

Yame Home to Green Tea

八女 緑茶の里をめぐる旅

Why does Yame green tea taste so good?

It has all the required natural conditions, with a lot of rainfall and a large difference between daytime and night-time temperatures. Yame-cha is produced, particularly due to the fog in the morning and evening, and by appropriately blocking the sunlight, promoting the production of amino acids which are the ingredients for its unique sweetness.

八女茶好喝的原因

八女位于筑后川和矢部川之间的筑后平原的南部，此处有肥沃的土壤和丰富的浅层地下水。雨量充足，昼夜温差较大，具备了茶叶生长的自然条件。特别是山间早晚会产生雾气，避免阳光直射，促进了茶中氨基酸的生成，从而得以产出具有特别甜味的八女茶。

為什麼八女茶好喝的理由？

八女市位於筑後川及矢部川之間的筑後平野南部，有著豐富的伏流水以及肥沃的土壤。雨量充沛，日夜溫差大，集結各種自然條件。特別是山間地帶，早晨與傍晚會起霧，適度的遮蔽日光，促進胺基酸生成，這就是為什麼八女茶有著特殊甘甜香氣。

야메차가 맛있는 이유

야메는 지쿠고 강과 야베 강 사이에 있는 지쿠고 평야 남부에 위치하고 있어, 비옥한 토양과 풍부한 복류수로 풍족합니다. 강우량이 많고 일교차가 큰 등 최적의 자연조건을 갖추고 있습니다. 특히, 산간지에는 아침과 저녁으로 안개가 발생하여, 햇빛을 적절하게 막아주는 덕분에 맛을 높여주는 성분인 아미노산의 생성이 촉진되어, 특유의 단맛이 있는 야메차가 생산됩니다.

八女茶が美味しい理由

八女は筑後川と矢部川に挟まれた筑後平野南部に位置し、肥沃な土壌と豊富な伏流水に恵まれています。雨量も多く、昼と夜の寒暖差が大きく、自然条件が揃っているのです。特に、山間地では朝・夕に霧が発生し、日光を適度に遮る(さえぎる)ことで、うまみ成分のアミノ酸の生成が促進され、特有の甘みのある八女茶が生まれます。



What is Green Tea

茶の種類と特徴

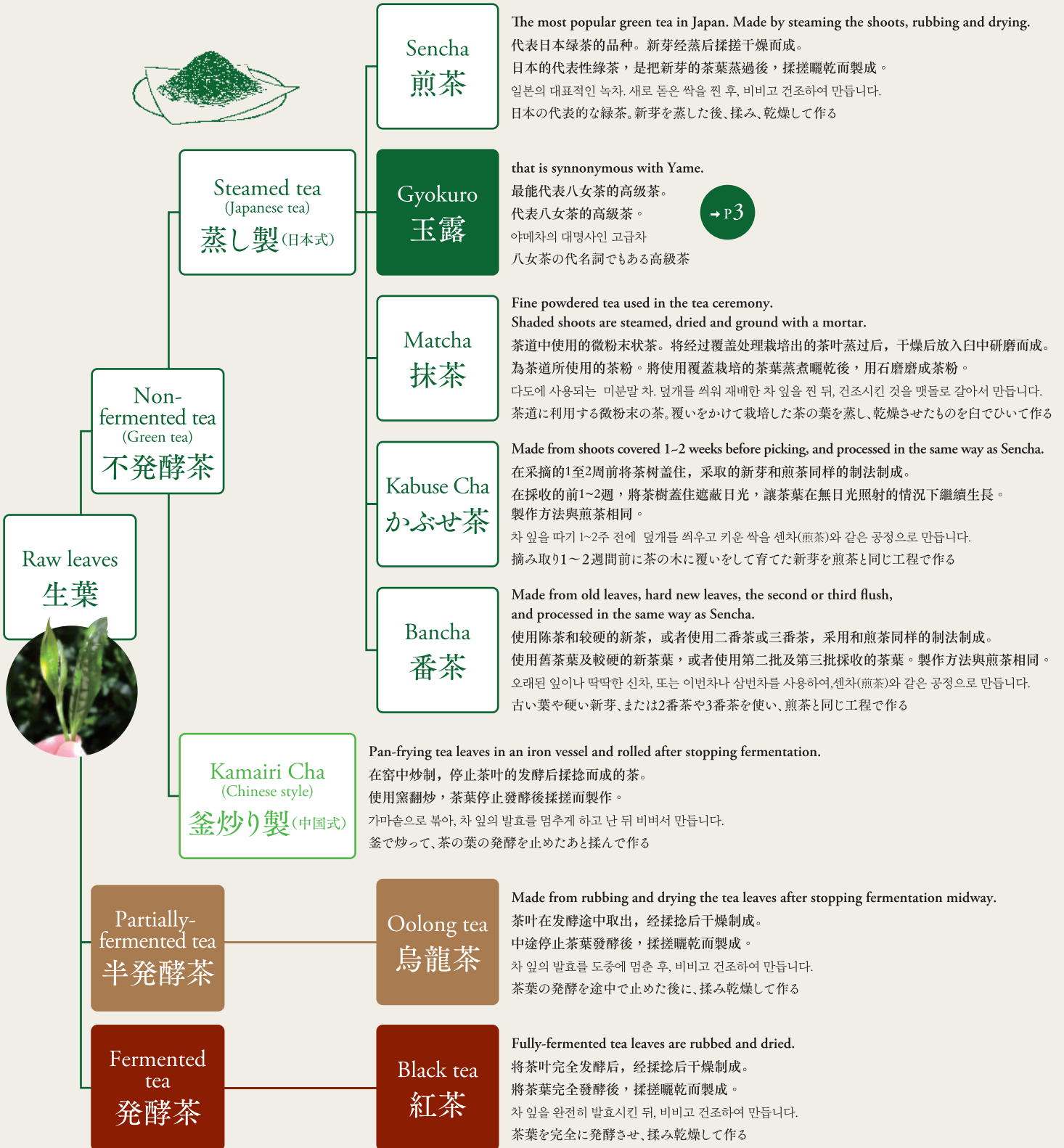
Starting with the same tea leaf, the end product varies according to the presence, or absence, of fermentation, and also the degree of fermentation.

原本相同的茶叶会因是否发酵和发酵程度的高低产生不同的品种。

原本同樣的茶葉，會因發酵的有無及發酵程度，而改變成不同種類。

원래 같은 차 잎이라도 발효의 유무와 정도에 따라 종류가 바뀌게 됩니다.

ももとは同じお茶の葉は、発酵の有無や程度で種類が変わってきます。



What is Yame Dento Hon Gyokuro? 八女伝統本玉露とは



日本茶の最高峰といわれる玉露。なかでも、八女伝統本玉露は、4月～5月の一番茶の収穫前に20日間程度稲わらなどで茶園を覆い、一年に1回だけ丁寧に新芽を手で摘むという伝統的な栽培方法と高い加工技術で作られたもののみが認定されます。深い旨みとコクがあり、絶品です。

Gyokuro is said to be the ultimate Japanese tea. Among them, Yame Dento Hon Gyokuro certifies only those with a high processing technique and a traditional cultivation method in which the tea plantation is covered with rice straw for about 20 days before the harvest of the first flush from April to May, and the shoots are carefully picked by hand only once a year. It is an exquisite tea with a deep flavor and richness.

被称为日本茶最高峰的玉露。其中八女传统本玉露是4月到5月的一番新茶（第一趟新茶）收获前，用稻草等盖住茶园，1年一次十分细心地手工采摘新芽的传统栽培方法和高级加工技术制成才可以得以认定的品种。具有醇厚口感的绝品茶叶。

說到日本茶之最就是玉露茶。其中，八女傳統本玉露是用傳統栽培方法，在4月～5月第一次採收前20天左右用稻草覆蓋整個茶園，小心用手摘取一年一次的新芽及使用高級加工技術而製成，因而被認定為最高級。有著獨特的味道及茶香堪稱絕品。

일본 차의 최고봉이라 불리는 교쿠로. 그 중에서도 야메 전통 혼교쿠로는 4월~5월에 일번차를 수확하기 전 20일 정도 벚짚을 씌우고, 1년에 단 한번 정성을 드려 새싹을 손으로 따는 전통적인 재배방법과 수준 높은 가공 기술로 만들어진 것 만이 인정됩니다. 깊은 풍미와 감칠맛이 있는 제품입니다.

Four seasons of Yame Tea

八女茶の四季

It depends on the location of tea field. In Japan, the four seasons are generally referred to as spring (March~ May), summer (June~ August), autumn (September~ November), and winter (December~ February). 場所によって若干の違いがあります。日本では一般的に四季を、春(3月~5月)夏(6月~8月)、秋(9月~11月)、冬(12月~2月)と表現します。



How to Enjoy Green Tea

お茶の楽しみ方

The temperature the tea is steeped in varies according to the tea leaf.

Here, we introduce how to steep 'Gyokuro', the highest quality tea. It is important to pre-warm the teaware.

茶叶不同，泡茶时倒入的热水的温度也不同。这里介绍泡玉露时的方法。先将茶器泡热十分重要。

茶葉種類不同，所注入的熱水溫度也不一樣，預熱茶器也是重要關鍵。這裡將為您介紹玉露茶的泡法。

차 잎에 따라 넣는 물의 온도가 다릅니다. 이곳에서는 「고쿠로」의 우려내는 방법을 소개해드리겠습니다. 다기(茶器)를 따뜻하게 하는 것도 중요합니다.

茶葉によって、入れるお湯の温度が違います。ここでは、「玉露」の入れ方を紹介します。茶器をあたためることも重要です。



1

Pour hot water into the 'kyusu' (teapot) and let it cool. For high quality tea, to 50 degrees, for general tea, to about 60 degrees.

將熱水倒入急須茶壺後冷卻。高級的茶時水溫為50度，普通的茶葉為60度左右。

將熱水倒入茶壺中，並等待茶壺降溫，泡高品質的茶時茶壺溫度為50度，普通的茶為60度左右。

차주전자에 뜨거운 물을 넣고 식혀줍니다. 품질 좋은 차는 50도, 보통은 60도 정도까지.

急須にお湯を入れて冷まします。上質な茶は50度、普通は60度くらい。



2

To cool the hot water and also measure the required amount, pour about 20ml. into the 'chawan' (teacups).

將壺中熱水倒入茶碗約7成（20ml），量出需要的水量後放涼。

將茶壺裡的熱水倒入茶杯內大約七分滿(20ml)，讓茶杯溫度維持在所需的溫度上。

차주전자에 있는 물을 찻잔에 20ml정도 넣고 필요한 양을 재면서 물을 식혀줍니다.

急須の湯を茶碗に7分目(20ml)くらい入れて、必要な量をはかるとともに湯をさします。



3

Put the required amount of tea leaves into the teapot, (about 2 tbsp., (10g.) for 3 people), pour the hot water from the teacups back into the teapot and steep for about 2 minutes.

將茶葉倒入茶壺。3人的話約10g（大勺2勺）。茶碗的熱水倒入茶壺，等2分鐘。

將茶葉放入茶壺，3人份大約為10g(兩大匙)的茶葉。把茶杯中的熱水倒入茶壺中，等待2分鐘。

차 잎을 차주전자에 넣습니다. 3인분에 10g정도 (큰술가락 2스푼). 찻잔의 물을 차주전자에 넣고 2분정도 기다립니다.

お茶の葉を急須に入れます。3人分で10gくらい(大さじ2杯)。茶碗の湯を急須に入れて、2分程度待ちます。



4

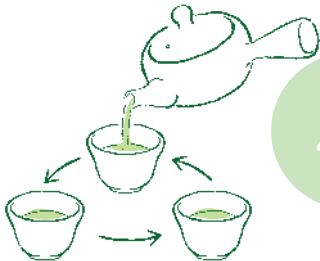
Pour the steeped tea evenly into the teacups until the last drop. For a second steeping, add cooled hot water and steep for about 30 seconds.

均等少量地將茶水倒入茶碗，至全部倒入。第二杯只需將放涼後的熱水倒入等30秒即可。

慢慢將茶平均倒入茶杯，直到最後一滴倒完。第二杯只需將溫水倒入等待30秒。

찻잔에 조금씩 균등하게 마지막 한방울까지 따라줍니다. 2잔째는 식은 물을 넣고 30초정도 기다립니다.

茶碗に少しずつ均等に、最後の一滴まで注ぎます。2杯目はさましたお湯を入れて30秒ほど待ちます。



To get more information about Yame Tea

八女茶をもっと知るには

Hoshino Tea Museum 茶の文化館

A museum where you can learn about the history and manufacturing method of Yame-cha, and enjoy sweets and meals made with the tea. You can also experience 'Matcha Grinding' and 'Handrubbed Green Tea Making'. Please try 'Shizuku-cha' to enjoy 'Yame Dento Hon Gyokuro' (Yame's original traditional high quality tea).

这里是学习八女茶历史和制法以及享用茶叶制成的甜品和食物的博物馆。在这里可以体验研磨抹茶和手工揉捻绿茶等各种体验项目。请您一定要品尝能尽享八女传统本玉露的玉露泡茶。

能夠了解到八女茶歷史及製作方法，品嚐用茶製作的甜點及餐點的博物館。館內可以體驗「磨抹茶」及「手作綠茶」等各種活動。請務必品嚐八女傳統本玉露「零茶」。

야메차의 역사나 제조 방법을 배우고, 차를 사용한 디지털과 식사를 즐길 수 있는 뮤지엄. 「말차 가루 만들기 체험」이나 「테모미 녹차 만들기」 등 다양한 체험도 할 수 있습니다. 야메 전통 혼교쿠로를 즐길 수 있는 「시즈쿠 차」를 꼭 한번 맛보세요.

八女茶の歴史や製法を学び、お茶を使った甘味や食事が楽しめるミュージアム。「抹茶ひき体験」や「手もみ緑茶作り」など、さまざまな体験もできます。八女伝統本玉露を堪能できる「しずく茶」をぜひ味わって。

10816-5 Hoshino Village, Yame City, Fukuoka Prefecture, Japan TEL 0943-52-3003

Admission: Free. Open from 10am to 5pm. Closed on Tuesday.

福岡県八女市星野村10816-5 TEL 0943-52-3003

入館料無料、開館時間10時～17時、毎週火曜日定休

