



この地域のお茶の魅力をもっと広めていきたいです

宮崎雄二さん(左)  
宮崎三枝さん(右)

### # 玉緑茶 宮崎製茶

●みやざきせいちゃ  
☎090-8569-2616  
相良村 MAP P12C3  
④球磨郡相良村川辺185-162  
⑤九州自動車道人吉ICから車で15分 ⑥9~18時 ⑦不定休 ⑧2台



国際コンテストで金賞を受賞した「さがらの月」を使用した玉緑茶 1620円

茶葉の選別から生まれる香ばしいほうじ茶 864円。ティーバッグで手軽に

お茶の粉を使ったイチゴ大福やパンナコッタ風デザートなど、季節替わりの手作りスイーツが楽しめる

宮崎製茶は、玉緑茶を中心に生産する茶農家。霧が立ち込める相良村の気候が旨みを引き出し、まろやかな味わいに。玉緑茶は茶葉をよらずに仕上げの製法で、勾玉のような形状も特徴だ。収穫期は家族総出の大仕事。新芽は鮮度が命のため、摘み取りから製茶までは時間との戦いだ。睡眠時間を削りながら2〜3週間の作業が続くが「エメラルドグ

### 朝霧に包まれる茶畑が育む、世界も認めた玉緑茶

リーンの茶畑を見ると、その疲れも吹き飛びますよ」と三枝さんは教えてくれた。新品種「さらり31」を使った商品「さがらの月」は農林水産大臣賞を受賞し、フランスの国際茶コンテストでも金賞に輝き、高い評価を受けた。また、事前予約をすれば玉緑茶の製法などを学びながら試飲体験ができる。香り豊かな一杯を、ぜひ味わいたい。

茶畑を見渡す開放的な空間で、お茶の歴史や製法の話聞きながら、試飲体験が楽しめる。1名2500円



### 球磨川の恵みと風土が育む名産品に出会う

# 人吉球磨ブランド

清流・球磨川と豊かな自然に恵まれた人吉球磨。焼酎をはじめ、この土地の風土が育んだ名産が揃う。伝統を守りながら新たな挑戦を続ける、地域に根ざしたものづくりを訪ねてみよう。



乾燥たもぎ茸1026円。味噌汁やパスタなど幅広い料理に使える

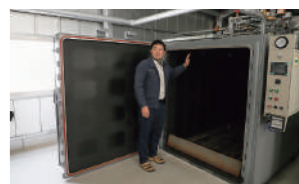


培養が進むと、黒い菌床が白く変化。菌が全体に広がり、栽培の準備が整う

鮮やかな黄色が特徴のタモギタケ。香りとうま味が豊か



タモギタケのエキスを入れた水(右)は抗酸化成分を多く含み、金属を入れてもさびにくいという



高圧殺菌罐は、菌床に含まれる雑菌を高圧・高温の蒸気で殺菌し、たもぎ茸の菌が繁殖しやすい環境を整える



菌床の原料にはクヌギなどの広葉樹を使用。栄養価が高く、キノコの生育に適している

### # タモギタケ 株式会社アスリー

●かぶしがいいしゃあすリー  
☎0966-45-2951(あさぎ町) MAP P12F3  
④球磨郡あさぎ町岡原南269 ⑤九州自動車道人吉ICから車で30分 ⑥9~18時 ⑦不定休 ⑧30台 ⑨athree.shop/

ショップで買える



川辺720ml1980円。相良村産の米と川辺川の地下水で仕込む人気銘柄  
織月720ml1250円。織月酒造の代表銘柄  
米焼酎と熊本県産赤紫蘇で造った、恋しそう500ml1450円

### # 球磨焼酎 織月酒造

●せんげつしゅぞう  
☎0966-22-3207  
人吉市 MAP P12E2  
④人吉市新町1 ⑤九州自動車道人吉ICから車で10分  
⑥見学無料 ⑦9~17時(最終入場は16時30分) ⑧無休 ⑨15台



「城見蔵」では人吉城址を望む試飲スペースで、代表銘柄の飲み比べが楽しめる



麴の香りが漂う館内で、球磨焼酎の製造工程を学べる

見学では麴の香りなど、蔵の空気も感じてください

### 清らかな球磨川と匠の技が生む、伝統の球磨焼酎

織月酒造は明治36年(1903)創業の老舗蔵元。米を原料とする球磨焼酎を製造し、相良村産の米や川辺川の伏流水を使用するなど、土地の個性を生かした酒造りに取り組む。歴代杜氏の技術を受け継ぎ、現在は7代目杜氏が味づくりを担っている。「令和2年7月豪雨」で被災するも、社員が丸となって再建を成し遂げた。見学案内担当

当の小宮さんは、災害を経てチームの結束がより強まったと教えてくれた。「焼酎は全国的には芋や麦が多いですが、米焼酎の魅力もぜひ知ってほしいですね」と小宮さん。15力国以上に輸出も展開し、近年は海外からの来訪者も増え、焼酎ベースのリキユールやクラフトジンなど新商品にも挑戦中。今後の展開にも期待が高まる。

製造部課長 小宮 浩さん