

# つむぐごと。

vol. 1

2018年9・10月

お茶を育て、  
人をつなぎ、  
伝統を活かす。

つむぐごと。  vol.1 2018年9・10月

## STAFF

企画・編集 松下剛、大津菜紀、山本善恵  
デザイン 浦部亜希  
撮影 HARELU photo、  
リディアミックス株式会社(大津菜紀)  
撮影協力 牛島製茶、平島農園、Olivier Rain、ao cafe、  
野田製菓本舗、大心うどん、菓子処 吉岡太勝堂

## 編集後記。

猛暑日が続く8月。いつもの爽やかな笑顔で迎えてくれた牛島さん。度重なるハプニングにも柔軟な対応でご案内いただき、その先々でお知合いに遭遇。八女で愛される人柄が存分に伝わる取材でした。伝統を大切に作る人々が集い、保存と進化のバランスが絶妙な街「八女」。足を運びたいスポットがまだまだあったのが個人的に心残りです。  
大津菜紀

発行元及びお問合せ先 リディアミックス株式会社 tumugu事業部 福岡県福岡市中央区白金2-5-22岩永ビル1F

## お知らせ

## 新商品できました!

tumuguに4種の新商品が仲間入りしました。従来の4商品とはまた違った味わいのラインナップです。すでに新たな味も試作中ですので、今後もお楽しみに!



赤紫色をまとった  
珠玉の味わい

黒米ほうじ茶



気持ちをずっと  
落ち着かせたい時に

柚子ほうじ茶



毎日を豊かにする  
至極の一杯

烏龍ほうじ茶



安らぎと刺激が  
くせになる

生姜ほうじ茶

甘茶入り

## ご注文・お問い合わせ方法

### Webサイト

<https://hoji-tumugu.com>

ほうじ茶屋tumugu



Instagram

@hoji.tumugu

### お電話

0120-117-894

10時~17時(土日祝を除く)

### FAX

092-707-2086

24時間年中無休受付



Facebook

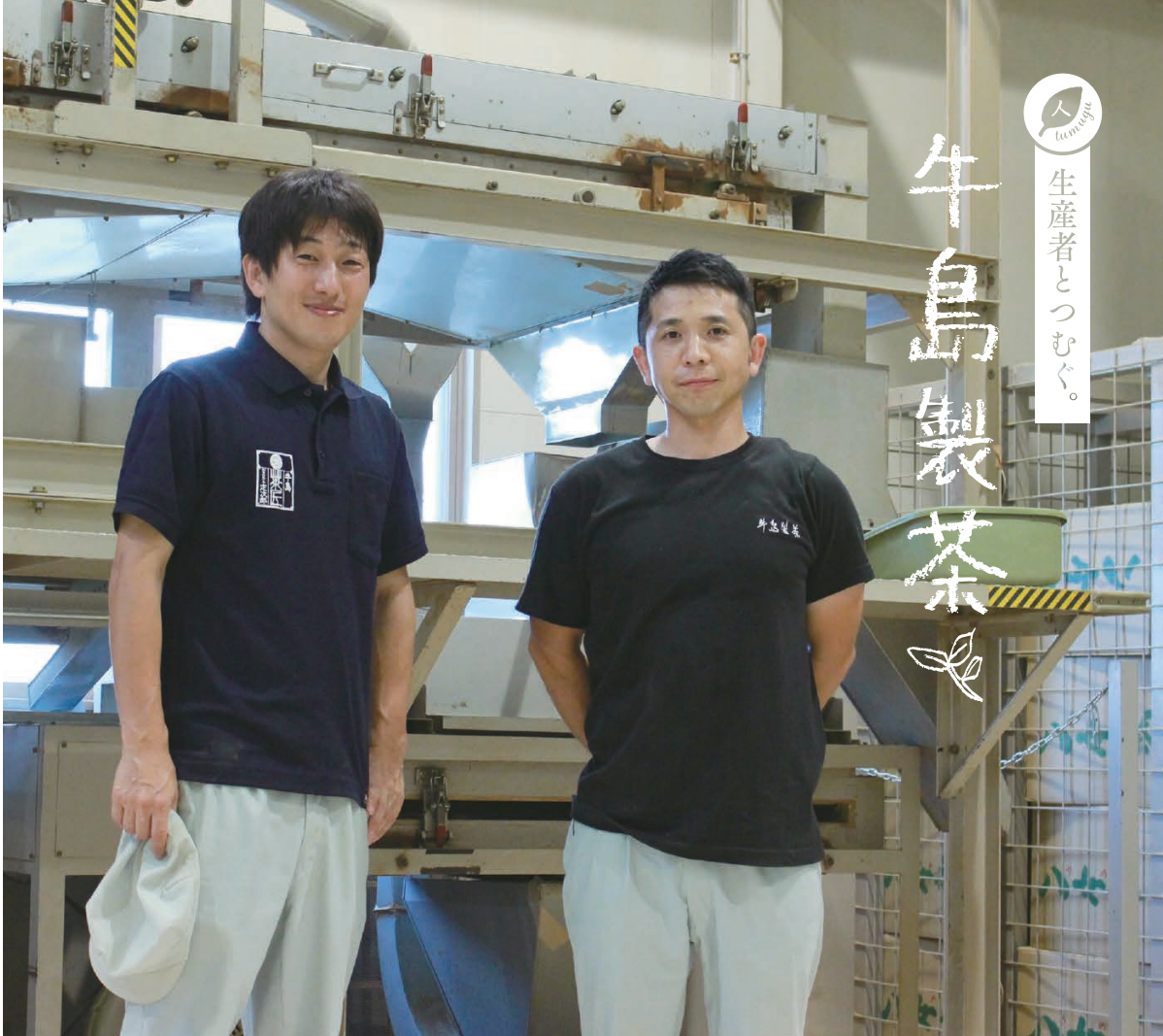
ほうじ茶屋tumugu

ほうじ茶屋  
tumugu



生産者をつむぐ。

# 牛島製茶



## 牛島製茶と 深蒸し茶

大正10年に創業した牛島製茶。

現在の「深蒸し製法」を行うようになったのは、三代目・牛島敏博さんが静岡でお茶の修行をされていた際、深蒸し茶のおいしさに魅了されたのがきっかけだったそうです。「どうせやるなら、八女のどこにでもあるお茶ではなく、特徴のあるお茶で勝負したい」と決意し、当時の八女では珍しかったこの製法に挑戦。

しかし、通常の煎茶と違い、深蒸しの特徴でもある細かな茶葉は九州ではなじみが薄く、当時はお客様に理解してもらうのに、大変苦労されたとのこと。

銘茶として定着した今も、「長く蒸した茶葉にこそ、おいしさがある」という信念のもと、お茶作りに取り組まれています。

## 一生懸命作った お茶だから

「自らが丹精込めて育て、一生懸命に作り上げたお茶だからこそ、自らの手でお客さまに届けたい」との思いから、協力してくれる生産者と共に栽培、製造、仕上げ、販売まで一貫して行っているらしいです。

また、店舗販売はもちろん、近年では「知って欲しい」「飲んで欲しい」「来て欲しい」という想いで作られた、日本茶カフェを併設した店舗も人気で、新しいファンが増えています。



# 牛島製茶のしごと。

牛島製茶では、栽培・加工、販売まで一貫して行われている為、お茶が店頭に並ぶまでの様々な場面を垣間見ることができました。



お茶屋に欠かせない出荷時の荷印。使い込まれ味がある。



1



2

- 1.原料や商品を保存する冷蔵庫。夏場もひんやり。
- 2.信頼のおける業者さんと。この日は黒米(新商品に使用)がちょうど納品。
- 3.来店される方に、美味しいお茶でおもてなし。(牛島製茶本店)
- 4.黙々と手際よく詰め作業が行われていく。



八女の豊かな自然の中、美味しいお茶が育まれてゆく。



3



4

## 牛島製茶

# 牛島啓太さんってどんな人？

### お茶に関する活動やお仕事以外の一面もご紹介！

「根は真面目。家に帰ると無口」の牛島さんの言葉どおり、表の賑やかな印象とは裏腹に、勉強している姿は見せたくない隠れ研究家の一面も。



忙しい仕事の合間を見ながら日々勉強は欠かしません！



9月に行われる「全国茶審査技術競技大会」に向け特訓中！



お茶への探求心からお茶インストラクターも取得。



休日はお子さんのサッカーの試合や、自らもサッカーを楽しむ。牛島製茶オリジナルのユニホームまで！



甘いものが大好きな牛島さん。夏バテ防止にと、カロリーを補充中！

## 「玄」KURO

おすすめの茶道具



福岡県茶業青年団が研究を重ね完成させた常滑焼の急須。牛島さんも愛用！細部にこだわり、美味しいお茶が手軽に淹れられる。緑茶だけでなく、紅茶やウーロン茶も楽しむことが出来る。

### 次号の

## 「生産者をつむぐ。」は

## 宮崎茶房

紅茶ほうじ茶を作ってくださいという、宮崎茶房の4代目宮崎さんを訪ねて宮崎県五ヶ瀬へ伺います。

朗らかで楽しい宮崎さんとその周りの魅力的な人やスポットをご紹介します。



■牛島製茶 定庵(本店) 福岡県八女市大字津江405-4 P 8台  
TEL 0943-22-4818

和cafe Leaf Heart<カフェ併設店舗>

■牛島製茶 筑後けやき通り店 福岡県筑後市大字徳久180-6  
TEL 0942-52-5288

■牛島製茶 JR久留米店 久留米市城南町2-34JR久留米駅東口  
フレスタ久留米1階 TEL 0942-34-2231

○定休日等の詳細はHPにてご確認ください。

<http://www.yame.co.jp/>

JR久留米駅にも  
カフェ併設店舗あり！



「和cafe Leaf Heart」では、お茶を使用した様々なスイーツを、取り揃えている。今回取材でお世話になった平島農園さんの梅を使用したかき氷は夏季限定。\*本年は終了

### ■筑後けやき通り店



### ■牛島製茶 定庵(本店)



## 牛島製茶 店舗情報

八女近郊の



八女のおススメ!  
おいしい時間。

Delicious  
1 ao cafe

星野抹茶オーレの  
白玉あんこ



星野抹茶の  
バイクドチーズケーキ

オーナー  
矢部さん



この雰囲気の中で頂く、お茶スイーツは格別。

約100年前に建てられた古い建物をリノベーションしたカフェ。また、店内には県内外の作家の作品を中心とした手作りの雑貨を取り扱う。野菜たっぷりのランチや、八女のお茶を使用したスイーツも人気。

Delicious  
2 野田製菓本舗



黒砂糖を使用した黒棒と、奥八女の高級抹茶を使用した抹茶棒。



Delicious  
3 大心うどん



牛島さんもおすすめ。地元で人気のうどん屋さん。  
(ごぼう天うどん・肉玉ねぎうどん)

Delicious  
4 菓子処 吉岡太勝堂



吉岡さん



上品な甘さの、美味しい和菓子が並ぶ。おすすめは、大福とどら焼き。

近日発売!



牛島さんも参加している、地元の6社で作るどら焼き! 地元酒蔵の麴を使用した、大人などら焼きも近日発売!

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| 1. ao cafe/雑貨とクラフトRoji猫<br>福岡県八女市本町44-2<br>TEL. 0943-24-9700 | 2. 野田製菓本舗<br>福岡県八女市大籠294<br>TEL. 0943-22-3043 | 3. 大心うどん<br>福岡県八女市納楚442-5<br>TEL. 0943-24-5989 | 4. 菓子処 吉岡太勝堂<br>福岡県八女市本町1-93<br>TEL. 0943-22-3859 |
|--|---|--|---|



地  
八女

生産地とつむぐ。

# 福岡県八女



福岡県南部に位置する八女は、「高級茶・玉露の産地」として全国的に有名。市内を抜けると、広大な「八女中央大茶園」が見えてくる。美しい茶畑が広がり、八女の街並みを一緒に見渡すことが出来るおすすめスポット。

また、伝統と美しい白壁の街並みが今も息づく福島地区は、街並みを活用したカフェや酒屋、セレクトショップなどでも地元の人だけでなく、福岡市内や県外からのお客さんもわざわざ訪れる。

八女の注目スポット

## 土橋市場

奈良時代に建てられた土橋八幡宮の境内に商店街があるという珍スポット。昭和ムードが漂う。



平日はゆったりとした時間が流れる。

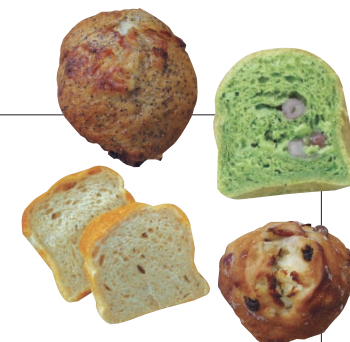
pick up

土橋市場の中にあるおいしいパン屋さん

## Olivier Rain



福岡県八女市本町1-17 TEL.0943-43-4181



小麦粉をはじめ原料にこだわった、おすすめのパン達。

地域の生産者を訪ねる。

福岡・八女の梅農家

太陽梅 平島農園



平島農園4代目  
**平島亮介**さん  
ご両親の傍ら梅干し作りに励む。平島農園のFBでは亮介さんののんびりとした人柄も垣間見れる。

日本一の梅干し  
「七折小梅」



西暦1900年初頭から栽培され、品質の高さから「青いダイヤ」と呼ばれる希少品種。もとは透き通るような薄い黄色。果肉が多くて柔らかく、酸っぱさが少ないのが特徴。口の中に入れるとフワッととろけ、白いご飯とは非一緒に頂きたい美味しい梅干し。

◀低農薬で栽培しているため、収穫後の夏の時期も梅の木を気に掛ける。

「白いご飯と一緒に食べて、最も美味しい梅干し」として日本一に選ばれた。



原料へのこだわりと  
秘伝製法で生まれる  
日本一の梅干し。

平島農園さんは、福岡県八女市立花町で明治年間創業以来、先祖代々梅農家を営まれています。ここ立花町は昔から農業に適した土地として評価され、様々な農作物作りが盛んです。そんな素晴らしい自然豊かな環境で看板商品の希少品種、「七折小梅」は育ちます。確かな梅の品質と、長年培われた秘伝の製法で4年に1度開かれる全国梅干コンクールでは、最優秀賞を受賞されています。梅干しを漬ける際に欠かせない紫蘇しそも農園にて農薬を一切使わない無消毒栽培。手間暇かかった梅干しは大人気です。また今回、平島さんをご紹介いただいた牛島製茶さんにも生梅を出荷。夏場、牛島さんのカフェにて限定提供されるかき氷「梅の立花」に使用される人気商品です。



福岡・八女の梅農家  
太陽梅 平島農園

〒834-0074  
福岡県八女市立花町  
谷川315-2  
TEL. 0943-37-0686  
FAX. 0943-37-0670  
ご注文はWebサイトより  
<https://www.taiyobai.jp/>





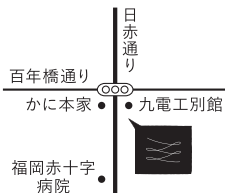
ほうじ茶屋  
tumugu

# 店舗オープンしました。

ほうじ茶屋tumuguの店舗が福岡市南区那の川にオープンしました。

ネット通販と並行して、アンテナショップとして、その日オススメのほうじ茶もご試飲いただけます。

〒815-0081  
福岡市南区那の川1-23-24小江ビル1F  
営業時間 10:00~19:00  
定休日 土・日・祝日  
TEL 092-406-7326



## アクセス

西鉄バス「那の川」バス停  
より徒歩2分  
西鉄電車大牟田線「平尾駅」  
より徒歩約10~15分



## ほうじ茶 アレンジレシピ

### ふな焼き

八女地域の伝統菓子

野菜や高菜漬けと合わせる食べ方も  
地元ではおなじみ!



#### 材料(2人分)

- ・ほうじ茶(抹茶茎ほうじ茶)・・・1包(5g) ・水・・・150cc
- ・薄力粉・・・50g ・黒砂糖(15g)
- ・きな粉(適量)

#### 作り方

- 鍋に水と抹茶茎ほうじ茶を入れ、煮立たせたら火から下ろし熱をとります。
- 小麦粉と①をだまがでないよう混ぜ合わせます。
- 熱したフライパンに、②を薄く伸ばし入れ片面に焼き目が付くまで焼きます。
- 焼いてない面に黒砂糖をまんべんなく振りかけ熱で少し溶かし、生地端からクルクルと巻き込んでいきます。
- 一口サイズにカットしお好みで、きな粉やほうじ茶パウダー・黒蜜などを振りかけ完成。



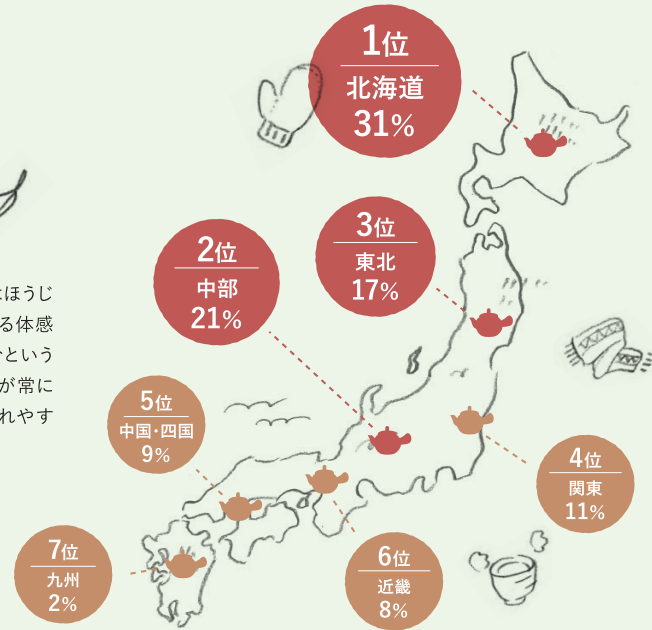
学びをつむぐ。

# ほうじ茶入門!

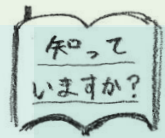
どんな地域で  
飲まれてる?

全国ほうじ茶MAP

寒い地区で飲まれていることが多く、これはほうじ茶が体を温めてくれると言われる所からくる体感的なもの、緑茶と違い熱湯を注いで飲むというほうじ茶は、冬の間ストーブの上にかんがが常にあり熱湯が沸いていた地域柄、手軽に淹れやすかったという説も。



出典:日経POS全国量販店約700店舗/  
数量ベース(1店舗あたりの数量)/2016年度



## ほうじ茶の種類



### ほうじ番茶

番茶を焙じて仕上げる。また、番茶を焙じて飲用することが一般的な地域では、番茶=ほうじ番茶を指すことが多い。



### 京番茶

茶所京都府南部を中心に生産され、日常飲用するほうじ番茶。焦げ香と言われる独特の薫したような香りを放つものが多い。



### 加賀棒茶

茎茶(棒茶)を焙じたもの。石川県で主に生産されている。石川県では「棒茶」「番茶」と言えば、これを指すことが多い。

### 雁ヶ音ほうじ茶 (茎または、棒ほうじ)



一番茶から茎(かりがね)の部分だけを丁寧に選り取り、焙じたもの。葉の部分を使用したものよりまろやかな香りが特徴。

### ほうじ煎茶



一番・二番茶の上質な葉の部分を厳選し、これを焙じて作られたもの。上質なほうじ茶は、甘く独特な心地良い香りを持ち、焙煎には高度な技術が必要とされる。