

お茶栽培から製茶まですべて自社で行います。

おいしいお茶のための 三つの約束

- 一、葉肉の厚い元気な一番茶の柔らかい新芽だけを使います。
- 二、渋み・苦みを整え、まろやかでコクのある深蒸し茶に仕上げます。
- 三、お茶本来の薫りと味わいに徹したお茶を追求します。

〈商品のご紹介〉

いさお



薫りのよい「やぶきた」「濃厚な味わいの「ゆたかみどり」
「あさつゆ」に、すっきりとした「おくみどり」をバランスよくブレンド。

穎娃茶



穎娃の温暖な気候に適した「ゆたかみどり」「さえみどり」を中心に「やぶきた」をブレンド。滋味豊かな風土の味わいをお楽しみください。

勲



薫り、味わいともに優秀な「やぶきた」の中でも最高級茶葉を厳選して仕上げました。

豊みどり



「ゆたかみどり」のみで仕上げ、品種独特の持ち味である、濃厚な風味とコクをじっくり味わいいただけます。

※「勲」「いさお」は鹿児島県公認「かこしま茶」ブランドに認定されています。

〈栽培品種〉

- ゆたかみどり**
早生種。主に鹿児島で栽培。「かふせ」や「深蒸し」で、濃厚でまろやかな味わいに。
- さえみどり**
早生種。「やぶきた」と「あさつゆ」の交配種。冴えた鮮緑色、渋みやクセが少なく旨みがある。
- あさのか**
中早生種。薫りは上品でさっぱり。旨み成分のアミノ酸や渋み成分のカテキンがともに多い。
- やぶきた**
中生種。日本の茶栽培面積の約8割を占める。豊かな滋味と甘み、品のある薫りが特徴。
- あさつゆ**
中生種。主に鹿児島で栽培。特に色沢・水色に優れる。渋みが少なく、旨みや甘みが強い。
- くらさわ**
中生種。他の品種よりカテキンが多いため渋みが強く、ブレンドするとメリハリのある味わいに。
- はるもえぎ**
中生種。淡緑色の水色で、「やぶきた」より旨み成分のアミノ酸が多く、渋み成分のカテキンが少ない。
- おくゆたか**
中晩生種。栽培が難しいが、樹勢が強く、品質優良。優雅な薫りとまろやかな旨みがある特徴。
- おくみどり**
晩生種。さわやかな香りで、クセが少なくすっきりとした味わい。てん茶や玉露にも適している。

お茶づくり 三代記

鹿児島県 南九州市 穎娃町

GREEN TEA MAKING HISTORY OF THREE GENERATIONS AT SHIMOKUBO ISAO GREEN TEA

有限会社
下窪勲製茶

社名 有限会社 下窪勲製茶
設立 昭和47年6月29日
資本金 300万円
代表者 代表取締役 下窪 和幸
事業内容 日本茶の生産・製造・販売
社員数 7名
取引銀行 鹿児島銀行 えい支店



えい茶について

天保7年、現在の新牧地区に種子を播種したのが「えい茶」の起源とされています。昭和61年には、茶業を発展させた先人たちを称え、大野岳の大野嶽神社に「えい茶顕彰碑」を建立。同年より、穎娃のお茶栽培農家が毎年集まって「新茶まつり」を行い、手摘み手もみで仕上げたその年の新茶を大野嶽神社と顕彰碑へ奉納しています。

有限会社
下窪勲製茶

〒891-0702 鹿児島県南九州市穎娃町牧之内14962
TEL0993-36-0710(工場)・0993-36-2539(自宅)
FAX0993-36-0716
http://www.shimokubo-seicha.com (2011年11月完成予定)
E-mail:isao-seicha@po5.synapse.ne.jp





初代も現役で、土づくりにも励んでいます。

下窪 勲

大正15年生まれ。自家用に作っていたお茶を戦後増産。「美味しいお茶の基本は土づくり」を信条に、今でも堆肥は米ぬかを基本に油粕、骨粉を手塩にかけて完熟させます。86歳現役、毎朝工場に出勤しパソコンでデータ管理なども行います。若いころから研究熱心で当時の細やかなデータは現在も残っています。



男らしい生葉としなやかな茎

茶樹をかき分けて、下枝をご覧いただくと、当園の茶樹は葉の層が厚く、濃い緑の葉がたっぷり茂ります。力のある枝で構成された張りの良い株だからこそ、被覆せず露地栽培にこだわります。肥沃な大地と太陽が育む大きく艶のある生葉。長い「蒸し」と「揉み」にも崩れず、薫りと美味しさを最大限に引き出します。

素晴らしい葉を生む 独自の摘み取り

特に新茶の摘み取りは緊張します。茶樹の勢いを生かした成長点でのハサミ入れは永年の勘をもっても難しいものです。摘み始めはある程度ところで摘み取ってみる。今切ったばかりの枝を見て触れて、5分、10分は茶樹と問答。考えまた試みる。ハサミ入れ位置をミリ単位で調整します。見事に枝が伸びて、厚みと艶のある茶葉が広がる茶畑。

健やかな根っこ

畑は全部で30ha。ふかふかした土は、力のある踏み応えで一步一步をとらえます。今踏んだ足跡が土に押し返されてすうっと消えてゆく。空気を抱き込んだ豊かな大地は地中深くの根毛までやさしく包み込み、健やかに育みます。土壌診断を頻繁に行ない、独自の施肥計画を実行。ストレスのない根は無理なく伸びて、肥料分、水分、酸素を効率良く吸収し、茶樹は元気になる。地上からは見えない根っこが良質なお茶の葉の要です。



長期高品質保持の緑茶

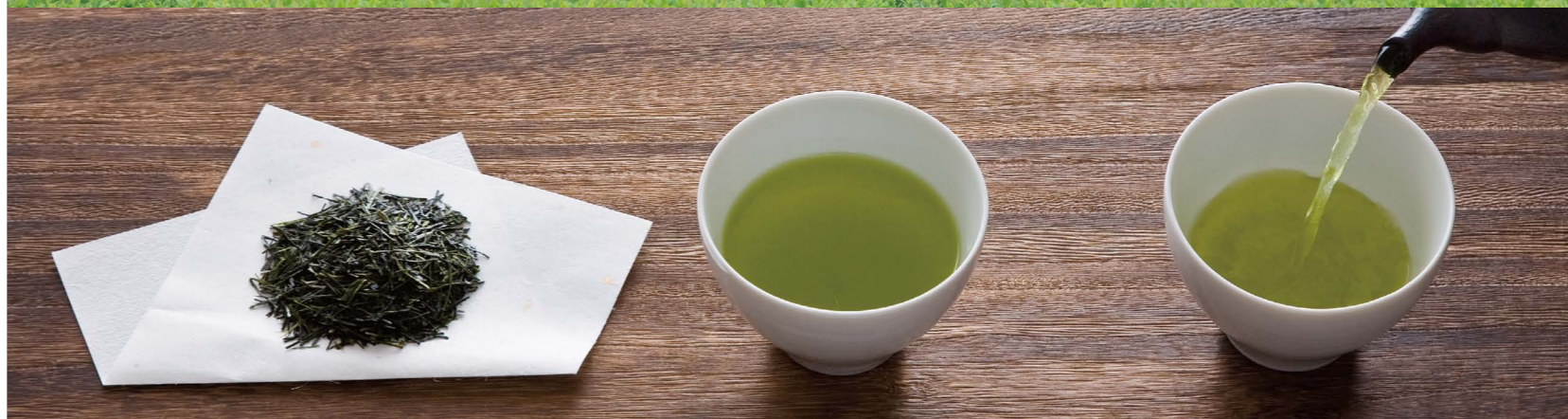
製茶できっちり蒸し、揉んだ葉は、長期保存ができます。秋になるとかえって美味しくなることも。澄んだ山吹色は深蒸しとは思えないさらりとした雫です。力のある葉の初夏の薫り、熟成した旨み、しばし舌の上で転がして、愉しんでみてください。



「三煎、四煎出るね」、「香気が高い」と喜ばれる由縁です

揉捻は「揉み」、茶葉にヨリをかけ、薫りと旨みを引き出します。揉みに時間をかけることで、より高い香気、総合的な美味しさを引き出します。粉っぽくないので一見、超深蒸しに見えないといわれる当園の荒茶。特に針のような茎は茶樹の健康の証。

清々しい朝晩の霧の山麓。
日本列島の南端にお茶の適栽地があります。



独自の工夫が生み出す 薫り高いお茶

SHIMOKUBO ISAO GREEN TEA



美味なるお茶は畑の土から、株の根から

「工夫を極めよ。これらのごとくも、心底に当てよ。花を知らんと思わば種を知るべし」

室町時代の猿楽師・世阿弥の『風姿花伝』に記された言葉です。

お茶に置き代えるならば、

「美味なるお茶は畑の土から、株の根から」と、

常に善き道を指向し、良質なお茶づくりに精進しております。

お茶栽培農家として製茶者として、

全国各地から訪れる日本茶の専門家の方々と共に研鑽を重ねております。

世阿弥の「花」についての言葉は美味しいお茶づくりの「いろは歌」。

「薫りと旨みを封じ込めた勢いのあるお茶」を

皆様にお届けしたいと願っております。



二代目 下窪 和幸

三代目 下窪 健一郎

私たちは 『地球の 自然造形美』 の 手のひらで、 お茶づくりに 励んでいます。



千貫平

下窪勲製茶

指宿

池田湖

佐多岬

開聞岳

頴娃町 El Town

鹿児島県薩摩半島の南側に位置する頴娃町は、標高が高く、霧深いお茶の適栽地として品評会でも数多くの受賞歴。頴娃町の属する南九州市は、市町村単位のお茶の生産量では全国一位。丘陵に連なる緑の茶畑には朝晩霧が這い登り、当園は標高200m以上という恵まれた環境。おかげで昼夜の寒暖の差が大きく、薫り高いお茶ができるのです。(写真:頴娃町大野岳山頂からの眺望)