



ほんものを たべよう

提出日	7/19	7/20	7/21	7/22
配達日	7/26	7/27	7/28	7/29
翌々週分配達日	8/2	8/3	8/4	8/5

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。

Alter Weekly Order Catalogue

2016.7月5週号

紅茶 TEA

なかなかおいしい 国産無農薬紅茶

栽培から加工まで自園一貫生産です。

永谷農園(京都府)

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)



永谷 和良・司ご夫妻

リーフタイプの プレミアム一番摘み和紅茶がおすすめ

日本の緑茶発祥の地、京都府宇治田原町にある永谷農園、永谷 和良・司ご夫妻は、無農薬でお茶の樹を栽培し、その茶葉を自園で紅茶に加工しています。栽培から加工まで自園一貫生産の和紅茶です。

とくにリーフタイプのプレミアム一番摘み和紅茶は、なかなかおいしい紅茶がおすすめです。プレミアムは生産した紅茶の約1割しかできません。また同じ味が次もできるかどうかは全てお天道様次第です。

永谷さんのリーフタイプの紅茶は1煎目はもちろん、2煎目、3煎目、4煎目でもおいしく飲めます。ティーバッグタイプの紅茶も何煎目も飲め、普段使いにおすすめです。

農薬を使って苦しんだ経験

永谷 和良さんは、無農薬一筋30数年の百姓です。若い頃、地元で公務員をしていたことがありましたが、仕事のストレスで病気や交通事故になったのがきっかけで、

35歳のとき12年間勤めた公務員を辞めました。1年間木工の仕事をしてから父の農業を継ぎました。

永谷さんが無農薬栽培を始めることになったきっかけは、兼業農家であった父が他界し、跡を継いだある日のことでした。茶畑に農薬散布をしたその夜に酒を飲んだところ、ものすごく苦しくなり、たいした量を飲んだわけではないのに、この苦しさは何なのかを考え、思いあたるものは農薬しかなく、このまま農薬を使い続けていけばどうなるのか恐ろしくなったことからでした。

それ以来、農薬や化学肥料を使うのをやめ、「有機」さらに「不耕起」へと“楽農”を目指し、現在に至っています。

師匠から手ほどき

永谷さんが13年前に紅茶作りの手ほどきを受けたのは、舞鶴市で無農薬の国産紅茶を作っていた故 嵯山 靖治さんです。嵯山さんは日本で初めて国産紅茶作りの運動に取り組んだ関東の水車邑に紅茶作りを学びました。その紅茶がおいしいと全国に口コミで広がってファンを

持っていました。永谷さんはその評判を聞いて弟子入りを志願しました。

明治に植えられた老木が元気

永谷さんの茶畑の茶樹は、明治に植えられた百歳を超える在来種の老木です。にもかかわらず、毎年元気に芽を出してくれます。その茶樹に励まされ、12年間研鑽を重ねてきたとおっしゃっています。ここ数年はヤブキタ種の加工も試みています。40アールの茶畑のほかに、ブルーベリー4アールや野菜15アールも、クワ・カマの手作業レベルで極力エネルギーを使わず無農薬で栽培しています。これらもやがてオルターに出荷してみたいとおっしゃっています。

永谷さんは、紅茶や野菜を買ってくれている、天然酵母パンを焼く京都のパン屋「イルチエロ」(グレインマイスターの資格を取得されている)でオルターのことを知り、オルターへ声をかけました。今は、永谷さんもオルター会員です。

永谷農園の紅茶 ☆☆☆ ND



●原料

自園国産無農薬栽培茶
農薬・化学肥料不使用、不耕起栽培
肥料は落ち葉、米糠
今年からはオルターおすすめ
シグマ菌ボカシにチャレンジしています
※ティーバッグタイプは、ティーバッグの材質がナイロンのため暫定品です。



●製造工程

- 1 茶葉収穫
露・水滴がない状態で
- 2 萎凋
茶葉の水分含量を60%になるよう送風機などを使用
- 3 揉捻
揉捻機で茶葉を加重してすりつぶす
- 4 玉解
揉捻でだんご状になった茶葉をほぐす
- 5 発酵
茶葉を平箱に入れ、濡れ布を被せ、ビニールで包んで太陽の下に置く
- 6 乾燥
発酵した茶葉を回転式ドラムの中に入れ、ガスバーナーで熱風を送り、乾かす
- 7 選別
手作業で
- 8 袋詰め



萎凋工程