

つむぐごと。

vol. 4

2019年3・4月

お茶を想い
地域と共に
歴史と共に



ほうじ茶屋
tumugu

つむぐごと。  vol.4 2019年3・4月

STAFF

企画・編集 松下剛、大津菜紀
デザイン 浦部亜希
撮影 リディアミックス株式会社(福田洋介)、
コマーシャルフォトK's、HARELU photo
撮影協力 太田重喜製茶工場、ナカシマファーム、
副正製陶所、副千製陶所、うれしの茶交流館
チャオシル、新八寿司、Spica-patisserie-、
小野原商店

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

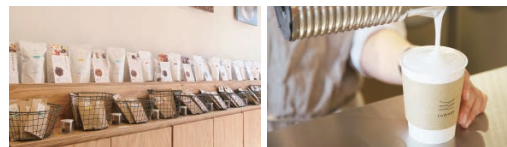
編集後記。

嬉野の取材を通して感じたのは地域の方々との横のつながり。環境と地域をお互いに思いやり協力しながら盛り上げようとする方々の姿でした。太田さんももちろんその一人。うれしの紅茶振興会の会長をはじめ、消防団や地域伝統のお祭りなど集りごとを大切にされています。ひとつひとつ着実に、その人柄がお茶づくりにもにじみ出ています。

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

 **ストレート・ラテ**
テイクアウトもやってます!

【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

オンラインショップ

<https://hoji-tumugu.com/store/>


ほうじ茶屋tumugu 



お電話 0120-117-894 | FAX 092-707-2086
10時～17時(土日祝を除く) 24時間年中無休受付




Instagram

@hoji.tumugu 



Facebook

ほうじ茶屋tumugu 



生産者をつむぐ。

太田重喜製茶工場



こだわりの農法 「永田農法」

標高150〜500mの山地の約20カ所に畑が点在。約10品種を栽培し、収穫時期を調整しながら質の高いお茶を作られています。

太田さんの畑は「永田農法」の考えに基づき栽培が行われています。きっかけとなったのは、四代目の重喜さんがお茶の栽培中に農薬中毒に見舞われたことでした。

農業に頼る栽培に疑問を持つようになり栽培方法を模索していた際、作物を丈夫に育てるためには、本当に作物や土が求めている肥料や栽培を行うべきという「永田農法」の考え方に共感。昭和53年より、この農法に転換し、全て無農薬で栽培されています。

伝統とチャレンジ

太田重喜製茶工場は、嬉野独特の蒸製玉緑茶「ぐり茶」と呼ばれるお茶をメインに製造しています。

その傍ら、昭和63年という早い時期から紅茶についても独学で学び、製造をスタート。今では、研究を重ねて作り上げた香り豊かな紅茶は多くのファンに支持され、緑茶にならぶ人気を誇ります。

近年は、嬉野伝統の釜炒り茶の製造も再開するなど、古来の技法を大切に守りながら、新しいことにもチャレンジ。探求心と好奇心、なにより「より良いお茶を作りたい」という気持ちですが、太田さんのお茶をおいしくするのは、



太田重喜製茶工場の しごと。

太田重喜製茶工場では、代々、地域活動を大切にされてあります。お茶づくりも地域の環境や協力があつてこそ。

お茶の歴史が深い嬉野の地で、これからも地域と共に。



ミノムシによる被害は農薬を使用していない証。



農薬を使わず育てた茶畑は、愛情をかけた分だけ愛おしい。



1



2

1. 百年以上前から大切にされている、茶畑の近くの薬師堂。
2. 年季の入った茶箱は太田さんのお爺さんの代から使われている。
3. 工場内にある黒板には業務の記録とお子さんの落書きが。
4. 笑顔を浮かべる太田さん、「大茶樹」の孫にあたるというチャの木と共に。



3



4



太田 裕介さん 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！

一見、寡黙でクールな印象を受ける太田さんですが、お茶への愛と情熱は計り知れず。そして、たまに見せるユーモラスな一面も魅力的。



ひげを蓄えた太田さんに会えるのは新茶の時期限定。



お祭りなどで地域の皆が集う「熊野神社」。土俵もあり、幼い頃から太田さんの遊び場だった。



おすすめの
茶道具

副製陶所
おでかけ茶器セット



コンパクトに！！

重ねてコンパクトに収納できる携帯用の茶器セット。出張の際には必ず持参するそう。

下校した娘さんを
ハイタッチで迎える。



様々な団体に所属しているため寄り合いが盛ん。焼肉大信の「カルビ雑炊」で締めるのが嬉野流なのだそう。

「生産者をつむぐ。」は 牛島製茶

次号の

■太田重喜製茶工場 佐賀県嬉野市嬉野町大字岩屋川内甲938
TEL:0954-42-3110

- <太田重喜製茶工場の商品取扱店(一部)>
- HANDS EXPO CAFE 東京都中央区銀座5-2-1東急プラザ銀座7F
 - CHABAKKA TEA PARKS 神奈川県鎌倉市御成町11-10
 - 和紅茶専門店 紅葉 佐賀県佐賀市柳町4-7
 - 生活購買店 reed 福岡県うきは市吉井町1137-2F

つむぐこと。は二週目に入り、今回は牛島さん独自のルールを伺ったり、八女地域の魅力的なスポットを範囲を広げて紹介したり、一周目よりもダイブな内容をお届けします。



■小野原商店
太田さんも子供の頃に通っていた商店には駄菓子やおもちや、土産品などが並ぶ。今も地元の子供たちが集う場所になっている。



佐賀県嬉野市嬉野町下宿乙825(シーボルトの湯の隣)

嬉野近郊の
取り扱い
場所
温泉旅館「大村屋」や「小野原商店」など、嬉野の観光地各所での取り扱いがある。(その他、ネットなどでも購入可。)



雄大な自然広がる 佐賀県嬉野



佐賀県の南西部、長崎県との県境に位置する嬉野市はお茶、温泉、陶磁器が有名。高温で湯量豊富な泉源を有する「嬉野温泉」は九州屈指の名泉で「日本三大美肌湯」にも選ばれ観光地としても人気を集めている。

また、長崎街道の宿場町として栄えた「塩田津」は歴史的な景観が残り保存地区に選定されている。和紙や鍛冶、石工など職人の技も受け継がれる。



嬉野の注目スポット

肥前吉田焼窯元

400年以上の歴史を誇り、嬉野茶との関係も深い「肥前吉田焼」。歴史や伝統の技術を用いるだけでなく、新たな可能性を模索する動きも生まれている。

▷ 副正製陶所

何をどのように飲むのか、全てを想定した器づくりに取り組む副島孝信さん。おでかけ茶器セットはそんな探求心の賜物。



▷ 副千製陶所

懐かしさを活かす新しさへの挑戦を続ける副島謙一さん。デザイナーからの直接の依頼で磁器を制作することもあるとか。



太田さんも愛用
おでかけ茶器セット

佐賀県嬉野市嬉野町大字吉田丁4115
TEL:0954-43-9408



冷蔵庫にすっきり納まる
水出しポット
※写真は開発段階のもの

佐賀県嬉野市嬉野町大字吉田丁4116-14
TEL:0954-43-9704

pick up

えくぼとほくろ

6窯元の工房内に設けた窯元直販のしくみで掘り出し物と出合える



使用には何の問題もない、小さなくぼみ(えくぼ)や小さな黒点(ほくろ)のある製品を集め、お得に販売する肥前吉田焼の活動。

吉田焼の歴史を物語る
レンガ造りの煙突



嬉野のオススメ! おいしい時間。

…嬉野茶 …嬉野温泉

spot 1 樹齢約360年の大茶樹



茶の代表的巨樹として歴史的にも学術的にも評価が高く、樹高約4m、枝長約12mの大きさを誇る。

spot 2 うれしの茶交流館「チャオシル」



茶の歴史や製法を学べる展示や、茶摘みや釜炒りなど茶にまつわる様々な体験ができる充実した茶専門資料館。

spot 3 シーボルトの湯



大浴場や貸切湯、市民ギャラリーなどを備え親しまれる交流の場。大正時代の姿を再現したレトロな外観は嬉野温泉のシンボルとなっている。

spot 4 豊玉姫神社



嬉野温泉街の中心部に鎮座し、境内には豊玉姫の使いである「なまず様」が美肌の神様として祀られている。

なまず様に願い水をかけ美肌を願う。

Delicious 5 新八寿司



新鮮なネタの寿司と嬉野名物の湯どうぶが味わえる。温泉水でとろける絶品湯どうぶは嬉野温泉ならではの。

にぎり湯温泉豆腐セット

Delicious 6 Spica -pâtisserie-



地元素材を活かした、できたてスイーツが並ぶ。工程の見えるオープンキッチンからこだわりが伝わる。

オーナーパティシエ井上さん
ミルクレープ

- 1.大茶樹
佐賀県嬉野市嬉野町大字不動山乙2491-1
TEL.0954-42-3310
(嬉野市うれしの温泉観光課)
- 2.うれしの茶交流館「チャオシル」
佐賀県嬉野市嬉野町
大字岩屋川内乙2707-1
TEL.0954-43-1991
- 3.シーボルトの湯
佐賀県嬉野市嬉野町
大字下宿乙818-2
TEL.0954-43-1426
- 4.豊玉姫神社
佐賀県嬉野市嬉野町
大字下宿乙2231-2
TEL.0954-43-0680
- 5.新八寿司
佐賀県嬉野市嬉野町
大字下宿乙2285
TEL.0954-43-2128
- 6.Spica -patisserie-
佐賀県嬉野市
嬉野町大字下宿甲1460-3
TEL.0954-43-5001

地域の生産者を訪ねる。

佐賀・嬉野市塩田町の酪農家

ナカシマファーム



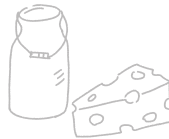
酪農家・チーズ職人
ナカシマファーム
中島千明さん
主にチーズ作りを担当し、
Webサイトの更新なども務める。

金賞にも輝いた国内初の
「ブラウンチーズ」



全国チーズコンテストで部門NO.1
金賞を受賞。

牛乳とホエーを煮詰めて生まれる
キャラメルのようなやさしい甘みは、
ブランドーやウイスキー、紅茶に合う。



こだわりの製法で生乳の
風味が残るチーズからは
「新鮮」さが味わえる。

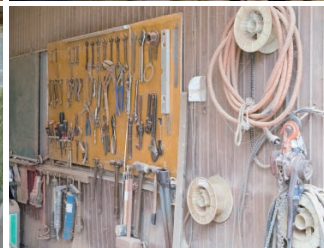


発想力と行動力で
つなぐ酪農と地域の絆。

1頭から始まった酪農業は、先代が北海道
やカナダで本格的に学び、約20年をかけ飼育
頭数を100頭までに拡大した。千明さんの
兄・大貴さんの代になると「地域に必要と
される酪農」をより強く意識し、2012年
にチーズの製造を開始、今やコンテストで
複数部門の入賞を果たすまでに。

昨年設けた販売店舗では、あえてショールーム
ケースを設けず幅が狭いカウンターでの
対面式で接客をしている。足を運んでいた
だいたの方との間に生まれる一対一の時間を
大事にしているからだ。

「必要なものは自分たちで作る」という想いは
日々受け継がれ、飼料用の栽培から牛舎の
建設、商品のデザインやWebサイトの制作
まで家族やスタッフが得意分野を活かし取り
組んでいる。また、酪農体験や堆肥づくり
など酪農を通じた教育への活動に力を入れる
と共に、地域との関係も深めている。



佐賀・嬉野市塩田の酪農家
ナカシマファーム

佐賀県嬉野市塩田町
大字真崎1488

TEL.090-5293-8680

FAX.0954-66-5789

<http://www.nakashima-farm.com/>



選べる 定期コースが できました♪



毎日飲むお茶だから、いつでもお楽しみいただけるようなコースをご準備しました。

色々な種類を1袋ずつ、お気に入りのあの味をたくさん、など組み合わせはあなた次第。毎日のお供にいかがでしょうか。

定期コースの特徴

定期コースを通して色々なほうじ茶をお試しください！

- 特徴1** 4袋以上で毎月10%OFF!
- 特徴2** 毎回注文しなくても、なくなる頃に商品が届きます。
- 特徴3** 定期便のお休み・変更・解約はいつでも承ります。

ご注文に **オンラインショップ**もしくは**お電話**にて承ります(裏表紙参照)。

2袋コース
3袋コース
4袋コース
6袋コース
8袋コース

全部でコースは**6種類**

一番おトク!
一番人気!



ほうじ茶 アレンジレシピ

嬉野の酒まんじゅう レモングラスほうじ茶アレンジ

材料(10個分)

- ・ほうじ茶(レモングラスほうじ茶)・・・3g(1包) ※粉碎しておく
- ・酒粕・・・50g
- ・ホットケーキミックス・・・100g
- ・日本酒・・・35cc
- ・牛乳・・・50cc(ほうじ茶に変えてもOK)
- ・あんこ・・・70g(まんじゅう5個分)

作り方

- ①細かく千切った酒粕に牛乳を加えてレンジで1分温め、ゴムベラで潰しながら混ぜる。
- ②日本酒を加えてさらによく混ぜ、茶こしなどでこして滑らかにする。
- ③ホットケーキミックスと粉碎したほうじ茶を加え、ゴムベラで切るように混ぜる。
- ④生地を10等分し、5個はあんこを包み、5個はそのまま丸め、一つずつクッキングシートの上に置き、蒸し器で15分ほど蒸したら完成。



近所の
おばあちゃんの味。

あんこの入っていない
まんじゅうにバターを付けて
食べるのも太田さんオススメ!



学びをつむぐ。

お茶の香りの正体は?!

お茶にはなんと、300以上の香りの成分が含まれていると言われ、まだ全ては解明されていない。お茶の清々しい香りは、実はたくさんの香り成分が複雑に絡みあって生み出されている。

お茶の香りは大きく2種類

1 **茶葉の香り**
ちやよう
茶葉の持つ素材本来の香りや、製法により生まれる香り。

2 **火香**
ひか
仕上げ工程の乾燥火入れにより生まれる独特の甘い香り。



ペットボトルの緑茶などは火香を強めたお茶を使用しているものが多い。

お茶の香りの分類

煎茶の香り

さわやかな若い芽の香りに、加熱により生じる香ばしさが加わったものが煎茶の主な香り。両者のバランスがとれている煎茶が良いとされる。

玉露の香り

良質な青海苔のような深みのある香り成分を多く含む。この香りは覆いをかけて栽培することで生まれる「覆い香」と呼ばれる。

新茶の香り

生葉には青臭い香りの成分が多く含まれ、新茶の香りに貢献していると言われている。お茶の製造段階で、生葉を蒸すと青臭い香りがやわらぎ、若い芽のような香りになる。

釜炒り茶の香り

「釜炒り」という特有の香りがあるが、その実態は明らかになっていない。煎茶に比べ、加熱による香ばしい香りを多く含む。

ほうじ茶の香り

ほうじ茶は、300以上の香りの成分が含まれていると言われ、その代表的な成分「ピラジン」を豊富に含む。「ピラジン」はコーヒーや胡麻油などにも含まれる成分。