



よららこいそ

茶のくぐへ

お茶でめぐる 八女・奥八女

ようこそ茶のくにへ

全国に知られる「八女茶」。古くから八女では、大切にお茶を育てて来ました。お茶は八女の暮らし、文化、歴史、伝統の中に深く根づいています。そのお茶文化が持つ健やかさ、日本的な情緒、もてなしの心に触れ、ゆっくりとすごしませんか。

この「ようこそ 茶のくにへ」では、八女茶を知って頂き、八女茶の魅力を体感できる場所を紹介しています。本書を片手に「茶のくに八女・奥八女」を訪れ、もてなしの心に触れてみてください。

本書のみかた



- ①八女茶の体感スポット
八女茶を体感（知る・見る・飲む・食べる）できるスポットを、エリア別に紹介しています。
- ②八女茶のまつり
写真のスポットで開催される八女茶のまつりを紹介しています。
- ③体験
施設で受け付けているお茶体験。
（体験できる季節が限られるものもあります。）
- ④茶 gourmet（グルメ）
八女茶を使った名物料理・スイーツです。施設オリジナルの人気商品を中心に紹介しています。

地図はP.16にあります。アルファベットは地図の緑のマス、数字は桜のマスを示しており、交差したマスに名所があります。

八女市への交通アクセス

- JR九州（鹿児島本線）
博多～羽犬塚下車・堀川バス 八女黒木線 約20分（約7km）
福島バス停下車（横町町家交流館へ徒歩約7分）
- 西鉄（福岡天神大牟田線）
福岡天神～久留米駅下車・西鉄バス 八女福島線 約40分（約12km）
福島バス停下車（横町町家交流館へ徒歩約7分）
- 高速バス
九州自動車道
八女IC下車・タクシーで総合案内・八女伝統工芸館へ約10分（約4km）
- 車
九州自動車道
八女IC下車・八女伝統工芸館へ約10分（約4km）



茶のくに 八女・奥八女

八女市 商工観光課

〒834-0031 福岡県八女市本町 2-129
【お問合せ】 ☎0943-23-1192

◆CONTENTS◆

知る!! 八女茶

- なぜ八女茶は美味しい? P2
- 八女茶の歴史 P3
- おいしいお茶の淹れ方 P4
- もっと知りたい八女茶のこと P5

エリア別 感じる!! 八女茶

- 黒木 P6
- 星野 P8
- 上陽 P10
- 矢部・立花 P11
- 八女 P12
- 八女茶Sweets P14
- 茶のくにMAP P16

八女茶ごよみ

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月
茶の生産				八十八夜 一番茶摘採		二番茶摘採	
黒木					献茶祭 (黒木) →P7	八女茶山唄日本一大会 (黒木)→P7	
星野	新春の呈茶 (茶の文化館)→P9		おひなさまの茶会 (茶の文化館)→P9		星の新茶まつり (茶の文化館) →P9	七夕の茶会 (茶の文化館) →P9	
上陽				上陽新茶まつり (はたと石橋の館) →P10		赤丸と銘茶まつり (はたと石橋の館) →P10	
八女			全国玉露のうまい淹れ方 コンテスト→P5	新茶祈願祭 (八女中央大茶園) →P13	新茶まつり (八女観光物産館) →P13		

※イベントは都合により変更になる場合があります。

なぜ八女茶は美味しい？

八女茶の生まれるところ

福岡県八女地方は、九州最大の河川である筑後川と矢部川の清流に挟まれた筑後平野南部に位置し、肥沃な土壌と豊富な伏流水に恵まれた土地です。雨量も多く、昼と夜の温度差もあり、ここ八女市はお茶を栽培する自然条件に恵まれた場所といえます。

特に山間地は朝・夕に霧が多く発生し、玉露など上質茶を生産する気象条件を満たしています。八女市には、お茶をつくる農家が約2200戸。平坦地ではおもに煎茶、山間地は煎茶と玉露をつくる農家があります。



量より質の高級茶

八女では、茶の芽を少なくして、一つ一つの葉を大きくしっかりと育てる栽培法（芽重型の芽づくり）を行い、ほとんどが二番茶までしか摘みません。栽培面積（約1300ha）の割に生産量が少ないのは、量より質を重視したこの栽培法によるものです。

また、矢部川や星野川から立ち上る霧が山間部の斜面を覆い、日光を適度に遮ることで旨み成分のアミノ酸類の生成が促進されると言われています。その結果、味が濃厚で特有の甘みがあり、苦みや渋みが少ない日本有数の高級茶、八女茶が生まれます。

国の地理的表示保護制度に登録されました！

地域の農産物やブランドを守るために始まった「地理的表示保護制度」の第一弾として「八女伝統本玉露」が登録されました。このGIマークが目印です。



八女茶の歴史

始まりは室町時代

今から約600年前、室町時代中頃（1423年）に宗林周瑞禅師が筑後国鹿子尾村（現在の八女市黒木町笠原）に靈巖寺を建立。明（現在の中国）から持ち帰った茶の種をまき、製法を伝授したのが八女茶の始まりとされています。その後、室町・安土桃山時代にかけては、お茶は集落ごとに細々と生産されていました。



江戸時代と輸出

お茶が少しずつ庶民の間に広がっていくにつれ、江戸時代中頃には八女市黒木町鹿子尾を中心にかなりの生産量に達しました。江戸時代の終わり頃になると久留米・柳川両藩の奨励もあり山間部全域に広がり、生産額は増大。開港とともに茶が輸出品になってからは、急激に生産量も増えました。



生産地の拡大

明治・大正時代は八女東部山間地帯の八女市黒木町・上陽町・星野村・矢部村に加え、西部平地地帯の立花町が産地として発展しました。それに加えて大正末期からは、養蚕などの不況により、旧八女市・筑後市・広川町などが茶の栽培に転換し、現在の産地が形成されました。



需要の増加

第二次世界大戦中は食糧生産が優先され、茶の栽培は減少。しかし、終戦とともに輸出が再開、国内需要も増えたためお茶は増産されました。昭和40年代には高度成長とともにお茶の需要も増加、価格も上昇しはじめました。茶業への意欲も上がり、高性能な農業用機械や製茶機械の普及も手伝って、お茶の栽培面積は拡大。現在では昭和40年の2倍の面積に広がっています。



おいしいお茶の淹れ方 \水/温度/point

お茶に適した水を使い、お茶にあった温度で淹れることが大切です。水道水を使うときは、やかんの蓋をすこしずらして2～3分沸騰させます。その後、お茶の種類に応じた温度まで冷まして使用します。ここでは煎茶の淹れ方を紹介します。

煎茶の淹れ方



湯冷まし（無ければ代用品）に湯呑みの湯を注ぐ（→70℃まで冷ます）



冷ましておいた湯を急須に注ぎ、1～2分待つ。



1 人数分の湯呑みを用意し、ポットの湯をそれぞれ8分目まで注ぐ。



3 急須に、人数分×2gの茶葉を入れる（一人分だけ入れる場合は4g）



5 湯呑みに廻しそそぐ。濃淡がないように。最後の一滴まで注ぎ切る。

日本茶インストラクター（茶ムリエ）

八女には茶ムリエが大勢います

「日本茶」の専門的な知識や技術を持つスペシャリスト、日本茶インストラクター。八女市には、現在67名の日本茶インストラクター（*）がいます。イベントで、おいしいお茶の淹れ方をアドバイスしたり、小・中学校でお茶の教室を開いたりなど、八女茶文化の普及に活躍しています。

*2012年3月現在。日本茶アドバイザー（初級指導者）も含めると100名以上の登録。

美味しいお茶を飲んでください！



日本茶インストラクターの辻さん

『おいしいお茶の淹れ方』体験できる施設



- 「茶の文化館」体験人数：5名以上。体験料：5名の場合、1人当り600円。（要予約）
- 「ほたと石橋の館」体験人数：5名以上。体験料：1人当り500円（40分）（要予約）
- 「お茶の里記念館」（要予約）

もっと知りたい八女茶のこと \お茶セラピー/

八女茶をより一層身近に感じて、心身ともに癒される体験メニューはいかがですか？八女市内各地で開催されている八女茶を体感するプログラム。これぞお茶セラピー、八女茶に癒されるひとときです。



全国玉露のうまい淹れ方コンテスト

日本一の玉露の産地、八女。緑茶の最高級品である玉露を美味しく味わう淹れ方を競う全国大会が毎年開催されています。コンテストは事前に一般の方から参加者を募ります。また、当日参加できるイベントも盛りだくさんです。

- とき：3月
- 問合せ：☎ 0943-23-1118（八女市役所 農業振興課内 実行委員会事務局）



茶摘み体験、釜炒り体験、手揉み体験（上陽ほか）

摘み取ったお茶の葉を、その場で大きな釜で炒ります。時間をかけて焦げないように炒る作業は、香ばしい香りが漂うなか夢中になるひとときです。また、炒った茶葉を素手で手揉みする体験もあります。お茶の葉を揉んでいると、その成分で、手がスベスベになりますよ。

- とき：5月上旬
- 会場：ほたと石橋の館（八女市上陽町北川内）ほか
- 問合せ：☎ 0943-23-1192（八女市役所 商工観光課）



お茶の木オーナー（黒木）

『八女茶発祥の地』として知られるこの地では約600年前から栽培がされています。山いっぱい広がる茶畑の景色は気分爽快。黒木町では「お茶の木」オーナーを募集しています。5月上旬に茶摘みを行い、その場で味わったり、摘んだお茶を加工、配送してもらえます。（募集期間：3月上旬～5月1日）

- とき：5月上旬
- 会場：えがのおの森（八女市黒木町笠原 9836-1）
| 区画（25㎡）10,000円
- 問合せ：☎ 0943-42-4388（笠原里山振興会）



黒木

八女茶発祥の地
歴史を学び、体験もできる

霊巖寺

奇岩そびえたつ八女茶発祥の地

室町時代中頃（1423年）に、周瑞禪師が、かつて学んだ蘇州霊巖寺の風景に似ていたことからこの地を選び、建立した霊巖寺。禪師は明から持ち帰った茶の種をまき、製法を伝授。それが八女茶の始まりとされています。

ここは数多くの奇岩のそびえたつ霊地で、境内からは茶畑が広がる里山の風景を遥か彼方まで望めます。八十八夜には、周瑞禪師を偲ぶ献茶祭が執り行われます。



献茶祭



八十八夜に茶祖・栄林周瑞禪師をたたえ、八女茶の発展を祈念する行事。新茶を淹れて祭壇に献茶し、八女茶山唄を奉納します。

■とき：5月2日
■会場：霊巖寺（黒木町笠原）



☎0943-42-4311

〒八女市黒木町笠原9731

☎あり

地図 F-3

霊巖寺からの眺め



茶 gourmet



八女茶発祥の地、霊巖寺の精進料理（3,000円、3名より要予約）は知る人ぞ知る名物料理。

お茶の里記念館（休館中）

お茶の歴史を知り体験する

八女茶発祥の地・霊巖寺のすぐ下にある記念館。お茶の歴史を伝える資料展示室があり、八女茶生産に使われてきた道具を間近に見ることができます。館内には特産品売場もあり、地元農家が作った八女茶などの特産品を販売。お茶の釜炒りなど季節に応じた体験も可能です。

茶摘み・釜炒り・手揉み茶の体験などを行っているほか、おいしいお茶の淹れ方などの実習も受け付けています。（要予約）



体験



(上) 戦前まで茶葉を炒るのに使われていた「いびり釜」。(下) カウンターに並ぶ地元農家産の八女茶。



☎0943-42-4305

〒八女市黒木町笠原9528-1

☎10:00~16:00

休水曜

☎入館無料 地図 F-3

八女茶山唄日本一大会



八女茶発祥の地で、江戸末期より茶揉み唄として歌い継がれている八女茶山唄の大会です。

■とき：6月上旬

立ち寄りスポット

くつろぎの森
グリーンピア八女

☎0943-42-2400

〒八女市黒木町木屋10905

☎温泉入館料 大人500円

子供250円

地図 D-4

「くつろぎの湯」は、地下1600mから湧き出るアルカリ性単純泉の天然温泉です。露天風呂付きの大浴場と家族風呂が2タイプずつあり、日帰り入浴としてもお楽しみいただけます。



星野

伝統本玉露日本一の産地
お茶を愉しむ体験もいろいろ



茶の文化館

眺めも素晴らしいお茶のテーマ館

伝統本玉露日本一の産地、星野。その星野ならではの玉露を堪能できる「しずく茶」が味わえるのが、ここ「茶の文化館」です。

館内では、八女茶の歴史や製法を紹介する展示が見学できるほか、「抹茶碾き」「和菓子作り」「おいしいお茶の淹れ方」「闘茶」などの体験ができます。また、棚田の景色も美しい食事処では、お茶を使った甘味や食事が楽しめます。

茶 gourmet

(左) お食事処「八女茶寮」の「抹茶・焙じ茶パフェ」と(上)「茶そばセット」。星野産のお茶を使った「茶そば」は人気のメニュー。

(右) 抹茶大福「茶ター福」は、茶の文化館オリジナルのお土産。抹茶をふんだんに使用した人気のお菓子です。

新春の呈茶



新春のすがすがしい空気の中、門松や注連飾りなど、お正月の雰囲気を感じながらお茶を頂きます。

■とき：1月1～3日

おひなさまの茶会

石臼を使っての抹茶挽きや、和菓子作り体験を行い抹茶と和菓子を味わうという体験型の茶会です。点心料理つき。

■とき：3月上旬



星の新茶まつり



新茶と星野村の物産販売のほか、手揉み茶の実演や釜炒り茶の体験、お茶の淹れ方教室、野点などのイベントが行われます。

■とき：5月下旬～6月上旬の2日間

七夕の茶会

天の川に出会う織姫と彦星を偲び、星野村の涼を楽しむ茶会。夕刻から始まり、冷茶席・薄茶席・点心席の構成。

■とき：7月下旬



体験



(左) 石臼抹茶ひき体験。石臼を回し抹茶を作ります。碾きたての抹茶は自分で点てて飲むこともできます(別途料金)。【体験料：2gコース500円～】(上)しずく茶。お茶の葉を1枚1枚手で摘み、昔ながらの製法で作られた玉露の旨みを最大限に楽しめます。最後は茶葉も丸ごと食べることができ、ここでしか味わえない飲み方です。

☎0943-52-3003

国八女市星野村

10816-5

☎10:00～17:00

☎火曜日

☎30台

☎入館料無料

■玉露しずく茶500円～

■抹茶500円

■和紅茶セット500円 他

地図 F-2



古陶星野焼展示館

星野焼の名品が集う

江戸時代に久留米藩の御用窯として隆盛を極めた星野焼。お茶の産地という土地柄から、お茶に係わる茶壺や茶道具などの名品が生み出され、現代の陶工たちに受け継がれています。館内には江戸中期以降の逸品が一堂に会しており、現在の窯元作品の販売も行っています。

☎0943-52-3077

☎八女市星野村11865-1

☎9:00～17:00

☎火曜日(当日が祝日の場合は開館)

☎あり

☎大人200円、高校生100円、

小中学生50円

地図 F-2



星形の屋根、屋内庭園を囲む八角形の回廊式ギャラリーなどデザインも特徴的な展示館です。湯呑み、急須、お皿、花瓶など、窯元3名が作った商品も販売しています。

上陽 矢部 立花

奥八女の茶と、ころの魅力満載
加工品も充実、体験もできる

ほたと石橋の館 上陽の魅力がいっぱい

星野川にかかる寄口橋（二連の石橋）と大楠近くの絶好のロケーションにあります。特産品直売所「茶彩館」では、上陽茶のほか、お茶羊羹など茶加工品を販売しています。

上陽新茶まつり



新茶の試飲販売のほか、釜炒り茶実演や茶摘み体験などお茶に親しむイベントが行われます。

■とき：5月初旬

ホテルと銘茶まつり

ホテルが乱舞する時期に開催されます。ライブやお茶の接待、特産品販売などが行われます。

■とき：5月末～6月上旬



茶 gourmet

(左) 粉茶ソフトクリーム。上陽茶の粉茶入り。
(下) 名物のお茶羊羹「よう勘五郎物語」。



☎0943-54-2150
〒八女市上陽町北川内
589-2
☎10:00～18:00
☎水曜日
(祝日の場合は翌日)
☎あり **地図 D-2**



体験



(上) 「おいしいお茶の淹れ方」体験ができます。(1名500円、所要時間は40分。要予約)
(左) 直売所「茶彩館」店内。上陽茶をはじめ、名物が並びます。



ふるさとわらべ館

子どもも楽しいお茶体験

上陽町の豊かな自然や人々とふれあえる体験館。昭和30年代の懐かしい教室を体感したり、工作体験を行うなど、子どもと大人がいっしょに遊んで学べる施設です。館内には名物の「お茶コロッケ」が味わえる「山の上レストランおぼろ」もあります。お茶体験はお問合せを。

☎0943-54-2442

〒八女市上陽町下横山
4838

☎10:00～18:00

☎水曜日

(祝日の場合は、翌日休館)

☎あり

地図 C-1



八女市矢部地区観光物産 交流施設「杣のさと」

矢部村の名物が集結

八女市の東の玄関口のおもてなしの場として、矢部地区日向神ダム湖畔に八女市矢部地区観光物産交流施設「杣のさと」がオープンしました。観光案内・特産物販売・飲食スペース・交流の場として活用されます。

飲食スペースはテーブル席、カウンター席あわせて60席あります。「そまりあんカレー」や「まんどきそば」など地域の産物を使った食事メニューをはじめ、物販スペースで購入したお弁当・お惣菜もここでお召し上がりいただけます。

物販スペースでは矢部地区の特産品（農産物・加工品）などを販売しています。



☎0943-47-2500

〒八女市矢部村矢部
3277-1

☎7:00～20:00

(飲食スペース 11:00～18:00)

☎第2・4水曜

(季節によって変動することがあります)

☎あり

地図 H-5



道の駅たちばな

自然の恵み・おいしさを届ける

「直売所甲子園2011」で、日本一に輝いた直売所。特産のタケノコや梅、ミカン、キウイをはじめ、八女茶コーナーや茶加工品も充実しています。また、道の駅限定の「ウメ山ウメ子」が人気。特産の梅を使った、甘くちょっぴりすっぱい爽やかな梅のスイーツとして評判です。

☎0943-37-1711

〒八女市立花町下辺春315-1

☎9:00～18:00

☎第2水曜日

☎124台 **地図 C-4**



(左) 販売されている八女茶とウメ山ウメ子の梅のスイーツ



(右) 毎週末、店頭でお茶の試飲販売。市内の茶舗が交替でふるまいます。



八女

見渡す限り茶畑
体験やお土産を楽しめる観光施設も充実



八女中央大茶園 見渡す限り一面の茶畑

はるか一面に広がる茶畑。ゆるやかな傾斜の丘陵地に広がるこの大茶園（約70ha）は、福岡を代表する八女茶の一大生産基地です。

ここは、1969年から1973年にかけて「県営パイロット事業」として103haの山林を開発して作られた茶畑で、その雄大な景色は広く知られるところとなりました。頂上には展望所が設けられ、晴れた日には有明海や島原半島を望むことができます。

八女市新茶祈願祭

八女中央大茶園の頂上の「五社神」で、一番茶の茶摘みを目前に控え、高品質なお茶の生産や収穫作業の安全を祈願。茶席も設けられ新茶などが振る舞われます。

- とき：4月
- 会場：八女中央大茶園 五社神（八女市本）



八女市本
（八女ICより車で25分）
※展望所は見学自由 **地図 B-3**

立ち寄りスポット ☎0943-24-3339

温泉、レストラン、直売所 八女市宮野100
べんがら村 入浴料 大人600円 小人400円
地図 B-3 第2・4月曜日（祝日は営業）



天然温泉、農産物直売所、バイキングレストランが楽しめる複合施設です。

八女観光物産館「ときめき」 八女・奥八女の観光情報・魅力発信

「茶のくに八女・奥八女」の観光情報を総合的に案内するほか、特産品を取りそろえた物産スペース、来館者が休憩しつろげる交流スペース、トイレ（別棟）があります。5月上旬には新茶まつりがあります。

☎0943-22-7730
八女市本町2-129
9:30～18:00
（冬期は17:00） 八女茶を
観光案内所 8:30～17:15 はじめ茶の
休月曜日 **地図 B-3** 加工品もずらり



八女伝統工芸館

伝統工芸の実演を見学。体験もできる

館内では、仏壇、手すき和紙、竹細工など八女の伝統工芸を実演しています。お茶生産に欠かせない竹籠編みなどの実演も見ることができます。併設の八女民俗資料館では、江戸時代から受け継がれた農具などを展示・紹介しています。



茶摘みかご

☎0943-22-3131
八女市本町2-123-2
9:00～17:00
休月曜（祝日の場合は開館）年末年始
入館無料 **地図 B-3**



八女茶 Sweets

写真のスイーツをご購入になりたい場合は
観光案内所までお気軽にお問い合わせください。

八女市内には、
八女茶を使ったスイーツがいっぱい！
市内を巡って手に入れてね！



カステラ

しっとりとした食感に甘い味わいのカステラ。抹茶の香りが加わり、一層贅沢な風味がします。お茶の産地にこだわったカステラが、販売されています。



プリン

お茶とプリンの味は不思議にマッチします。卵や牛乳、そしてお茶などの原料を厳選したプリンが販売されています。



抹茶棒

いわゆる「黒棒」の抹茶バージョン。星野産抹茶をふんだんに使い、色よく仕上げています。



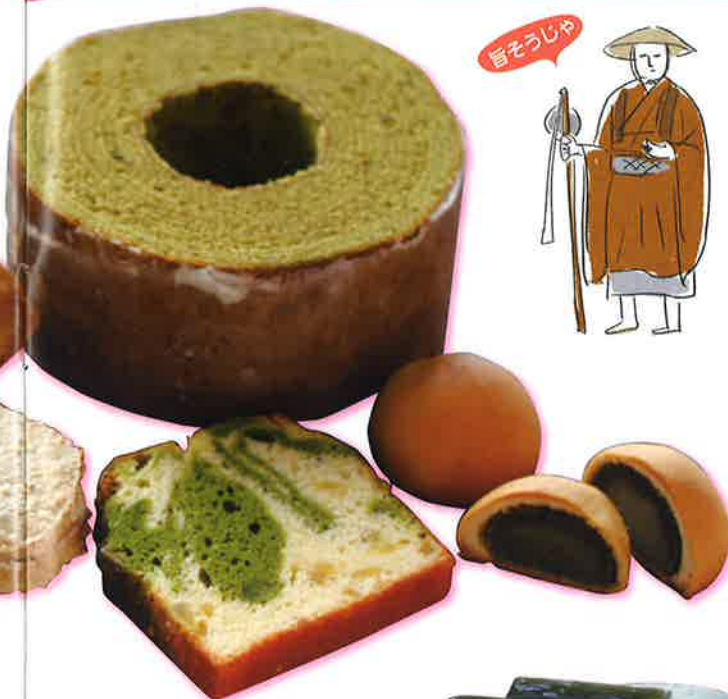
ロールケーキ

八女市内の洋菓子店には、特に産地にこだわったロールケーキが並んでいます。美しいグリーンの発色もパティシエの腕の見せどころです。



かりんとう

抹茶を練り込んだ生地をカリッと揚げたかりんとう。抹茶のきれいな色となつかしい味わいが魅力のお菓子です。



旨そうじゃ



茶飴

いろいろな種類の茶飴が販売されています。甘さが強いもの、苦みの強いもの、香りを大切にしたもの・・・迷ったらお店の人に尋ねてください。



クッキー

こんがりとはばしいクッキーの香りにお茶の香りをプラス。グリーンの色合いも食欲をそそります。ちょっと大人の味わい。



ようかん

星野、上陽、黒木・・・産地にこだわったお茶ようかんが製造されています。お茶の色を目でも楽しみながら味わいましょう。



バウムクーヘン

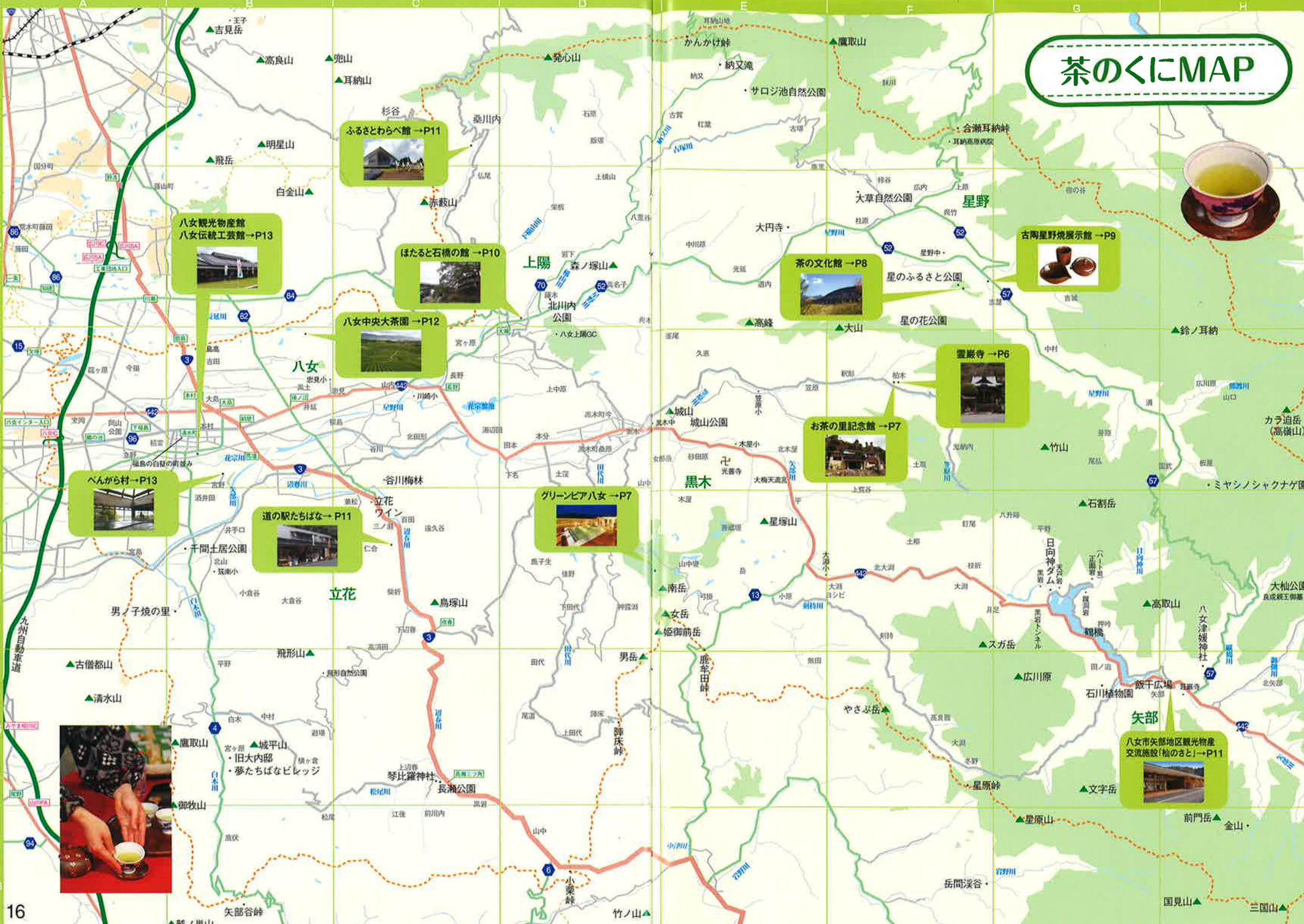
製造に手間ひまかかるバウムクーヘン界でも、八女茶が活躍。しっとりとした味わいと香り、色合い・・・すべてが楽しめます。

ソフトクリーム

甘さやクリーミーさなど様々な種類が誕生しているソフトクリーム。地場産の粉茶や抹茶を使ったソフトクリームを食べ比べてみてください。



茶のくにMAP



ふるさとわらべ館 → P11

ふるさとわらべ館

八女観光物産館
八女伝統工芸館 → P13

八女観光物産館
八女伝統工芸館

ほたと石橋の館 → P10

ほたと石橋の館

八女中央大茶園 → P12

八女中央大茶園

茶の文化館 → P8

茶の文化館

古陶星野焼展示館 → P9

古陶星野焼展示館

べんがら村 → P13

べんがら村

道の駅たちばな → P11

道の駅たちばな

グリーンピア八女 → P7

グリーンピア八女

お茶の里記念館 → P7

お茶の里記念館

雲巖寺 → P6

雲巖寺

八女市矢部地区観光情報
交流施設「柚のさと」 → P11

八女市矢部地区観光情報
交流施設「柚のさと」





八女市 商工観光課
<http://yame.travel/>

平成29年11月改訂