SAGA 茶祭（ちゃさい） 2026

― 第80回全国お茶まつり佐賀大会 ―

佐賀県

令和8年10月

© 2026 Saga Prefecture.

GOOD NEWS

全国茶品評会で4年連続四冠達成!!

蒸し製玉緑茶の部





4年連続四冠達成

釜炒り茶の部





2部門で個人賞・産地賞の頂点へ

© 2026 Saga Prefecture.

佐賀で紡がれてきたお茶の歴史



1191年
栄西禅師が宋から茶の種を持ち帰り、
栽培や製造方法を脊振の地に伝える

日本茶栽培のはじまり

1440年頃
渡来した唐人が不動山皿屋谷（現在の嬉野市）で
自家用にお茶の栽培を始める

うれしの茶のはじまり

1504年
明の陶工が南京釜を持ち込み、釜炒り茶の
製法を伝える

釜炒り茶のはじまり



1650年頃
嬉野の大茶樹（オオチャノキ）は
「うれしの茶」発展の祖、吉村新兵衛がこのころ
種をまいたと伝えられる



1730年頃
佐賀蓮池支藩出身の高遊外（売茶翁）が
煎茶文化を全国に広める

誰もが楽しめるお茶に

釜炒り茶



うれしの茶のルーツ。
茶葉を鉄釜で炒る製法。
こがね色で香ばしい香りと、さっぱりとした
味わいが特徴。

蒸し製玉緑茶



県産茶の主流。
蒸した茶葉を揉みこむ製法。
さわやかな香りとコクのあるうまみが特徴。

© 2026 Saga Prefecture.

うれしの茶の価値を磨き、未来へつなぐ

高付加価値化　～“うれしの茶”本来の価値を生産者がみずから磨きあげる～

Green letter project（グリーンレタープロジェクト）



茶農家16人
2021年から本格始動

ミヤザキケンスケさんとのパッケージデザイン





各農家こだわりのお茶20種を一煎分の個包装に。
パッケージにもこだわって手紙のように、大切な人へ贈ってほしい。

Tea tourism（ティーツーリズム）



茶農家による唯一無二の茶空間体験

「このお茶をもっと深く知りたい」茶葉が生まれた場所を訪れる
生産者と対話しながらじっくり楽しむその体験に価値がある。





滞在中の専属茶師プログラムも

© 2026 Saga Prefecture.

佐賀で27年ぶりの開催　全国お茶まつり

全国茶品評会
（8/25~8/28）



7茶種8部門で審査
部門ごとに賞付与

入札販売会
（9/17）



品評会出品茶の競売
全国から275名が参加
最多落札額 4,564万円

式　典
（11/21）

※前回大会の様子



全国の茶業関係者が出席
品評会入賞者への
褒賞授与式などが行われる

茶祭（ちゃさい）イベント
（11/21~11/22）



お茶の魅力発信イベント

佐賀で味わう、日本茶の新時代。

© 2026 Saga Prefecture.

お茶の新しい価値を発信する茶祭イベント

11/21-11/22

煎茶体験



売茶翁が全国に広めた
煎茶文化を学ぶ

茶歌舞伎



五感で挑む！
伝統の利き茶体験

SAGA茶BAR



佐賀のお茶を楽しむ！

嬉野出張足湯



日本三大美肌の湯
嬉野温泉が会場に！

栄西茶バス視察



別会場：吉野ケ里町

日本茶栽培発祥の地
霊仙寺を巡る！

テントサウナ



お茶のロウリュ体験



「金曜ロードショーとジブリ展」開催中



お茶にあうスイーツや
グルメも大集合！



























© 2026 Saga Prefecture.

SAGAアリーナをお茶色に染める！SAGA茶祭2026DAY 10/21



みんなで会場をお茶色に！



今日だけ!!
限定お茶コラボメニュー登場！

BALLOONERS

10.21 TIPOFF WED
AT SAGA ARENA



エコバッグ
クラップバナー
佐賀のお茶
スマホライトシール
クリアファイル



先着6,000名にハッピーバッグプレゼント







MIPに日本一に輝いたうれしの茶を贈呈

© 2026 Saga Prefecture.



新たなお茶の歴史を佐賀から

お問い合わせ先

佐賀県 農林水産部 園芸農産課
（全国お茶まつり佐賀大会事務局）
TEL:0952-25-7119 FAX:0952-25-7308
MAIL:ochamatsuri_saga@pref.saga.lg.jp

© 2026 Saga Prefecture.