

つむぐごと。

vol.3

2019年1・2月

山を見つめ
地域を見つめ
未来を見据える

つむぐごと。  vol.3 2019年1・2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 リディアミックス株式会社
(大津菜紀、福田洋介)、
HARELU photo
撮影協力 天の製茶園、愛林館、エコパーク水俣、
Tojiya、柳屋本舗、菓子工房 Arlequin、
三太郎餅本舗

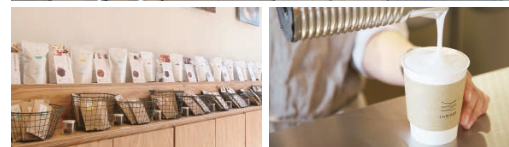
発行元及びお問い合わせ先 リディアミックス株式会社 tumugu事業部 福岡県福岡市中央区白金2-5-22岩永ビル1F

編集後記。

天の製茶園がある石飛地区の「だいがろ祭」前日、ガーランドが掛けられた広場では地元食材を使ったしし鍋やおでん、催しの準備が進んでいました。地域に住む大先輩方の童心に返ったような姿が印象に残った。自然・生き物・人間が絶妙なバランスで交わり、「いい程度」を保つこと。昔ながらの祭から天野さんの活動の源が垣間見えた気がしました。 大津菜紀



tumugu店舗情報

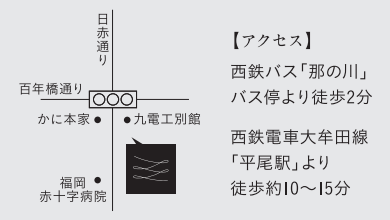


〒815-0081
福岡市南区那の川1-23-24小江ビル1F

営業時間 10時～19時

定休日 日・祝日 TEL 092-406-7326

ストリート・ラテ
テイクアウトもやってます!



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

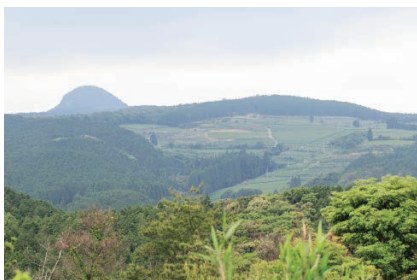
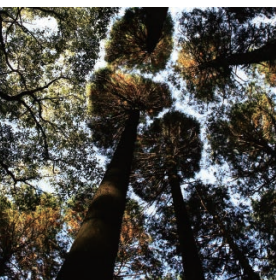
@hoji.tumugu



Facebook

ほうじ茶屋tumugu

ほうじ茶屋
tumugu



生産者をつむぐ。

天の製茶園

この地でお茶を 作るということ

水俣川の源流、標高580mの石飛高原でお茶作りを始めて、三代目。第二開拓団であった初代は、標高が高く、辺鄙なこの地で何をすれば良いものか、試行錯誤の連続だったそうです。

そしてたどり着いたのが、軽量で町にも運びやすい「お茶」でした。ですが、当時の水俣の食品に対してのイメージの悪さと、お茶の産地としての知名度のなさから苦戦の日々。そのイメージの払拭と環境への取り組みとして1979年以降、無農薬・無化学肥料へと転換。今では自然と寄り添うお茶作りに取り組みられています。

お茶を育てるには、 山も育てる

「良いお茶を作るには、良い山がなくてはならない」と天野さんは言います。そもそも、良いお茶というのはどのようなお茶のことをいうのだろうか。それは、過剰に人が介入しない環境で育ち、その土地の風土が育んだ生命力豊かなお茶のことなのかもしれません。

お茶の畑を耕し育てることだけでなく、その畑のある山や環境のことにも目を向ける。

人が手入れをしなくなった山林や山里の管理など、天野さんの視線はその先の未来へと向けられています。

天の製茶園のしごと。

天の製茶園では、お茶に限らず、地域の環境やそこで暮らす人々との関りも大切にされてきました。常にアンテナを張り、心惹かれる方向へ向う。天の製茶園の独創性のあるお茶達は、そんな好奇心のたまものなのです。



山の斜面をそのまま活かした茶畑が特徴的。



親子の関係が伝わる真剣な表情の二人。



1



2

1. お子さんたちが描いたほっこりする出荷BOX。
2. 作業効率を考え、家族で機械を配置。
3. 「和紅茶サミット」にも出店。人だかりができて大盛況。
4. 25年ぶりに開催された「だいご祭」。準備のために集落の仲間が集う。



3



4

天の製茶園
おいしい紅茶達

まろやかな味わいが特徴

洗みが少なくゴクゴク飲める



イベント限定の商品が並ぶことも。(和紅茶サミットの様子)

地元空港や駅、道の駅などで扱っているほか、他県のアンテナショップやイベントでも販売。

全国の取り扱い場所

天の製茶園

天野浩さんってどんな人？

お茶に関する活動やお仕事以外の一面もご紹介！

常に何かワクワクすることを考えている天野さん。水俣をどのように盛り上げていくか、お茶のことだけではなく取材の随所で地域の行く末を見据える姿が垣間見えました。

鳥居の前にあるチャの葉

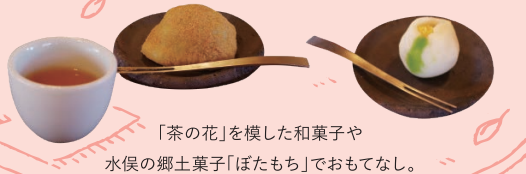


昔から地域に根付いてきた神社や、森の水源地との向き合い方など地域の未来を見据えています。

大きめのマグカップ

おすすめの茶道具

テイスティングルームには、水俣の山の土を使って焼いた土器やギターなど、天野さんの好奇心から集められたものが並ぶ。



「茶の花」を模した和菓子や水俣の郷土菓子「ぼたもち」でおもてなし。

たっぷりお茶を飲みたい天野さんは大きめのマグカップを愛用中。これでも足りない時は茶碗で飲むことも。

次号の「生産者をつむぐ。」は

太田重喜製茶工場

「レモンガラスほうじ茶」などの生産者、太田重喜製茶工場の5代目太田さんを訪ねて佐賀県嬉野へ伺います。お茶の産地としても歴史がある地域の魅力を紹介します。





1 温泉ゲストハウス Tojiya

170年の歴史ある老舗温泉宿を改修した、明治・大正の雰囲気を感じるゲストハウス。
厳選かけ流しの温泉は「新・日本百名湯」にも選ばれた名湯。

Tojiyaのオーナーが営む屋台



日本酒に合う料理やおでんなどを揃える心地のいい空間。



2 柳屋本舗



美貴もなか

上品な甘さの粒あんをたっぷり挟んだ「美貴もなか」と、数種類のこだわりの羊羹のみを扱う老舗。



3 菓子工房 Arlequin



ブロンドショコラのタルト

素材にこだわった洋菓子が豊富に並ぶ。お店おすすめ「ブロンドショコラのタルト」はナッツとチョコクリームがベストマッチ。



オーナー 西條 さん

アルルカン

4 三太郎餅本舗



三太郎餅

こしあんを柔らかなぎゅうひで包んだ「三太郎餅」が看板商品。水俣の自然と歴史がデザインされたラベルに注目。



- | | |
|--|--|
| 1.Tojiya
熊本県水俣市湯出
1561-1
TEL.0966-68-0008 | 2.柳屋本舗 美貴もなか
熊本県水俣市陣内
1-9-27
TEL.0966-63-2239 |
| 3.菓子工房 Arlequin
熊本県水俣市栄町
1-6-2
TEL.0966-63-7558 | 4.三太郎餅本舗
熊本県水俣市栄町
2-3-1
TEL.0966-62-2669 |



地
熊本県

生産地とつむぐ。

熊本県水俣



海の幸、山の幸に恵まれた

熊本県の南端 鹿兒島県の

県境に位置する水俣は、リアス式海岸の美しい湯の尻海岸や、情緒溢れる温泉街をはじめ、水俣の持つ歴史から環境がテーマの施設などがある。

日本の地中海とも呼ばれる温暖な気候から山海の恵みも豊富。公害の歴史を経て、現在では地域一体となり環境に配慮した取り組みと町づくりが広がっている。また、特産品を使ったお菓子や伝統の味など「スイーツのまちなまた」の活動も盛んだ。

水俣の注目スポット

エコパーク水俣

海に面し、バラ園や日本庭園など自然と触れ合える公園。広大なスポーツフィールドや遊具、道の駅などもあり、幅広い年代で楽しめる。



道の駅には水俣の特産品や、バラを使ったお菓子なども。
熊本県水俣市汐見町1-231-12 TEL0966-62-7501



遊び飽きない豊富な遊具と自然があふれる。



750種、約6500株のバラが展示されるバラ園。

pick up

エコパーク水俣のバラ園で開催! 第1回九州和紅茶サミット in みなまた



「ローズフェスタ秋」と同時開催され、和紅茶の飲み比べや販売はもちろん、スイーツ販売や、茶さじ作り体験など盛りだくさんのイベント。



協賛金500円でもらえるティーカップ

飲み比べができる

地域の生産者を訪ねる。

熊本・水俣の地域づくり施設

水俣市久木野 愛林館
ふるさとセンター



愛林館 館長
沢畑亨さん
大学院で林学専攻修士課程を修了、環境問題などのコンサル活動を経て、愛林館の館長に抜擢。



「香り米 万石」 まんごく

愛林館が棚田で育てた



久木野伝統の在来品種のもち米を
愛林館が棚田で栽培。
寒川水源の清らかな湧き水と寒暖差
のある気候が生み出したお米は、
炊いた時に香ばしい香りがある。
冷めるとさらに香りが増すため、
お弁当やおにぎりにおすすめだそう。



◀ 寒川水源の湧き水



森林、棚田に学ぶ 自然のめぐみの尊さ。

廃線になったJR山野線の久木野駅跡地を利用して建てられた、水俣市久木野地区の村おこし施設「愛林館」。天の製茶園のお茶など名産品の販売はもちろん、地元の農産物を使用し、味噌、梅干し、ジャム、タイカレーなどの加工販売もされています。

館長を務める沢畑さんは「エコロジ（風土・循環・自立）に基づく村おこし」をテーマに、実際に森や田んぼに触れる体験を通して森林の現状を伝え、森づくりや棚田保全の活動に取り組んでいます。また、耕作が断念された田畑の雑草をやぎに食べてもらい除草するなど、環境に配慮した生き物との共生も実践。

館内の「棚カフェ」では地元のタケノコなどを使用した、沢畑さんこだわりのタイカレーを提供。ごはんにはもちろん、「香り米万石」が使われています。



水俣市久木野ふるさとセンター
愛林館

熊本県水俣市久木野1071

TEL.0966-69-0485
HP.<http://airinkan.org/>





きん もく せい

金木犀ほうじ茶できました。



“リーフ”で
ご提供
しています

中煎りで仕上げた「ほうじ茶」をベースに、旬の時期に摘んだ金木犀をブレンド。
「ほうじ茶」の香ばしい香りと、「金木犀」の豊かな香りの両方を、バランスよくお楽しみいただけます。
今回は金木犀の見た目も楽しんでいただけるよう、ティーパックではなくリーフでご提供しています。

また、tumugu店舗のみでの販売となりますので、近くにお立ち寄りの際は足を運んでいただくと嬉しいです。



数量限定

旬の香りを閉じ込めた特別な味
きん もく せい
金木犀ほうじ茶

今後も数量限定や期間限定で新しいほうじ茶をご提案していく予定ですのでお楽しみに。



ほうじ茶 アレンジレシピ

水俣風 ぼたもち 和スパイシーアレンジ

材料(6個分)

- ・切り餅・・・4枚
- ・さつまいも・・・150g ※蒸かして皮をむいておく
- ・きな粉・・・50g
- ・ほうじ茶(和スパイシーほうじ茶)・・・3g(1包) ※粉砕しておく
- ・こしあん・・・100g

作り方

- ①水をかけた切り餅を耐熱容器に入れラップをしてレンジで約2分過熱する。
- ②さつまいもを①に入れ、水で濡らしためん棒で潰す。餅とさつまいもを合わせながらなめらかになるまでつく。
- ③②を6等分にして伸ばし、6等分し丸めたあんこを包む。
- ④ほうじ茶と混ぜたきな粉をまぶしたら完成。



水俣をはじめとする南九州の家庭で作られ、「ねったぼ」とも呼ばれる郷土菓子。

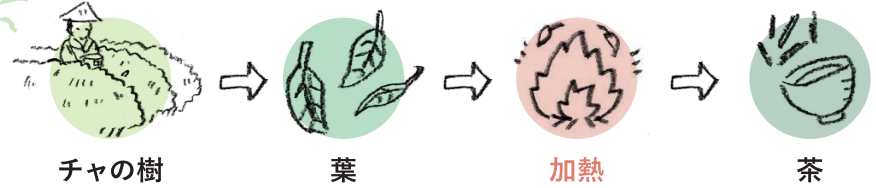
学びをつむぐ。

焙

茶の種類

「チャの樹」から作られる茶にも、様々な種類がある。
種類を分ける決め手は、摘み取った生葉の最初の処理方法にある。

茶になる流れ



発酵度合いにより茶葉は分類される

茶を製造する時には、生葉に含まれる酵素の働きを止める為、熱を加える。
この加熱処理をいつ行うかで、茶の種類は大きく4つに分かれる。

茶の種類は大きく4つ

不発酵茶 (緑茶)

生葉をできるだけ早く加熱して、酵素の働きを止める。

半発酵茶 (烏龍茶)

酸化酵素を少し働かせてから、加熱して酵素の働きを止める。

発酵茶 (紅茶)

酸化酵素を最大限に働かせてから、加熱して発酵の働きを止める。

後発酵茶

(プーアル茶・阿波番茶など)
加熱して酵素の働きを止めた後、微生物によって発酵させる。

いずれも同じチャから作られるが、緑茶には「中国種」、紅茶には「アッサム種」が適しているとされる。