つむぐごと。

vol.6
2019年7・8月

風土文化が息づき
地域への想いが集う
ふしぎな力の宿るまち

ほうじ茶屋
tumugu

つむぐごと。 vol.6 2019年7・8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・大津菜紀）、コマーシャルフォトK's
撮影協力　宮﨑茶房、五ヶ瀬自然農園、NPO法人五ヶ瀬自然学校、酵房 樂流、やきとりまさちゃん、レストラン雲の上のぶどう、オーベルジュCORASITA、戸髙工房、興梠さん、甲斐さん

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。

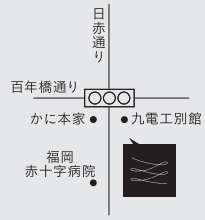
GW連休を活用し、宮﨑さんと五ヶ瀬の密着取材を試みました。地域の皆さんとも交流が生まれ、温かく迎えてくれる雰囲気に移住者が多い理由も垣間見えます。「また来ます！」五ヶ瀬を後にする時はきっとそう言いたくなるはず…　大津菜紀

撮影のヒトコマ
イベントにて手炒りの実演。
生葉を魔法のように操る
宮﨑さん。

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　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
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

宮崎茶房 宮崎亮（あきら）

宮崎茶房の有機釜炒り茶で心とからだを元気に

「飲んだら元気になるお茶作り」をモットーとし、今も変わらず「釜炒り茶」を作り続けている宮崎茶房。喉をすっと通る爽やかな味を心がけていると宮崎さんは語る。
宮崎さんと同じく、すっきりした味を好むという従業員には移住者も多く、様々な地域から多様な個性を持ち合わせたスタッフが集い刺激し合っている。

願望を完了形で口にし、マイナスの気持ちをコントロール

家族や従業員のことはもちろん、宮崎茶房のお茶を飲んだ人の幸せまで願う宮崎さん。
毎日、感謝と共に願いを唱え、それらの願いは口に出すことで現実となっているという。
宮崎さんの周りにたくさんの縁が溢れ、様々な人を惹きつけるのには、そんな宮崎さんの想いがあるからだろう。

宮崎亮の 3つのルール Three Rules

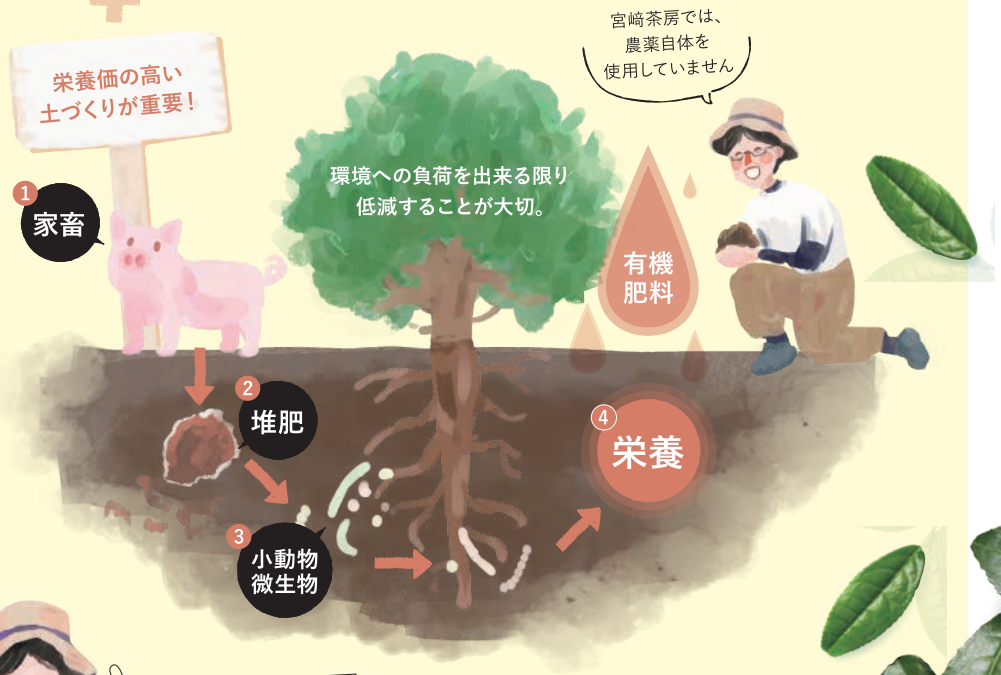
1. 飲んだら元気になるお茶をつくる
   無農薬で安全の追求はもちろん、あっさりとした飲み口のお茶づくりを意識する。
2. 個性が伸びる会社づくり
   お茶の品種と同じように、長所や適性を活かし皆で楽しく働く。
3. トイレでは完了形で願望を唱える
   宮崎さんが何十年も続けている日課のひとつ。習慣となるようにトイレで。

有機栽培（オーガニック）のこと

有機栽培（有機農業）とは、「化学的に合成された肥料や農薬を使用しないこと」、「遺伝子組換え技術を利用しないこと」を基本として、農業生産から生まれる環境への負荷をできる限り減らした農業生産の方法を用いる農業のことをいいます。

有機栽培のしくみ

環境へ負荷をかけない育て方 ＋ 化学合成農薬 ／ 化学合成肥料 ／ 遺伝子組換え



有機JAS規格とは

農薬や化学肥料などの化学物質に頼らず自然界の力で生産された農産物、加工食品、飼料及び畜産物に付けられています。有機食品のJAS規格に適合した生産が行われていることを登録認証機関が検査し、認証された事業者のみが有機JASマークを貼ることができます。

地 tsumugu 生産地とつむぐ。

もっと 宮崎県五ヶ瀬MAP

五ヶ瀬で生まれた食、伝統をMAPで分かりやすく。

締めに人気**長浜風ラーメン**

③ やきとり まさちゃん

焼き鳥と締めのラーメンが人気の地元民に愛される居酒屋。
福岡に住んでいたことのある大将が出す料理は博多名物も多い。
焼き鳥はもちろん、地鶏の塩焼きなどもおすすめ。

宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町
大字三ヶ所 10650-5
TEL.0982-82-1541

つむぐごと。vol.2 での紹介店舗

④特産センターごかせ
五ヶ瀬の特産品が揃う

⑤農泊 ますがた
美味しい料理と家庭の雰囲気

⑥五ヶ瀬ワイナリー
地元のぶどうを使い多数の賞も受賞する

⑦祇園神社
全国から参拝者が訪れる

⑧祇園山
九州最古ともいわれる山

⑨うのこの滝
樹木の間から流れ落ちる神秘的な滝

⑩キッチンスタジオCORASITA
料理教室とトマトソースの加工・販売

⑪バーバクラブ
五ヶ瀬素材のお菓子や佃煮の製造

② 溶岩窯で焼く天然酵母パン 酵房 樂流 —らくる—

熊本県産自然栽培小麦と妙見水から酵母をつくり、生活の中から自然に産まれてくるパンを目指すパン工房。五ヶ瀬でとれる食材を合わせ、阿蘇の溶岩を組んだ手作りの石窯で焼き上げるパンは県外からの注文も入る人気ぶり。

宮崎県西臼杵郡
五ヶ瀬町鞍岡 5833
Facebook
酵房 樂流・らくる

① 自然や伝統技術から多くを学べる NPO法人五ヶ瀬自然学校

世界農業遺産のオーナーになろう

- 「ヤボ焼き雑穀」オーナー制度
- 「焼酎夕日の里」オーナー制度

子どもたちをもっと外で遊ばせたい。世界を旅する人になって欲しいという思いから、地域の協力を得て、五ヶ瀬の自然の中で人と自然、人と人をつなげるプロジェクトを提案。気軽なカヌーから年間を通して自然と触れ合えるオーナー制度まで様々な体験ができる。

宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町
大字鞍岡 6452 乙
TEL.0982-73-6366

フォレストピア・フットパス

五ヶ瀬町や高千穂町などのありのままの風景を巡ることができる散歩道。五ヶ瀬自然学校主催の地元ガイド付きツアーでは集落の母の味も楽しめる。

次のページではドライブコースで五ヶ瀬を紹介！

番外編 五ヶ瀬の産業紹介

五ヶ瀬はお茶だけではありません。豊かな産業をご紹介。

木工 戸高工房

高千穂宮のお守りからワイングラス、地元の大会のトロフィーまで木から削り出す。

70歳から木工を開始したご主人。90歳を過ぎた今も外国製の機械を巧みに扱う姿は職人そのもの。

畜産

「高千穂牛」となる牛も生まれる。

母牛の飼育・出産から、子牛を約9か月まで大切に育てる繋殖経営。

種苗

米苗からトマトやナスなど野菜苗まで、地域の農業に一役買っている。

古戸野神社から登山道を登ると徒歩で60分

樺木岳からの眺め。晴れの日は阿蘇の寝半蔵像がきれいに見える。

宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町桑野内

12 5月初旬に山開き 樺木岳（城山）

城跡のある大きな山。山頂直下まで車道が整備され気軽に登山ができるが、自らの足で険しい山道を登るのもおすすめ。

山開きでは抽選会や焼き肉なども催される。

五ヶ瀬満喫コース

カメラマン 福田　編集 大津

車 8分

13 五ヶ瀬の恵みが味わえるレストラン 雲の上のぶどう

食べ物から飲み物まで、五ヶ瀬の恵みをふんだんに味わえるバイキングレストラン。美味しさはもちろん、店内からの絶景や生産者の見える工夫も楽しみのひとつ。

宮崎県西臼杵郡
五ヶ瀬町大字桑野内 4847-1
TEL.0982-73-5470
定休日：水曜日（12~2月は水曜日・木曜日）

14 祇園山から湧き出る「4億年の雫」 妙見神水 妙見神社

妙見神社の一角から湧き出しミネラル成分を多く含む湧水。古くから「授乳の神水」とも言われ地元の人々にも永く親しまれている。

宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町鞍岡5640
（妙見神社の住所）

車 4分

車 20分

Check
4~11月限定
テイクアウトのぶどうソフトクリームもおすすめ！

15 オーベルジュ CORASITA

前回トマト農家として紹介した藤木さんが営む一棟貸しの民泊。1階には縁側付き和室、2階にはリビングとシステムキッチン、離れからは美しい五ヶ瀬川が見下ろせる。ジビエを使った料理教室や、トマト収穫が体験できるのもCORASITAならでは。

宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町鞍岡2847-1
TEL.0982-83-2017

五ヶ瀬のお祭り・イベント

古戸野夜神楽（ふるとのよかぐら）

日本の神話や伝説の神々が総出演する神楽。古戸野夜神楽は「天の岩戸開き」を起源とし、一月中旬に実施される。五穀農穣、家内安全、火鎮祈願や交通安全などを祈願して舞われ、100年以上続いている神事。五ヶ瀬町内の神楽の中でもテンポが遅いのが特徴で様々な演目を大人から子供まで担当して舞う。

新月・満月の日は宮崎茶房も参拝

古戸野神社
宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町
桑野内4668

自分への五ヶ瀬土産

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

手炒りイベントで作った新茶の釜いり茶

令和元年 手炒り釜いり茶
＜宮崎茶房＞

「黒の宝石」ジビエソース
＜ぎおんアグリママ＞

Niagara ナイアガラ[白]
＜五ヶ瀬ワイナリー＞

しいたけのつくだ煮
＜バーバクラブ＞

地域の生産者を訪ねる。

宮崎・五ヶ瀬で
有機野菜の栽培

五ヶ瀬自然農園

五ヶ瀬自然農園
長崎 純也さん
軽トラの荷台で暮らす旅の末、五ヶ瀬に移住。好きなTシャツ姿で作業する。

「有機農業は科学」人・野菜・自然が調和する革新的な農業

カジュアルな作業姿が印象的な長崎さんは、6年前に京都から五ヶ瀬に移住し、NPO法人五ヶ瀬自然学校の農業部門として有機農業を始めた。

就農1年目は耕作放棄地を耕しナスのみを育てたが上手くはいかず、2年目から「BLOF理論」を学び始めると徐々に手掛ける作物も増え、現在の流れを作り上げていった。植え付け前に土の養分を分析するところから始まり、天候や土壌・植物の状態に合わせた自然由来の肥料などで植物が必要とする環境を作り上げる。自然生態系をしっかりと理解し、大切に育てられた有機野菜は味が全然違うという。

畑に名前をつけ、日々様々なことを試し、長崎さんの話や表情からは有機農業を楽しんでいることがひしひしと伝わってきた。目下目標は「一般的なメロンより甘い有機栽培メロンを作ること」だという。

祇園山の湧き水でみずみずしく育つ「スナップエンドウ」

祇園山の麓の畑、その名も「SNAP×SNAP」で育ったスナップエンドウはひとつの枝から出る数を制限して育ちとてもみずみずしい。1回目よりも2回目の収穫の方が、すっきりとした甘みが出るのだとか。

みずみずしく甘みがあります！

かつて働いた八百屋での師匠（昨年移住）との作業は和気あいあい。

やがて実となるきれいな花と、収穫を待つさや。

SNAP×SNAP

人と野菜と自然と
有機農業でUnison
株式会社五ヶ瀬自然農園

宮崎県西臼杵郡
五ヶ瀬町鞍岡7015

TEL.080-3038-9877
FAX.0982-73-6366

最新情報はFacebookにて

五ヶ瀬自然農園

焙

学びをつむぐ。

どんなチャの品種があるの？

チャノキには数多くの品種があり、現在は60種以上にも上る。原料となる品種は、煎茶用、玉露・碾茶用、釜炒り茶用、さらに紅茶に適した品種がある。

玉露・碾茶（てんちゃ）用の品種

覆いをかけて栽培するので、遮光に対する育成適応性がある。また葉の緑が鮮やか

こまかげ

玉露にすると色沢が明るく香気が良く、滋味濃厚。
煎茶としても優良で高値で取引される。

さみどり

玉露・碾茶用品種で主に、京都、愛知、福岡で生産されている。

あさひ

釜炒り茶用の品種

いわゆる釜香の出具合が良いこと

やまなみ

独特の香味があり、すっきりとした味わいにほのかな甘味が加わり非常に上品な風味がある。

たかちほ

うんかい

煎茶用の品種

煎茶ならではの味・香りに優れている

さやまかおり

濃厚な香気が特徴で、カテキン含量の多い品種。
静岡・埼玉・三重などが主な産地。

やぶきた

煎茶として優良で、日本で最もポピュラーな品種。
耐寒性や病気にも強い。

つゆひかり

色と甘味が秀逸。
日本茶AWADなどで近年の活躍が目覚ましく人気のある品種の一つ。

ゆたかみどり

ほろ苦い味わいの品種。
やぶきたにつぎ栽培面積が大きく、多くは鹿児島で栽培される。

さやまみどり

紅茶用の品種

日本では珍しいアッサム系の品種が多い
カテキンが豊富

べにふうき

紅茶用に開発された品種。発酵性が良く、水色は深紅で、独特のうまみがある。

べにほまれ

その他の品種 在来種

日本古来より山里に自生する野生種のことで、現在では全国の茶畑全体の約3%と貴重な品種となった。
香りが強く、すっきりとしながらも野性的で素朴な風味が特徴。

ちなみに

やぶきた、やまなみ、さやまかおり、つゆひかり、在来種は
tumuguのほうじ茶にも使用されています。

tumugu 店舗情報 冷

ひんやり夏メニュー揃っています

アイスほうじ茶ラテ

八女産のほうじ茶粉末をふんだんに使用した冷たいほうじ茶ラテです。甘すぎず、ほうじ茶の香ばしさを存分に味わえる一杯です。

八女ほうじ茶ソフトクリーム

香ばしいほうじ茶の風味を活かすため、乳脂肪分を抑えたミルクとブレンド。
八女のほうじ茶をふんだんに使った贅沢なソフトクリームです。

Arrange recipes

ほうじ茶 アレンジレシピ

2層仕立てのほうじ茶豆乳プリン

台湾風 烏龍ほうじ茶アレンジ

材料（160mlカップ4個分）

準備として、ほうじ茶を煮出しておく（水400mlに1包分）

<ほうじ茶プリン>
・ほうじ茶（烏龍ほうじ茶）…200ml
・ゼラチン…6g
・きび砂糖…50g
・豆乳…200ml

<ほうじ茶ゼリー>
・ほうじ茶（烏龍ほうじ茶）…200ml
・ゼラチン…4g
・きび砂糖…30g

作り方

❶<プリン>温かいほうじ茶にゼラチン・砂糖を加え、溶けるまでよく混ぜる。
❷<プリン>豆乳を加えてさらによく混ぜ、茶こしなどでこしながらカップに流し込む。
❸<ゼリー>温かいほうじ茶にゼラチン・砂糖を加え、溶けるまでよく混ぜる。
❹<ゼリー>茶こしなどでこしながら、薄めの容器（バットなど）に1cmくらいの高さになるよう流し込む。
❺冷蔵庫で約1時間ほど固め、ゼリーをさいの目状にカットしプリンの上に乗せたら完成。