



ほんものを たべよう

提出日	3/ 火 水 木 金
	22 23 24 25
配達日	3/ 火 水 木 4/ 金
	29 30 31 1
翌々週分配達日	4/ 火 水 木 金
	5 6 7 8

2011. 4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、チェルノブイリ放射能汚染、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

日本初、純国産、 有機紅プーアール茶

中華料理、欧米食など油っぽい食事を好む方に朗報です

(株) 荒畑園 / エコワン(株)

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)



荒畑榮さん(左)と杉田博由さん(右)

国産初のプーアール茶

茶どころ、静岡県牧之原台地にある(株)荒畑園の荒畑榮社長は、国内製造は不可能といわれていたプーアール茶の純国産製造に成功しました。中国産のプーアール茶には渋味、カビ臭などがあり、飲みにくいという声もありますが、荒畑園のプーアール茶は、クセがなく、まろやか、透き通った紅色、気品のある香りがあり、たいへん飲みやすくできています。

後発酵茶

プーアール茶は中国では黒茶に分類される微生物発酵茶で、摘み取った茶葉に火入れしたあと、微生物発酵させる、いわゆる後発酵茶です。安全な食べもの百科P.136の阿波番茶も後発酵茶です。

それに対して緑茶は不発酵茶。ウーロン茶は摘み取った茶葉を加熱せず、葉の持つ酵素でほどよく発酵させる半発酵茶。紅茶は摘み取った茶葉を加熱せず、葉の持つ酵素で完全に発酵させる全発酵茶。ともに前発酵茶です。



数々の効用が 知られています

黒茶(プーアール茶)は、雲南省、四川省など中国西北辺境に分布している少数民族の人々にとって、元気の元です。1日黒茶を

飲まないと、頭痛が起き、食欲がなくなり、体がだるくなるといいます。そのため、この地域には「食糧が3日なくとも、1日として茶無かるべからず」という諺があるくらいです。そのため、中国の史料には食欲増進、消化促進、整腸、解毒、抗疲労、覚醒、抗炎症、去痰、抗菌、渴きをいやす、風邪、抗肥満など黒茶の効用についての記述が多くあります。

ダイエット茶として有名に

日本ではプーアール茶はダイエットや対メタボ効果があるのではという期待から有名になりました。緑茶に含まれているカテキンが微生物発酵によって活性酵素を消去する強い抗酸化作用をもつポリフェノールの一種「重合型カテキン」「没食子酸」や体内の脂肪分解酵素の一種、リパーゼを活発にする成分に変わり、体内への脂肪吸収を防いだり、体内の脂肪代謝を促進すると考えられています。

ピンキリのプーアール茶

中国の黒茶は菌の種類や発酵時間など、必ずしも統一的な製造方法によらず、農家ごとに代々伝わってきた伝統的な生産様式によっており、その品質はピンは皇帝への献上茶として伝わっているものから、キリは管理の悪い、カビ臭いものまであります。土の上で発酵させているものもあって、1煎目は捨てて、2煎目からしか飲めないものも一般的です。荒畑園のプーアール茶は1煎目を「洗茶」する必要はありません。

静岡茶の生産者を守るために

荒畑社長は、かねてから日本人の緑茶離れや茶葉の低価格化などの厳しい状況に危機感を募らせていました。そんな中、静岡県を吟醸酒王国に導いた発酵技術の第一人者である、元工業技術センターの河村傳兵衛氏から、緑茶をプーアール茶にする「黒麹菌PK-1」を発見したことを伝えられ、飲ませてもらうと「たいへんおいしい」、このお茶が牧之原を救うかもしれないと、それまで国内での製造が不可能といわれていたプーアール茶の開発にチャレンジされました。そして数々の苦勞の末、ついに実用化にこぎつけられ、味、色、成分など、すべてに納得できる国産プーアール茶が誕生しました。信じられないほど立派な工場も誕生しています。

牧之原のやぶきた茶は、元々カテキンが多く、渋味、苦味が強いといわれがちでした。これがカテキンを発酵で有効成分に変えるプーアール茶作りには幸いし、健康茶として優れたパワーを発揮しています。

荒畑園の「国産プーアール茶 茶流瘦々」は、2009年1月には「しずおかふるさと食品コンクール」(静岡県主催)で最高賞の県知事賞を受賞、さらに3月には「2009年度優良ふるさと食品中央コンクール」で準グランプリの農林水産省総合食料局長賞を受賞しました。

この国産プーアール茶の存在を知った、元ゼンケンの社長で、エコワンの稲葉喜一さんが、有機栽培の茶葉を使ったプーアール茶の生産を提案し、杉田農園の有機栽培茶葉を使った紅プーアール茶が誕生したのです。

荒畑園の有機紅プーアール茶

●原料

有機緑茶 杉田農園・杉田博由さん
1997年から有機栽培を実施。有機認証 日本認証サービス(株)。農業は有機で認められている。Bt農薬(2回)使用。肥料はイカ、魚粕、胡麻油粕、大豆蛋白、米糠、菜種粕、鶏糞、フィッシュソリュブル(魚の煮汁)、カニガラなどの有機質を発酵させた購入肥料を使用。
黒麹菌 河村傳兵衛さんから分譲

●プーアール茶の入れ方

急須で ティーバッグ1包を入れ、熱湯を注ぎ、色が出るのを待ってから、カップなどに入れます。5煎目までおいしく召し上がれます。
煮出して 1リットルの水にティーバッグ1包を入れ、2~3分煮出してお召し上がりください。
耐熱性のポットで 1リットルのお湯の中にティーバッグ1包入れ、約15分で出来上がり。
※冷やして飲んでもOK。濃さはお好みでお楽しみください。

●製造工程

杉田農園 有機JAS認証: 日本認証サービス(株)	荒畑園 有機JAS認証: 日本認証サービス(株)
1 茶刈	1 荒茶分割
2 蒸し機	2 火入れ、仕上茶完成、冷蔵庫保存
3 粗揉機 ①~④、	
4 揉捻	
5 中揉捻	
6 精揉機	
7 乾燥、荒茶完成、冷蔵庫保存	

<プーアール茶製造>

- 1 仕上茶に水分噴霧
- 2 蒸気殺菌
- 3 菌植付け
- 4 発酵
- 5 乾燥
- 6 火入れ
- 7 切断



プーアール茶の発酵行程

川根インダストリー
有機JAS認証: (財)自然農法センター
ティーバッグに充填

