

やまぐち産の  
美味しいもの

# お茶

小野湖から立ち上る霧に包まれて育った、コクのある香り豊かなお茶。

地元を愛し、誇りに思う心が、お茶づくりの原点。  
小野茶業組合 組合長

## 加藤 優治さん

**小** 野湖近くの丘陵地は県内を代表するお茶  
どころ。70ヘクタールにもおよぶ茶畑が広  
がっている。冬もずっと続く緑のじいさんは、  
まさに絶景。胸いっほいに深呼吸をすれば、清  
々しい空気が体全体に染み渡ってくる。

**お** 茶の栽培に携わる加藤さんは、この道50  
年のベテラン。香り・味・色合いに優れた品  
質の良いお茶をつくるため、茶樹の生育を十分  
考慮しながらの整枝や、堆肥による土壌改良  
など、茶畑づくりの苦労が続く。

**茶** 葉は摘み取った後、いったん蒸して揉み、乾  
燥させて「荒茶」という状態にする。その  
後、芽葉などを選び分け、さらに乾燥させ、パ  
ッケージ詰めして販売される。

**地** 元でもっと気軽にこの小野茶を消費でき  
ないだろうか。そんな思いから「ボトル入  
りの小野茶も生まれた。コンセプトは「家庭の  
急須でいれたお茶。極力ろ過を抑えた製法で、  
小野茶本来の美味しさや成分を残している。  
生産者と加工業者が「丸」となり、自信と誇り  
を持って取り組んでいる山口県のお茶で  
す。地産・地消の動きの中で、

自分たちが育った地域の名が、  
お茶の銘柄として世に出てい  
くことは、私たち栽培農家に  
とって大きな励みになりま  
すね。」と加藤さん。このおい  
しさを多くの人に伝えていき  
たいと意欲的だ。



小野茶の収穫時期は4～8月。  
新茶の時期にあたる毎年5月上旬には  
「お茶まつり」が開催され、  
茶摘み体験をする人々で賑わう



Buchiumal ③ Yamaguchi!



ボトルでも、小野茶の濃厚な味を  
楽しめる



荒茶を選別機で芽・葉などに  
分け、乾燥させて袋詰めする



やまぐち産の  
美味しいもの

# お酒

農家と蔵元が一体となって取り組んだ、ストーリーのある地酒「旬彩」。

目指したのは「農家の顔が見える、新しい地酒づくり」。  
永山酒造合名会社 社長

## 永山 純一郎さん

**旬** 彩は、時間が経つほどコクが出てまろやか  
な味わいになるんです。正直、そのおいし  
さに驚きました。」と郷やかに語るのは、永山  
酒造合名会社の永山社長。

**地** この純米酒は、山陽小野田市の地産・地消をす  
める「旬菜感皇」プロジェクトの二環から生ま  
れたもの。  
元でとれた米を使って、安全でおいしく、  
より手頃な酒が作れないだろうか。地元  
意識を高めることの原動力にしたい。そんな

思いを込めて、農家と酒蔵、JAが一体となり、  
米の品種選びから銘柄の命名まで取り組んだ  
地酒の新しいモデルだ。

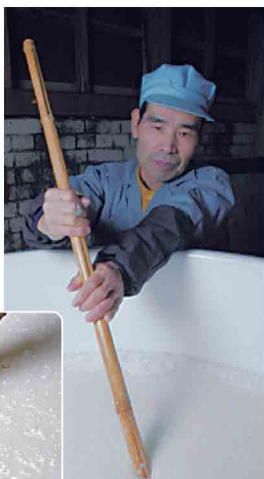
**酒** に使われている米「日本晴」は、地元の農  
業団体「山陽愛農クラブ」の皆さんが丹精  
込めて育てたもの。自信と心意気が伝わって  
くるようなしつかりとした味わいだ。



酒類で初めてやまぐち産加工品マークを取得した純米酒「旬彩」



左から生産者の坂さん、JA山口宇部的小林さん、永山酒造の永山さん。  
いいチームワークがおいしい酒づくりを支えている



Buchiumal ④ Yamaguchi!



山陽愛農クラブ会長  
坂 康登さん



一杯の酒にふるさとの風景が浮かび上がる

