



眩しい新緑の波。
風薫る
茶どろろの初夏。

矢部の茶摘み

す、味は苦渋味少
るさとの香りを呈

五月は茶摘みで始まる。日増しに眩しさを増す初夏の光の中で、鮮やかな緑のうねりを広げる茶畑。「茜だすきに菅の笠」は、もう遠い昔になつてしまつたが、やはり、茶摘みの風景は郷愁をそそる。

元禄年間に命名されたという矢部茶。釜炒りの製法でその名を知られる。「水色はあくまで濃金色でよく澄み、香気は釜香と言われるさわやかでふるさとの香りを呈

なく爽快、保存良く、煎出度良し。...

釜炒茶は、九州では熊本が生産量の七〇%を占め、四〇〇トンを生産する。

日本古来の伝統と文化を受け継ぐ緑茶。日本人の心とも言える。

夏、間近。さわやかな高原の風は、軽い興奮と感動をおぼえさせる。

