

報道機関各位

担 当 農政課 椎窓・村田

TEL/FAX 0942-65-7026 / 0942-54-0335

E-MAIL nusei@city.chikugo.lg.jp

次世代へつなげ「手もみ競技」で優勝



4月に開催された「第41回福岡県八女茶手もみ競技大会」で、2年ぶりに、筑後市の茶業部会青年部チームが、団体部門で優勝。11月開催の「全国手もみ製茶技術競技大会」でのリベンジを誓う。

- 名 称 第41回福岡県八女茶手もみ競技大会
- 日 時 令和7年4月15日（火） 9：00～15：30
- 参加者 選手3名（永松宏章さん、角琢人さん、角誠也さん）
- 目 的 「おいしい八女茶づくり」の情熱を次世代へ伝承、更なる品質向上をめざし、手もみの製茶技術を伝承するため手もみ製茶技術を競う。
- 経 緯 今大会の筑後チームは、2年前にも優勝した選手2名と新たに親元で就農した選手1名で構成し、2年前惜敗した全国大会でのリベンジを果たすため、熱い気持ちで競技に臨んだ。
- 内 容 今大会には、八女市・筑後市の若手生産者27人（3人1組9チーム）が参加。選手は、加熱した専用の焙炉（ほいろ）と呼ばれる製茶台を囲み、約5時間かけて葉ぶるい・軽回転もみ・重回転もみなど、製茶技術の基本である伝統的な手もみの技術を駆使し、摘採された新茶を針のような細長い形に仕上げた。手もみの動作に加え、揉み上げた茶の品質評価（外観、香気、水色、滋味）の4項目で満点をとった、筑後チームが2年ぶりに優勝し、11月に静岡県で開催される「第29回全国手もみ製茶技術競技大会」に出場することが決まった。

令和7年8月8日

- 特徴 現在は、機械を使った製茶が主流となっているが、福岡県八女茶手もみ技術研究会と福岡県茶業青年の会が「おいしい八女茶づくり」の情熱を次世代へ伝承し、さらなる品質・技術の向上を目指して大会を開催しており、今年で41回目の開催となった。