



ほんものを たべよう

提出日	5/26	5/27	5/28	5/29
配達日	6/2	6/3	6/4	6/5
翌々週配達日	6/9	6/10	6/11	6/12

2015.6月1週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

茶 TEA

二つ星金賞に輝いた釜炒り茶

無農薬、無化学肥料の宮崎県産有機栽培茶です

一心園(宮崎県)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

香りの高い、すっきりとしたのどごし

九州は宮崎県北部、有名な高千穂峡が近い、お茶作りに向いた朝霧の発生する山間の町、日之影町において、一心園の甲斐鉄也代表は、4.3ヘクタールの茶園で、農薬や化学肥料を使わず有機栽培でお茶を栽培し、それを日本古来から伝わる製法、鉄釜で炒る製法で、釜炒り茶(正式名称はかまじり製玉緑茶と言います)などに製茶しています。

香りの高さ、すっきりとした味わい、のどごしが売りです。抽出したお茶の色は黄金色、茶葉は勾玉のような形状をしています。料理やお菓子とも相性は抜群です。カテキンやビタミンを多く含み、生活習慣病予防に役立ちます。釜炒り茶は現在の日本では生産量が非常に少ないお茶です。



食品界のオスカー受賞

甲斐鉄也代表が製造した釜炒り茶「月の雫特選」が食品界のオスカー賞とも称されるイギリスの国際食品コンテスト「グレートテイストアワード2014」の緑茶部門で最高位に次ぐ二つ星金賞に輝きました。4年連続の入賞で、2年ぶりの二つ星。昨年の一つ星を受け、火加減など仕上げ方法をさらに工夫した結果の受賞でした。一心園のお茶はカナダでも評価され、2008年から輸出されています。

甲斐鉄也代表は、「まだ品質に納得していない。のどにさらにスツと入る、もっと上のお茶に挑戦していきたい。そのため、土、茶の木、肥料管理、製造方法をさらに極めていきたい」と語っています。

茶畑の色は、淡い、いい緑をしています。引き続いて、低投入型の有機栽培を心がけていただけるようオルターとしてお願いしました。



甲斐鉄也代表(写真右)とご家族

初代は一心さん

甲斐鉄也代表は2代目、25歳の時にUターンで実家に戻ってきて、現在44歳です。

現在の茶園を拓いたのはお父様で、初代の甲斐一心さんです。若い時は山が大好きで南アルプスなどにも登っていました。自然環境が豊かで、仕事も自由にできるところが気に入って家業に就きました。一心さんの奥様(鉄也さんのお母様)のくにこさんは大の料理好きで、私が泊めていただいた時も、自家製のとびきりの素材がその素材の良さを損なわずに生き生きと調理されて出されたのに感動しました。母屋の周りにはトウモロコシや湯がいたタケノコが干してあり、味噌やパンも手造りしています。

有機農業の先進地、熊本県の影響

甲斐一心さんは1966年から茶園を拓いてきました。有機農業に取り組んだのは1997年からで、有機農業運動の先進地、隣の熊本県の影響を受けたのがきっかけでした。有機JAS認証は2003年に取得しました。

一心園をオルターへ紹介いただいたのは、精進料理の第一人者である藤井まりオルター顧問からです。

【飲み方】

釜炒り茶は日常茶です。気軽に淹れてみてください。

(1) 80度位の湯で淹れる

沸騰し一呼吸置いた湯をまず湯飲みに。その湯を茶葉を入れた急須に移すと80度位に。

(2) 1~2分蒸らす

濃い目を飲みたい時は少し長めに。お好みで。

一心園の有機茶(オルター基準 ★★★) ND

●茶園

自園 4.3ヘクタール
 近くの親戚(同じ栽培方法)の農園 0.8ヘクタール
 全ての茶畑で有機JAS認証を受けています。
 (熊本県有機農業研究会認定)

●防除

農業の使用なし

●肥料

●自家製堆肥 ND

土手草 自園刈草
 もみ殻 延岡市(沖田ライスセンター)
 EM-1 EM研究所
 腐糖蜜、米、米ぬか、フスマ、大豆、にがり(赤糖化成)、
 有機醤油かす(日本食品工業)、水、各種微生物
 乳酸菌処理焼酎粕 高千穂酒造(株)

●自家製ボカシ ND

魚粕 (有)陽商店 イワシぶしB品 熊本県産 ND
 压榨菜種油粕 平田産業 タスマニア産
 ミートン特配合 新名物産(株)
 豚、肉骨粉、フェザーミール、乾血及びその粉末
 EM-1 同上
 米糠 地元産
 スーパーアクティ (株)スーパーアクティ
 米ぬか油粕(ポーソー油脂)、ごま油粕(村松製油所)、
 なたね油粕(太田油脂、非遺伝子組換え菜種、国産、
 カナダ産、オーストラリア産など)魚粕粉末(焼津ミール)、
 魚廃物加工肥料(ジャパンバイオファーム、
 フィッシュフル北海道産、じゃがいもでんぷん 北海道産、
 醤油粕千葉県産、脱脂米ぬか北海道産)、
 フェザーミール(群馬県化成産業)、
 バイオフード(島本微生物工業、ふすま、米ぬか、
 NON-GMO大豆、大麦、米、じゃがいもでんぷん、麦芽、
 果物抽出物、てんさい糖蜜、炭酸カルシウム)

竹粉

糖蜜

化学肥料は使用していません

●茶の品種

ヤブキタ、カナヤミドリ、
 サエミドリ、フーシェン、
 タカチホ、ヤマナミ、
 ベニフウキ



●製造工程

- 炒り葉 連続式の鉄釜で茶葉を炒る
- 粗揉 揉み手で揉みながら、熱風で乾燥させる
- 揉捻 茶葉を揉む
- 中捻 回転する円筒の中で揉み手で揉みながら、熱風で乾燥させる
- 再乾 回転する円筒の中で茶葉に熱風を当て乾燥させる
- 水乾 回転する加熱された鉄の円筒の中で茶葉を乾燥させる
- 選別 篩、唐箕、色彩選別機などで茶葉を選別する
- 冷蔵保管 茶葉を真空パックして冷蔵保管する
- 火入れ 鉄釜で茶葉を焙煎する
- 袋詰

●お茶の淹れ方

特選月の雫

●急須と湯呑でお湯を冷まします

沸騰したお湯を湯呑に八分目ほど(1人分80~100cc)入れ、それを急須に入れます(お湯を少し冷まします/80~90℃)。さらに急須のお湯を湯呑に戻します。
 ※釜炒り茶は全体に、若干熱めのお湯が適しています。

●茶葉の分量は—

茶葉を急須に入れます。1人の茶葉の目安は3~4g(ティースプーンで軽く2杯程度)です。お好み(濃度)に合わせて、分量を加減してください。

●お湯がしみ込み、葉が開くの待ちます。

湯呑のお湯を急須に入れ、1~2分蒸らします。好みによって、お茶の濃さを調節してください。

●お茶の注ぎ方

お茶を湯呑に淹れます。数人分の場合、濃淡のないように均等にお茶を淹れましょう。最後の一滴まで、しっかり注ぎきること、二煎目のお茶もおいしくなります。
 二煎目は、お湯を冷まさなくてもOKです。

●水

お茶に適しているのは、ミネラル分の少ない「軟水」です。国内のミネラルウォーターは軟水、海外のミネラルウォーターは硬水が多いです。水道水(軟水)を使う時にはできれば浄水器を使い、沸騰後、3~5分ぐらいガスを弱火にしてカルキや炭酸ガスを抜きましょう。一晩汲み置いた水を使うだけでもカルキ臭はだいぶ減ります。

強火仕上げの釜炒り茶

●強火仕上げの釜炒り茶は、80~90℃のお湯で短時間に淹れてください。苦味を好む方は熱湯でも大丈夫です。

水出し茶

- 水1ℓに対し、ティーバッグ1個(濃い目が好みの方は2個)を入れて冷蔵庫で1~2時間ほど冷やします。時間が経つほど濃くなるので、お好みの濃さと水色になったら、ティーバッグを取り出します。出来上がってからできるだけその日のうちに飲みきってください。
- お湯でも美味しく淹れられます。

釜炒り抹茶

●抹茶をふるっておくと、点てやすくなります。

【注意するもの】

- 沸騰させたお湯・茶さじ2杯ぐらい(お好みで)・茶筌
- 特選月の雫の一煎目を楽しんだ後に急須に入れて(ティースプーン軽く1杯ほど)。
- 容器に抹茶(ティースプーン軽く1杯)とミネラルウォーターを半分まで入れてシェイクします。抹茶が溶けたら残りの水を足します。