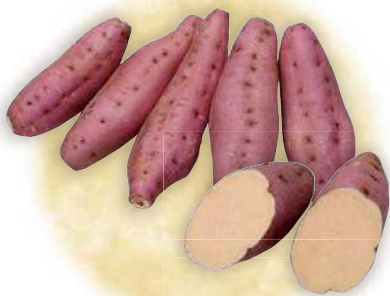


### 红萨摩

该品种的特点是表皮呈深红色，薯肉为黄白色，其松软粉糯的口感也广受喜爱。无论是制作大学芋（拔丝红薯）还是天妇罗等各种料理，都能展现出其美味。



● 口感…粉糯松软 ● 甜度…清甜微甘



### 安纳红

安纳红的表皮呈红色，薯肉为淡黄色。其特点是含糖量高。烹饪时若用文火慢加热，甜味会更加浓郁。经过加热后，淡黄色的薯肉会愈发鲜亮，变成明艳的橙黄色。



● 口感…绵密黏糯  
● 甜度…甘甜



### 安纳黄金薯

“安纳黄金薯”是从安纳芋中选育的品种，其表皮呈淡黄褐色，薯肉为鲜艳的黄色，质地如奶油般丝滑绵密，口感湿润。它带有浓郁的甜味，也被称为“蜜薯”。加热后，会变为更加鲜艳的金黄色。



● 口感…绵密黏糯  
● 甜度…甘甜



### 种子岛Gold

是种子岛产的紫薯品种，由本地品种“种子岛紫”选育而成。其表皮呈白色，薯肉为鲜艳的紫色。在紫薯品种中口感上乘，可制作蒸紫薯、天妇罗、点心，也能酿制烧酒酿等，用途广泛。



● 口感…粉糯松软  
● 甜度…清甜微甘



# 鹿儿岛的明星产品 “鹿儿岛品牌”



在鹿儿岛县，我们将产量位居全国前列、市场等各方口碑好的本县代表性农畜产品指定为“鹿儿岛品牌”产品，同时，将符合一定标准、从事该类产品生产销售的经营团体认定为“鹿儿岛品牌”团体。

## “鹿儿岛品牌”团体的蔬菜、水果



**南瓜**

“食味”品质  
全国名列前茅



**青椒**

和洋皆宜，  
百搭美味



**黄瓜**

水润多汁，口感爽脆



**秋葵**

夏季必备的滋补蔬菜  
黏液成分带来能量，  
防止中暑！



**草莓**

风味独特，  
酸甜可口



**蚕豆**

具有代表性的春季蔬菜  
鹿儿岛是日本第一的产地  
口感粉糯，带有淡淡的  
甘甜与优雅清香



**豌豆**

色泽鲜绿，口感软嫩



**马铃薯**

唤醒春日的应季蔬菜  
可用于各种料理



**甘薯**

日本产量第一。  
鹿儿岛的代表性蔬菜！



**牛蒡**

口感爽脆，  
带有甘甜的香气



**蒜头**

口感爽脆是其特点！



**西兰花**

冰鲜、冷链运输，  
严格锁鲜



**小松菜**

烹饪便捷，并且在冬季  
风味尤为出众



**桶柑**

日本第一大产地！  
甘甜与酸味达到  
绝妙平衡！



**金柑**

可以直接生食！  
亦适合制作蜜渍、  
果酱等加工品！



**大将季**

果皮易剥，  
果肉柔软，汁水充盈  
冬日里的奢华鲜果



**红甘夏**

果皮呈红色，  
果肉饱满多汁



**芒果**

香气馥郁，甘甜沁润



**百香果**

香气高雅，酸甜可口  
可制作果汁、甜点、  
鸡尾酒等，用途广泛



**樱岛小蜜柑**

在鹿儿岛的象征  
“樱岛”培育种植

详情请参阅第49页~第62页

鹿儿岛的“日本第一”

鹿儿岛的“黑”

鹿儿岛的畜产

鹿儿岛的水产

鹿儿岛的农产

鹿儿岛的农林水产品  
风味指南

鹿儿岛的加工品

农、林、水产品宣传册