

つむぐごと。

vol. 5

2019年5・6月



古きを守る
新しい動き
伝統を繋ぐまち

ほろじ茶屋
tumugu

つむぐごと。  vol.5 2019年5・6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)、
コマースフォトK's
撮影協力 牛島製茶、クレインオリーブフィールズ/鶴製
茶園、うなぎの寝床、洋菓子工房エスカルゴ、
カリカリ堂、高橋商店、そば処 な佳しま、山の
お八つ処 ふる川、鳥藤、泊まれる町家 川のじ

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。

農家さんご訪問2周目に入りました。今回は立花町や星野村まで足を延ばし紹介。地域によって違った魅力を体験することが八女を深く楽しむコツかもしれません。取材の合間、常に牛島さんはブログネタを探していました。 大津菜紀



撮影のヒトコマ

河原で見つけた菜の花は
ブログネタ用。
大事に持つ牛島さん。



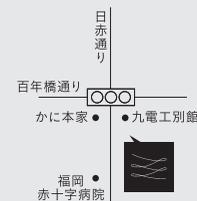
tumugu店舗情報



〒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



【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/>

ほろじ茶屋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

ほろじ茶屋tumugu 



生産者をつむぐ。

牛島製茶 牛島啓太



「先手必勝」のため いつもアンテナを

「人に必要とされる」ことを常に意識する牛島さん。「必要とされた時には既に準備ができている『先手必勝』が大事」だと語る。

日本茶アワードで全国1位を獲得した香料を使用しないフレーバーティー「ROSE BLUE TEA 八女」もまさに時代を先取りした商品だった。

また、常に情報を得るための姿勢も印象的である。行列を見かけると話題の理由を知るため、その先に何があるか分からなくても並ぶという。さすが自称ネタ切れしない男だ。

伝えていくこと、地域への想い

さらに工場見学やイベントなど、人に「伝える」機会が多いため、相手に合わせたアプローチを心がけているという。

様々な活動の目標とするのは「八女」の知名度を上げ、「やめ」と全国の方が読めるようになること。そのために今日もネタ集めを欠かさない。



3つの ルール Three Rules

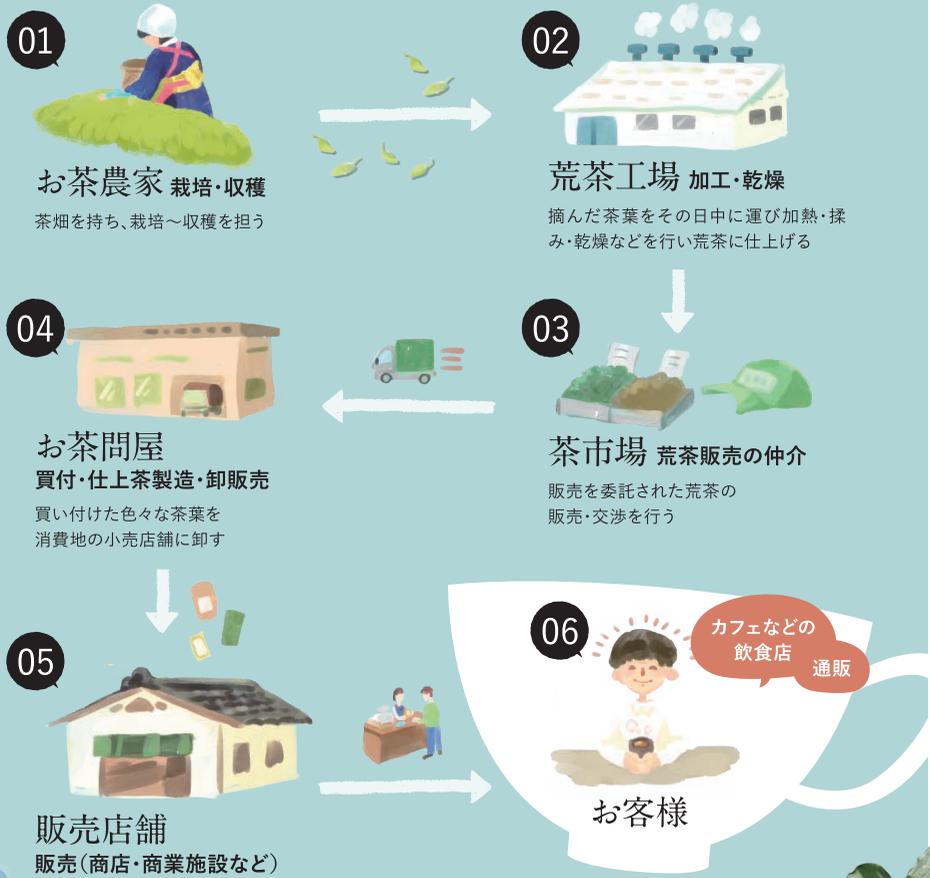
- ① 仕事でもそれ以外でも必要とされる人である
役に立つためには常に準備しておくことが大事。
- ② 常にネタを探す
ブログ更新用に得た情報がネタ切れしない男です。
- ③ 相手に合わせたアプローチで伝えていく
お茶の知識は奥が深い。何をどこまで伝えるか、時代の流れや相手の満足度に応じて柔軟に変えていく。

教えて牛島さん

お茶がみなさんに届くまで

お客様にお茶を飲んでいただける状態になるまでには様々な過程があり、それぞれ専門の業者が存在します。

一般的なお茶の流通ルート



牛島製茶は
栽培から販売まで自社で完結できる
だから各段階で対応すべき相談にも
柔軟に対応できるんです

福岡県八女MAP

八女で生まれた食、伝統をMAPで分かりやすくご紹介。



牛島さんは「生チョコ」派



一番人気のメープル

3 牛島さんも通う 洋菓子工房 エスカルゴ

店名の由来にもなったかたつむりは幸運などの象徴とされ、ロールケーキで幸せを運びたいという想いが込められている。フルーツや抹茶など8種類の美味しさが揃う。



オーナーシェフ 諸富さん
福岡県八女市本町 1-226-1
TEL.0943-24-5839

八女公園
福岡城の跡地が利用され、広場ではイベントも開かれる市中心的の憩いの場

牛島製茶 八女本店
お茶やお茶スイーツはもちろん、玉露やほうじ茶のアイスクリームもあります！

野田製菓本舗
兄崎中学校

屋野川
そば処 な佳しま
県道52号線の分岐から星の村方面11km

つむぐごと。vol.1 での紹介店舗

- 4 土橋市場
境内の中にある商店街
- 5 Olivier Rain
原料にこだわったベーカリー
- 6 ao cafe
古民家カフェ
- 7 野田製菓本舗
八女伝統の黒棒の製造販売
- 8 大心うどん
提供時間の早さがすごいうどん屋
- 9 菓子処 吉岡太勝堂
和菓子の製造販売



2 地元素材で作ったかりんとう カリカリ堂



健康と美味しさにこだわり厳選素材を使用した手作り工房。昔ながらの素朴な味や固さがクセになるかりんとうは、優しい甘さのものから野菜ベースの塩味のものまでバリエーション豊富。

一番人気のごぼうかりんとう
八女茶を使った抹茶かりんとう

福岡県八女市立花町北山 2315
TEL.0943-23-5561

1 九州ちくごのものづくりアンテナショップ うなぎの寝床



同じ型紙から作るもんぺは素材を変えるだけで豊かな風合いが

福岡県八女市本町 267
TEL.0943-22-3699



筑後地方と九州の手仕事などを集めたアンテナショップ。モノを販売するだけでなく、その土地で育まれた歴史や環境などの背景まで伝えていきたいという想いが溢れる店内。伝えるために必要であれば、動画制作まで手掛けることもある。



矢部村で作る伝統の味
よもぎまんじゅう

山のお八つ処ふる川の

矢部村に育つ新芽のよもぎを練り込んだ生地で、自家製つぶあんがひとつひとつ包まれる。もちもちの食感と優しい味は年齢問わず人気がある。栗あんたっぷりの「栗まんじゅう」も好評だ。

最新情報はFacebookをチェック！
「山のお八つ処ふる川」



各地で出店中！！
お求めは
イベントにて

13 牛島さん思い出の場所 矢部川の赤橋

牛島さんが中高生の頃、部活動の仲間と通っていた矢部川の支流にかかる赤い橋。



八女市津江「花宗神社」近く



12 地元の人に愛される惣菜店。 からあげ 鳥藤



まるごと
ロースト
チキン

唐揚げやローストチキンを買い求める客が後を絶たない。

福岡県八女市本町大正町762-9
TEL.0943-22-2210



蒸し上がった酒米を供え酒造りの成功を願い手を合わせる杜氏。



昔ながらの製法を工程ごとに分担。働き方改革を意識しながらも商品の技術向上への取り組みも忘れない。

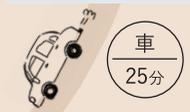
10 江戸時代創業の造り酒屋 高橋商店



酒蔵は朝がおすすめ！

300年前から脈々と受け継がれてきたものを守る。しかし、その歴史に奢らず、地元の方の声をしっかりと傾け続ける姿勢が堂々たる味を生んでいる。

福岡県八女市本町2-22-1 TEL.0943-23-5101



カメラマン 編集
福田 大津



十九代蔵元
中川社長

14 福島の町並みの中に宿泊できる 泊まれる町家 川のじ

築後約120年の町家を改修し、土間や梁、ガラス戸から日本家屋の魅力が溢れる一棟貸しの宿泊施設。日帰りではなく、ここを拠点に八女をもっと巡ってほしいという店主の想いが詰まっている。



福岡県八女市本町264
TEL.080-1485-4202(宿主・中島)



ちょっと寄り道
車 05分

ろくり
鹿里の棚田
星野村には
石積みの棚田の
景観が残る



11 そば処 な佳しま

幻のそば「富倉そば」に学んだこだわりのそばは、都度粉にする信州産の玄そばと、つなぎのオヤマボクチの葉が特徴。つるつとした食感と強めのコシは、そばの常識を変える美味しさ。



そばと地域の旬の野菜を使った小鉢、そばがきなどがセットになった「そば定食」1,400円がおすすめ。

福岡県八女市星野村916-1
TEL.0943-52-3055

15 八女福島の 燈籠人形



八女のお祭り・イベント



福岡八幡宮
福岡県八女市本町105-1

八女提灯で照らした舞台上で上演される「からくり人形芝居」は、人形の操り方や唄・演奏を地元の氏子が代々継承してきた。八女の伝統技術が各所に詰まった祭りである。

編集大津とカメラマン福田が
ついつい買ってしまった
その土地の名産・名物品を紹介



再生ガラスの徳利
＜うなぎの寝床・太田潤＞



久留米餅のハンカチ
＜うなぎの寝床＞



ふほのかな甘みが
入った
純米大吟醸にごり酒
＜高橋商店＞



蔵人仕込みの無添加みそ
＜高橋商店＞



味のある手彫りが
お気に入り
手彫の味が残る木製の小匙
＜うなぎの寝床・國武秀一＞

地域の生産者を訪ねる。

福岡・八女のオリーブ栽培
・加工・販売

クレインオリーブ
フィールズ

鶴製茶園

クレインオリーブ
フィールズ/鶴製茶園

鶴 健太朗さん

製茶業の傍ら、オリーブ
の栽培にも奮闘する
チャレンジャー。



手摘みのオリーブの葉で作った

「オリーブリーフティー」



実がなる前のオリーブの葉を手摘みし、八女茶の製造技術を活かして焙煎。オリーブの葉に豊富に含まれる「オレウロペイン」は、アンチエイジングなど様々な嬉しい効果を持つ。



栽培方法のお話で盛り上がるお2人。



オリーブの爽やかさを思わせる
澄んだ明るい緑がきれいなお茶です。

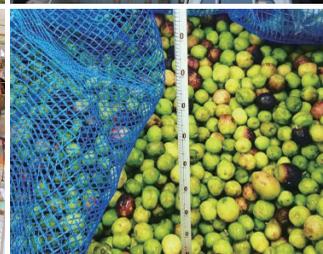


「八女でオリーブ」 歴史ある「茶のくに」で 新たな挑戦

「造り茶屋」としてお茶の栽培から販売までを一貫して行う「鶴製茶園」。鶴健太朗さんは製茶業の合間にやれることを探し、加工ができ、保存のきくオリーブの栽培に2012年から着手した。

当時、八女ではオリーブを栽培する農家は一軒もなく、手探り状態でのスタートだった。栽培不良の原因を自ら調べたり、小豆島にも足を運び八女の地でのオリーブ栽培に試行錯誤した。初年度もオリーブの実は収穫できたが、商品に出来るようなものではなかった。ようやく商品化につながるようになったのは4年目。しかし、台風の影響で収穫量が確保できない年もあったそう。

現在は約200本のオリーブの樹を栽培。今後はオリーブの栽培面積を増やし収穫量を確保し、新しい商品展開も予定している。



オリーブ栽培
オリーブ・オリーブオイル販売
クレインオリーブ
フィールズ

八女茶、八女紅茶、八女烏龍茶
生産直売元
鶴製茶園

福岡県八女市立花町北山1092-3
TEL.0943-22-4755
FAX.0943-22-4795



4農家さんの

定番の ほうじ茶が できました

各農家さんより種類ずつ、何もブレンドされていないオーソドックスなほうじ茶。しかし飲み比べてみるとそれぞれの特徴が出ていて面白い。あなたのお好みやシーンに合わせてそれぞれの味をお楽しみください！

ラインナップは3タイプ



リーフ 80g

ティーポットやお茶パックなどに入れて。内容量が多めなのでお得にお楽しみいただけます。



ティーパック14包 1包あたり3g

お手軽なティーパックタイプの大容量タイプです。毎日の食卓のお供やギフトにもおすすめ。



ティーパック2包 1包あたり3g

どんな味だろう...お試しにぴったりな2包入りの小袋。ちょっとした贈り物や手土産にも。



ほうじ茶 アレンジレシピ

紙コップでつくるほうじ茶シフォンケーキ

材料(210ml紙コップ8個分)

<ボールA>

- ・卵黄...4個分
- ・グラニュー糖...25g
- ・サラダ油...大さじ3
- ・ほうじ茶ミルクティー...70cc
- ・薄力粉...70g

<ボールB>

- ・卵白...4個分
- ・グラニュー糖...25g

- ・ほうじ茶ミルクティー
- ・温めた牛乳70cc
- ・黒米ほうじ茶1包(5g)



焼く前に①で使った黒米をトッピング♪

作り方

- ①【ボールA】卵黄とグラニュー糖を軽く泡立て器で混ぜ、次にサラダ油とほうじ茶ミルクティーを混ぜ、さらに薄力粉を2回に分けて振り入れさっくりと合わせる。
- ②【ボールB】卵白をハンドミキサー高速で2分、グラニュー糖を加え中速で3分泡立て、爪楊枝を刺して倒れない固さになったらゴムベラで切るように混ぜる。
- ③ボールAにボールBのメレンゲを1/3量ずつ加えてゴムベラですくうように混ぜる。
- ④③を紙コップの8分目まで流し入れ空気抜きをし、170°Cに予熱したオーブンに入れ20~25分焼く。
- ⑤焼けたらオーブンから取り出し、すぐに洗濯バサミで紙コップを逆さに吊るし冷めたら完成。

学びをつむぐ。

焙

様々な緑茶の特徴を知ろう!

不発酵茶の代表「緑茶」。お茶と言われるものには様々なものがあり、緑茶と一言でいっても製法により、それぞれの特徴・名称があるので、いくつかご紹介!自分の好みに合わせ、選ぶ参考にしては?



1 普通煎茶

新芽を蒸して揉み、乾燥したものと。上級品ほど旨味や香りがある。

4 釜炒り製玉緑茶

茶葉を熱した釜で炒り、酸化酸素を不活性化する製法の緑茶。蒸し製とは違った香りがある。

7 抹茶

玉露と同様に栽培し、蒸した葉を揉まずに乾燥した碾茶を白でひき、微粉にしたもの。主に茶の湯に使う。

2 深蒸し煎茶

煎茶の製造で、普通より2~3倍長く蒸してつくる。味が濃く甘みがある。

5 玉露

よしず棚などで茶園を覆い、直射日光をさけて旨味を増やし、苦みをおさえて育てた高級茶。

8 ほうじ茶

番茶や煎茶を強火で炒り、香ばしさをだしたお茶。

3 蒸し製玉緑茶

茶葉を蒸して殺青し、勾玉状(球状か半球状)に揉みながら乾燥させる。グリ茶ともいう。

6 番茶

硬くなった新芽や茎などを原料とした茶で、製法は煎茶と同じ。

tumuguのお茶も「ほうじ茶」です!



※味と香りの表は目安であり、商品により異なります。 10