

次世代につなぐ知覧茶の恵み

南九州市・知覧町、後岳の麓に広がる福田緑香園。最高級の茶葉の産地として知られる地で、茶農家の5代目を担うのが福田将基さんだ。小学5年生の頃から「知覧町の良さや知覧茶を多くの人に知つてほしい」と思い描いてきたという。その想いは大人になつた今も変わらない。

取材日はあいにくの雨模様だったが、茶畠の点検へ。朝夕の寒暖差が大きく、霧や冷たさが風にさらされる後岳地区は、農家にとって決して楽な環境ではない。だがこの厳しさこそが、茶葉に深い旨みと豊かな香りをもたらす。

日々の作業風景をSNSで発信するのも、後岳の茶づくりを知ってほしいから。若い世代にもっとお茶を飲んでほしい、茶農家も増えたい。そう語る表情から、茶づくりへのまつぶや想いが伝わってきた。



南鹿児島 ブランド



知覧茶 福田緑香園

●ふくだりょっこうえん
☎0993-83-2865
(南九州市) MAPP12B2
④南九州市知覧町郡12434-2 交志布志港から車で2時間10~16時 ⑤不定休 ⑥10台 ※来店の際は電話またはInstagramのDMで要予約

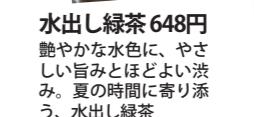


知覧茶 540円～
右から一番茶と二番茶。
おいしく味わうには、湯温を70～80℃までしつかり下げるのがコツだそう

南鹿児島には、土地の恵みを生かした個性豊かな食材や加工品が揃う。生産者の想いと技から生まれる“地元自慢のおいしさ”を訪れてみよう。

ひと口かじると、カカオの香りがふわりと広がり、素材の個性がまっすぐ伝わってくるキートスのチョコレート。障がいを持つ方の就労支援団体「Lanka」の約20名のスタッフが、それぞれの得意分野を生かして、カカオ豆の選別から成形まで一貫するチョコレートだ。大山さんは彼らの技術に日々感動しながら、チョコレート作りを見守る。2025年10月には火事で工房が被災し、現在は間借りした場所で製造を継続。そこには大山さんの人柄に惹かれ、自然と手を差し伸べた人たちの存在があった。「助けてくれた人たちへの感謝を胸に、同じ場所で再開したい」。その言葉から、チョコレートと人の両方に真摯に向き合ってきた想いが伝わってくる。

メイド・イン・鹿児島のチョコレート



水出し緑茶 648円
艶やかな水色に、やさしい旨みとほどよい渋み。夏の時間に寄り添う、水出し緑茶



試飲体験は事前に電話予約が必要

新宿から広がる 新たな蒸留酒の扉

明治8年(1875)創業の老舗焼酎蔵。指宿の名水と南薩摩のサツマイモを使い、伝統のかめ壺仕込みで「薩摩の誉」をはじめとする銘柄を造り続けてきた。2023年、6代目の大山陽平さんが社長に就任。前社長である修一さんと意見を交わしながら、芋焼酎に加えジンやラムなど蒸留酒にも挑戦。ジンとラムの蒸

留には、ヨーロッパの蒸留機と同様に銅製の蒸留槽を使用。所蔵が雑味を抑え、酒質をまるやかに整えてくれるそうだ。かつて呉服店だった歴史から、ラベルをタグ風に仕上げるなど、デザイン面でも独自のアイデアが光る。伝統を守りながらも、世界に向けて発信する新しい焼酎蔵としての歩みを進めている。



JIN7 series 01
700ml 4400円
JIN7 series 00
700ml 4400円
年に一度収穫される辺境だいだいの芳樟と、指宿産木香りが弾けるクラフトジン

代表取締役社長
大山 陽平さん



宮ヶ浜
MIYAGAHAMA Aroma
720ml 2200円

玉芋を使用。紅茶のようなアロマティックな芋焼酎

倉庫には100樽以上。木樽は木の材質で酒質が変わる

南鹿児島が育むゴボウに注目

ゴボウを 全国の食卓へ



伝統のかめ壺仕込みでコクや甘みが強くなる

チョコレート各1230円～

ガーナやベトナムなど、世界各国のカカオ豆を使用。産地ごとの個性を生かし、パッケージごとに異なる味わいが楽しめる

Kitos Cacao Nibs & Honey

Kitos original products

Kitos Cacao Nibs & Honey

Kitos original products