

つむぐごと。

vol.2

2018年11・12月

自然と生きる
人と生きる
お茶と生きる

つむぐごと。  vol.2 2018年11・12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 株式会社宮崎茶房、ぎおんアグリママ、特産センターごかせ、株式会社バーバクラブ、農泊「ますがた」、五ヶ瀬ワイナリー株式会社、祇園神社

発行元及びお問い合わせ先 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

編集後記。

標高の高い五ヶ瀬、取材当日は思わず深呼吸したくなる澄んだ青空が広がっていました。県外からの移住スタッフも多い宮崎茶房では前日、楽器を持ち寄り歓迎会が催されたそう。土地での生活に向き合い、雄大な自然や特産物などを町ぐるみで活かす。そんな一体感を感じる取材でした。特産センターで野菜を買い込み、しばらく五ヶ瀬の余韻に浸りました。

大津菜紀



tumugu店舗情報

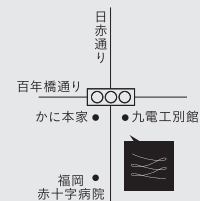


〒815-0081
福岡市南区那の川1-23-24小江ビル1F

営業時間 10時～19時

定休日 日・祝日 TEL 092-406-7326

 テイクアウトもはじまりました!



【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

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



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



Instagram

@hoji.tumugu



Facebook

ほうじ茶屋tumugu

ほうじ茶屋
tumugu

宮崎茶房



宮崎茶房と 無農薬栽培

お茶を作り始めて四代目の宮崎さんが、無農薬栽培への取り組みを始めたのは、昭和58年のこと。3代目のお父様の代からでした。無農薬栽培に切り替えてからというもの、「安心・安全なお茶を作る」という一心で栽培を続け、平成13年にはJAS認定を取得。

今では130カ所に点在する畑の面積は約13ヘクタールにもおよび、畑ごとの特性を生かしながら約20種類のお茶を栽培しています。

また、さまざまな種類のお茶作りにも取り組み、緑茶はもちろん、釜炒り製法を生かした紅茶や烏龍茶など個性豊かなお茶がそろいます。

五ヶ瀬の特産 「釜炒り茶」

日本茶の製法は、大きく分けて「蒸し製」と「釜炒り製」があります。

ほとんどの日本茶は「蒸し製」が主流ですが、宮崎茶房では「釜炒り製」を用いた「釜炒り茶」と呼ばれるお茶のみを製造しています。

「釜炒り茶」は、主に九州を中心に製造されていますが、その中でも地域は限られ、五ヶ瀬はその数少ない生産地のひとつです。釜で炒るため、クルンと丸まったかわいらしい茶葉と、「釜香」といわれる独特な香りが特徴です。この技術と農園に魅力を感じ、全国から若者たちがここを訪れます。



宮崎茶房のしごと。

宮崎茶房では、若いスタッフたちが生き生きと仕事をしているのが印象的でした。こののびやかな環境が、美味しいお茶を生んでいるのです。



茶葉を干したり、揉んだりする大きなザル。



スタッフと、手揉みで新しいお茶の実験中。



1



2

1. 手摘みした摘みたての茶葉。
2. 新しい試みを、楽し気に見守る宮崎さん。
3. 天気の良い日は、外でのんびり休憩。
4. 事務所の中も、和気あいあい。



3



4

in 特産センターごかせ

宮崎茶房売れ筋BEST3

- No.1** 有機 釜炒り茶
- No.2** みやまの有機紅茶
- No.3** 粉末茶 有機釜炒り茶 食べる緑茶

地元「特産センター」や、ワイナリー等で取り扱いはある。(その他、ネット等でも購入可) 季節ごとに売れ筋は変わるが、やはり一番人気は「釜炒り茶」。地元のお菓子などと一緒には、お土産にもおススメ。

「五ヶ瀬近郊での取り扱い場所」

宮崎茶房 宮崎亮さんってどんな人?

お茶に関する活動やお仕事以外の一面もご紹介!

いつも朗らかな宮崎さん。スタッフとも楽し気に仕事をされる姿が印象的。そんな宮崎さん、お茶以外にも秘かに大好きなのが「占い」。ちょっと意外でした。



日頃は、この「テイスティングルーム」にいる事が多いそう。



愛用の麦わら帽子。リボンが可愛いらしい!

常滑焼の急須～伊藤雅風作～



おすすめの茶道具

どんな茶葉も美味しく入る魔法の急須なので、テイスティングの際は使用しないようにしているくらい。



愛用の占いグッズ

大好きな占い本を片手に!

次号の

「生産者をつむぐ。」は

天の製茶園

「和スパイシーほうじ茶」などの生産者、天野製茶園の3代目天野さんを訪ねて熊本県水俣へ伺います。ちょうどお茶のイベントも開催されるようで、その様子もご紹介予定です。





1 農泊 ますがた

楽しいお話しと美味しいお料理。
まるで実家にいる気分。夕食・朝食と
沢山並ぶ2代で料理名人の、2人の
料理は最高!

嬉しいお土産。
手作りお箸。



調理場では、黙々とお料理を作る姿が。

2 五ヶ瀬ワイナリー

地元の品質の良い「ぶどう」を
100%使用して作るワイン達。

よいコンビの2人。
ぶどうへの愛情
たっぷり!



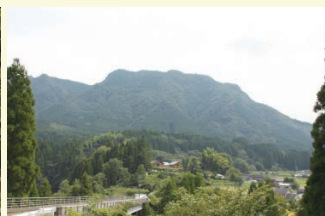
shot

3 五ヶ瀬のパワースポット

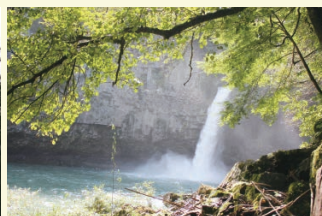
自然豊かで、秘かにパワースポットも点在する五ヶ瀬。



祇園神社



祇園山



うのこの滝

1. 農泊「ますがた」

宮崎県五ヶ瀬町大字桑野内3155
TEL.0982-83-0580

2. 五ヶ瀬ワイナリー

宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町
桑野内4847-1
TEL.0982-73-5477

3. 祇園神社

宮崎県西臼杵郡
五ヶ瀬町鞍岡6066

3. うのこの滝

宮崎県西臼杵郡
五ヶ瀬町三ヶ所



生産地とつむぐ。

宮崎県五ヶ瀬



雄大な自然広がる、

九州発祥の地と言われる、
五ヶ瀬は宮崎県北西部に
ある地域。高い山に囲まれ、
冬は降雪量も多く「日本最
南端のスキー場」があるほど。
標高500m〜800mの
高地に茶畑が広がり、日本一
の「釜炒り茶」生産地として、
知られている。

また、五ヶ瀬は「夕陽の里」
としても有名。近郊の山々に
夕陽が沈む様子は神々しく、
印象深い。そこには自然豊かで、
人も時間も緩やかに流れる
「五ヶ瀬時間」が存在する。

五ヶ瀬の注目スポット

特産センターごかせ

新鮮な野菜・お菓子など、五ヶ瀬の魅力的な特産品が揃う。
食事処もあり、観光客や地元客で賑わう。



宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町大字三ヶ所98-1
TEL.0982-82-1400



地元産「夏摘みいちご」を
使用した、アイス・ソフトクリームは
大人気!



店先には採れたての
新鮮野菜が並ぶ。



特ホル井は、秘伝ダレに付け
込んだ、豚ハラミが絶品。

pick up

馬場地区のばーばたちが中心となって作る

バーバクラブ



バーバクラブの「かりんとう」
地元の人にも大人気の美味しさ。
味の種類も豊富。

五ヶ瀬で育まれた素材を使い、愛情込めてお菓子や佃煮などを作っている。

地域の生産者を訪ねる。

宮崎・五ヶ瀬のトマト農家

ぎおんアグリママ



ぎおんアグリママ

藤木浩美さん

多彩に活動する藤木さんは、3人のお子さんの母でもある。そのバイタリティと行動力には驚くばかり。



「4億年のめぐみ」 赤の宝石 トマトソース



自社農園で採れたトマトを贅沢に使用した万能ソース。九州産のニンニクや生パズル等と煮込み一つずつビン詰めされる。

イタリアントマト「サンマルツァーノリゼルバ」は、加熱調理用に人気の品種で国内での生産は希少。



農家兼、料理研究家が 作る新しいかたち。

キラキラとした笑顔で迎えてくれた、「ぎおんアグリママ」の藤木さんは、トマト農家・キッチンスタジオ講師、自家製トマトソースなどの加工・販売、そして家業であるガソリンスタンドの店先にも立つというアグレッシブな女性。

もともと、トマト栽培をしていた現代表のお母様が「トマトソースの加工場を作る！」と言いだしたのをきっかけに、それまで苦手だった料理を勉強しようという料理教室に通い始めた藤木さん。「誰かの役に立ちたい！」その思いで、勉強・努力を重ね「イタリア料理研究家1級」まで取得。勉強の為に、子供さんも一緒に、イタリアまで行ってしまおう行動派。

時には、レストランなどに大好きな「宮崎茶房」のお茶を営業しちゃうこともあるんだとか。



トマトソースの加工・販売

ぎおんアグリママ

宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町
大字鞍岡2847-1

キッチンスタジオ CORASITA

(株)藤木石油店

宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町
大字鞍岡1473-18

ガソリンスタジオに併設された、
キッチンスタジオ「CORASITA」。
電話予約で、地元のお料理やパン
教室なども行う。

共通TEL.0982-83-2017

詳しくはHPにてチェック!
<http://corasita.jp>

新商品できました!

tumuguにさらに4種の新商品が仲間入りしました。
それぞれ、シーンによって飲み分けたいような新しい味が揃っています。

生姜・ほうじ茶の和のイメージを払拭
生姜ほうじ茶

焙煎度	浅め	〇〇〇●	深め
味	すっきり	〇〇●〇	コク
香り	さわやか	〇〇●〇	香ばしい

青じそ、玄米、茶葉が三位一体
青じそ玄米ほうじ茶

焙煎度	浅め	〇●〇〇	深め
味	すっきり	〇〇●〇	コク
香り	さわやか	〇〇●〇	香ばしい

熟成されたぶどうの香りがふわり
ぶどう紅茶ほうじ茶

焙煎度	浅め	〇〇●〇	深め
味	すっきり	〇〇●〇	コク
香り	さわやか	〇〇●〇	香ばしい

やすらぎと爽快感でリフレッシュ
赤じそほうじ茶

焙煎度	浅め	〇〇〇●	深め
味	すっきり	〇●〇〇	コク
香り	さわやか	〇●〇〇	香ばしい



ほうじ茶 アレンジレシピ

ほうじ茶 スコーン 五ヶ瀬産ぶどうジャム添え

材料(2人分)

- ・ほうじ茶(紅茶ほうじ茶)・・・2.5g(1包) ・牛乳・・・60cc
- ・ホットケーキミックス・・・200g ・サラダ油・・・30cc

作り方

- 1 ホットケーキミックス・ほうじ茶(茶葉が大きければ粉碎する)・サラダ油・牛乳を入れ、ひとかたまりにする。
- 2 生地を厚さ1.5cmほどに手のひらで適当に伸ばし丸型で抜く。
- 3 天板に間隔をあけて並べ、分量外の溶き卵を表面に塗る。
- 4 170度に余熱したオーブンで10分～12分焼いたら完成。



五ヶ瀬産ぶどうジャム

ぶどう(1房分)を4等分に切り、鍋で砂糖(20g)とレモン果汁(大さじ1)と一緒に時々混ぜながら約10分煮詰める。ぶどうから出た水分がほどよく飛んだら完成!

学びをつむぐ。

焙

「ほうじ茶」ができるまで!

煎茶同様、ほうじ茶も多くの工程を経て作られている。

ほうじ香が生じるまで焙煎ることにより、香ばしさとすっきりとした軽い味わいが楽しめるようになる。

