

茶葉

市内唯一の生産地・脇山。 日本のお茶のルーツがここに！

旬

4月、5月

生産地

脇山(早良区)

福岡市中心部から車で40分ほど、背振山の裾野に広がる早良区脇山は福岡市内唯一のお茶の生産地です。地元・福岡でもあまり知られていませんが、脇山は「日本のお茶のふるさと」。鎌倉時代初期に博多にある日本最古の禅寺・聖福寺の栄西禅師が中国(宋)からお茶を持ち帰り、脊振山に蒔いたのが日本のお茶の始まりといわれています。

後継者不足によりお茶の生産が一旦途絶え、放置され荒れ果てた茶畑を2002年から、地元の有志や農協青年部によって復活させ、脇山茶の生産を再開。最初は手探りだったのですが「このお茶を守りたい」という熱意により、2年後の2004年には「脇山茶」の商品化へとこぎつけました。

脇山で育てられているお茶は樹齢70年を超える在来種

です。自然に恵まれた脇山は昼夜の寒暖差があるため、野菜や米などはもちろん茶葉も美味しく育つのだとか。山からの吹く風が新芽を傷める霜を防ぐこともよい茶葉が育つ理由のひとつで、農薬不使用で大切に育てられています。

脇山茶は、年間1.3トンほど生産されています。G20会議のレセプションパーティで海外からのお客様に脇山の冷茶をふるまい、「さわやかな口当たりで飲みやすい」「食事によく合う」など好評を得たそうです。脇山茶の特徴は“煎が効く”こと。2煎目、3煎目と、しっかりとした味が出て、美味しいお茶を楽しむことができる日本茶です。また、脇山では「せふりの紅茶」「冷たい緑茶」「脇山ジェラート」などの加工品開発にも取り組んでおり、煎茶以外でもお茶を楽しむことができます。

