

CRAZY GOOD -CHIRAN TEA-

知覧茶の可能性の旅



DATE:

1.17 FRI

1.19 SUN

10:00-18:00

PLACE:

Nui. HOSTEL & BAR LOUNGE

主催：南九州市茶流通対策協議会／企画：株式会社オコソコ／協力：Nui. HOSTEL & BAR LOUNGE



鹿児島県の薩摩半島南部に位置する南九州市は、「知覧茶」の生産エリアとして日本一の茶畑が広がっています。自然の恩恵を受け、多品種のお茶を育てることのできる日本でも唯一のエリアです。皆さんには、知覧茶が好きでたまらないクリエイティブな生産者に出会い、知覧茶のグッドポイントを知ること、あなたの知らないお茶の世界をたくさん見つけてほしいと思います。

CRAZY GOOD -CHIRAN TEA-



「知覧茶」というブランドは、鹿児島県南九州市の知覧（ちらん）／顚娃（えい）／川辺（かわなべ）という3つのエリアからつくられています。豊富な日射量のもと雄大な茶畑でつくられる「知覧茶」だけではなく、早朝霧が立ち込め昼夜の寒暖差のある山間部で生まれる「知覧茶」、他のエリアにはない特殊なつくりで生み出される「知覧茶」など、高品質かつバラエティに富んだ「知覧茶」は、各エリアで栽培されています。



宮原光製茶

宮原 健

知覧茶の名産地後岳エリアにて家族で8haの茶園を栽培管理しながら自園で取れたお茶の製造販売を手掛ける。



前原製茶

前原 翔太

東京農業大学では土壌学を専攻後に都内で教員生活を経て、家業を継業。自社で苗木の栽培や荒茶製造を行う。



下窪勲製茶

下窪 健一郎

ホテル業界に就職後に茶業者の道へ。現在は19種の品種を栽培し、土づくりからお茶や抹茶の販売までを手がける。

DATE:

2025.1.17 FRI - 1.19 SUN 10:00-18:00

PLACE:

Nui. HOSTEL & BAR LOUNGE

（東京都台東区蔵前2丁目14-13）

