



番匠川の清流と川霧が育んだ
豊かな香りと濃い渋み



釜炒り製法で作られる因尾茶



佐伯市を流れる番匠川の源流を有する旧本匠村地域に国産ウーロン茶作りに挑戦する有限会社「きらり」があります。この地は、春には2500本余りの桜が咲く岩屋地区や夏には百万匹以上のホタルが飛翔する清流番匠川、秋には紅葉と岩肌のコントラストが素晴らしい小半地区など四季を通して楽しめる素晴らしい原風景が残る地域です。この旧本匠村地域では明治時代より日本茶作りが盛んにおこなわれ“因尾茶（いんびちゃ）”として生産されてきました。因尾茶は摘んだ葉が発酵しないように直火の釜で炒る“釜炒り製法”で生産され、佐伯市をはじめ九州の限られた地域にしか残っていない製法となり、生産量は日本茶全体の1%未満とも言われている貴重なお茶となっています。



工場見学に訪れた外国の方々



良質な茶葉が育つ山あいの里

本来、ウーロン茶は茶葉を一度発酵させたのち釜炒り製法の工程を経て作られたことから、きらりでは因尾茶の生産工程を活かして本匠ウーロン茶の商品化を開始しました。ウーロン茶づくりでは先進地である宮崎県まで勉強のため通い、茶葉の種類、発酵工程など約1年をかけ試行錯誤の末“本匠ウーロン茶”として出せるものにやっと辿りつく事ができました。試飲会では、香りの良さや味についてよい印象をもった方々が多く、本場中国の高級ウーロン茶にも引けをとらないと評価する方もいたほど仕上がりは上々となりました。本匠ウーロン茶づくりは、まだまだ始まったばかりではありますが、そこにはこれまで因尾茶作りで培ってきたノウハウ、プライドを感じる商品になっています。



釜炒りの香ばしさを漂う、黄金色の茶葉

有限会社 きらり

〒876-0205 佐伯市本匠大字波寄 2692

TEL 0972-56-5262

FAX 0972-56-5262

e-mail: kirari5262@saiki.tv

