

ハサマ共同製茶組合へようこそ

こんにちは！ハサマ共同製茶組合のお茶工場では、煎茶と紅茶を製造しており、平成2年より、煎茶を作り続けています。平成26年より紅茶を作り始め、平成27年より様々な賞をいただいております。

●受賞歴●

2015年 国産紅茶グランプリ 銀賞
2017年 プレミアムティーコンテスト
チャンピオン（2部門にて）
国産紅茶グランプリ 準グランプリ
国産紅茶グランプリ 金賞



お茶の品種について
お茶の樹には様々な品種があります。
たとえば・・・
煎茶向きの品種 → やぶきた
紅茶向きの品種 → ベにふうき

煎茶向きの品種「やぶきた」を使っておいしい紅茶ができないかと研究しています。

煎茶 のできるまで

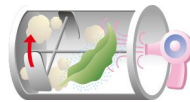
収穫（茶刈り）

生葉コンテナ

蒸し



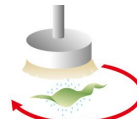
葉打ち



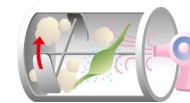
粗揉（そじゅう）



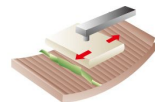
揉捻（じゅうねん）



中揉（ちゅうじゅう）



精揉（せいじゅう）



乾燥



紅茶 のできるまで

収穫（茶刈り）

しおらせる
萎凋
（いちよう）

揉捻（じゅうねん）



発酵
（はっこう）

乾燥



おいしいお茶の淹れ方

煎茶
ぬるめのお湯 (70度)
1分～2分

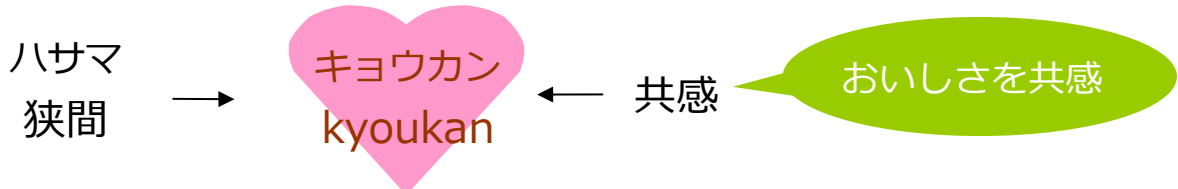
紅茶
熱湯 (100度)
3～4分



専業農家 山中家の一年



Kyoukan茶 = ハサマ共同製茶組合 の 登録商標 です



土、太陽、水、風。この川島町の風土がおいしい Kyoukan 茶を作り出します。でも毎年気候は同じではありません。最後の調整は人の手で行います。お茶の声を聞き、お茶のパワーを最大に引き出すことにより、ここでしか作れないお茶ができるのです。

わたしたちが一生懸命丁寧に作ったお茶を、飲んで、香って、見て、触ってみてください。お湯をそそぐわくわく感、抽出中ののんびり待ち時間から、できあがったお茶をいただく幸せ。たまにはゆっくりお茶を淹れ、素敵なティータイムを過ごしませんか？

さいごに。

農家の高齢化により、辞めていく茶農家が相次ぎ、栽培を放棄された茶畑が急増しています。害虫や獣が増え、美しい景観が損なわれつつあり、悲しい現実です。お茶は体に良い飲み物です。日本のお茶をたくさん飲んでくださいね♪

