



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2016.7月3週号

提出日	7/5	火	水	木	金	8
配達日	7/12	火	水	木	金	15
翌々週分配達日	7/19	火	水	木	金	22

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

ほうじ茶がとくに評判

無農薬栽培から製茶まで一貫生産。

竹内茶園(奈良県)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

けいしゃ ほうじ 硅砂を使った砂釜で焙じる

かつては宇治茶として販売されてきた、大和茶の産地、奈良市比瀬町(旧田原村)で、竹内茶園の竹内秀興・昌子ご夫妻は、90アールの自園でお茶を無農薬で栽培し、その茶葉を自社で製茶まで一貫生産しています。煎茶や番茶、ほうじ茶、自園の玄米(除草剤1回使用、オルター基準◆)を炒ってブレンドした玄米茶を作っています。なかでも硅砂を使った砂釜で焙じるほうじ茶類は絶品で、オルターはもとより、関東方面でも高い人気を博しています。またこの砂釜を使った麦茶も製造しています。麦茶は金沢大地の井村辰二郎さんの大麦を加工し、販売も金沢大地で行っています。

先祖伝来の茶畑

竹内さんの茶畑は先祖伝来のもので、竹内さんがお茶栽培に従事し始めたのは1967年、25歳のときからでした。竹内さんのお茶畑のすぐ隣には、古事記の編纂者として知られている太安麻侶の墓があります。竹内さんのおじさんが1978年に発見し、実在説に疑問のあった太安麻侶の実在が証明されました。

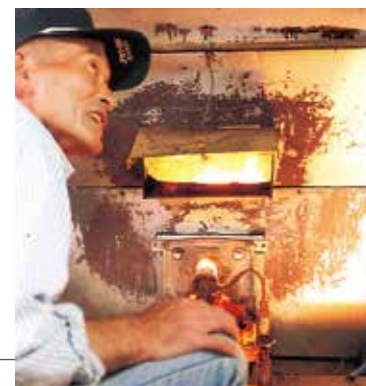
ほうじ茶の評判が縁

竹内さんがほうじ茶作りを始めたのは1965年でした。苦労を重ねておいしいほうじ茶が作れるようになり、近所の人々が各自のお茶を持ち込んで、ほうじ茶に加工してもらうようになっていきました。

こうして評判となっていたほうじ茶と、オルターと同じよつ葉牛乳の共同購入団体、「奈良よつ葉牛乳を飲む会」の



ひでおき 竹内 秀興さん・昌子さんご夫妻



清水 章子代表が出会いました。その清水さんの働きかけがあってお茶の無農薬栽培に1990年よりチャレンジされました。それまでも多肥や農薬の多投に嫌な気持ちになっていたこと、農薬を散布した日の夕方には体がだるくて大変だった経験もあり、こんなお茶を販売していたら大変なことになるという気持ちもありました。

1992年にはやはり清水さんの働きかけで、砂釜ほうじ茶の技術を生かした麦茶作りを始めました。オルターカタログ2001年7月1週号でご紹介した金沢大地の井村さんの大麦を使った麦茶作りです。オルターでは清水さんの紹介を受け、オルターカタログ2001年7月2週号でご紹介し、提携を開始しました。

肥料の低投入が無農薬栽培のポイント

竹内さんは無農薬に取り組んだ1年目は畑の1/3で、2年目は1/2という風にして農薬を削減していきました。初めの5年間は病虫害も多く、ほんとうに苦労されました。1994年には農薬の使用をやっとゼロにできました。

2001年に私が茶畑を訪れたとき、肥料は春先に化学肥料を少し含む有機肥料、春と秋に圧搾絞りの菜種粕、冬には近くの農家の鶏糞を使っていました。農薬の代わりには備炭炭の木酢液を使うこともありました。

竹内さんは隣の緑色の強い茶畑を指さして、私に「どうすればあんな深い緑色の茶畑にできるのだろうか。あれを目標にして肥料を工夫しているが、いまだにそうならない」とおっしゃいました。私はあれは化学肥料をたっぷりと使った毒々しい色で、あれを目標にはいけない、

竹内さんの茶畑の色の方が健全、むしろもっと肥料の低投入を心がけないとだめだ、と申し上げました。そのためか当時の竹内茶園の煎茶はオルターの会員も参加したお茶の比較検討会でおいしくないと判定され、取り扱いを停止したことがありました。

土がよくなり、お茶がおいしくなりました

今回改めて竹内茶園を取材したところ、15年前と比べて畑の土はすっかりよくなっていました。茶の木も元気で、もう木酢液の使用も必要なくなっていました。肥料も、味を悪くしていた鶏糞は使用をやめていました。飲ませていただいた煎茶も以前のどこか嫌みのあった味はなくなり、カテキンの渋みがよく効いた、たいへんおいしい煎茶になっていました。

無農薬にチャレンジして26年目の竹内さんの茶畑は今、風格を増えています。

無農薬は寿命も延ばしてくれました

昔、竹内さんがまちがって目標にしていた隣の茶畑の生産者は、竹内さんよりずっと若かったのにすでに亡くなっていました。周辺のお茶生産者が農薬の被害を受けたのでしょうか、次々と亡くなっています。竹内さんが取り組んできた無農薬栽培は、植物体に免疫力をもたらし、収量こそ半作程度と少ないですが、昔ながらのおいしいお茶が収穫できるようになっています。

無農薬にして、お茶にも、人にもやさしかったとしみじみ語っておられます。現在74歳になられた竹内さんは全く老いを感じさせないくらいお元気です。

竹内茶園の 無農薬のお茶

☆☆☆

ND

●原料

自園で無農薬で栽培したお茶
品種はヤブキタ種、一部オクミドリ種
農薬は不使用
肥料は春先に有機肥料(化学肥料を少し含む)
春と秋に圧搾絞りの菜種粕使用

●製茶方法…自家製茶です。

- 1 茶摘み
- 2 カゴに入れる(冷却空気)
- 3 蒸気をかけて茶葉の発酵をとめる
- 4 粗揉み
- 5 中揉み
- 6 細揉み
- 7 乾燥して仕上げる

ほうじ茶を作る場合は中に硅砂を使った砂釜(鉄製)と鉄板のみの鉄釜とを使います。鉄釜は味よく、砂釜は香りがよいので、2種類をブレンドします。

●煎茶(一番茶の煎茶)

5月後半に摘む一番茶で、製茶して煎茶を作っています。

●番茶

新茶。一番茶を摘んだあと、7月頃に二番茶を刈るために、「えんならし」といって樹勢をよくして二番茶を出やすくするために数センチメートル古葉を刈込みます。この茶葉から製茶したものが番茶です。

●かりがね

茶の品種「オクミドリ」の煎茶を作る際に出るくき茶をかりがねといいます。新芽のついている木茎はおいしいと大変重宝されています。

●玄米茶

一番茶の煎茶と自園栽培の低農薬の玄米(除草剤1回使用)を炒ったものをブレンドしています。

●特製ほうじ茶

一番茶煎茶ほうじ茶です。大変ぜいたくではありませんが、一番茶の煎茶をほうじています。ただし、新茶の季節に残った前年の低温貯蔵していた煎茶を使います。とても香りがよいのです。

●ほうじ茶

左記番茶をほうじた番茶ほうじ茶です。

●ほうじ粉茶

左記番茶の粉末をほうじています。茶がゆ用として、好んで使われています。

●ほうじ番茶

二番茶を刈ったあと、秋に三番茶がとれます。この三番茶を茶葉のまま蒸気で蒸して、葉の形のままで乾燥させたものをほうじます。宇治風の伝統のほうじ茶で、病人や赤ちゃん用として好まれます。