

# つむぐごと。

vol. 8

2019年11・12月

次世代が担う  
古の技と想い  
伝統活かしゆくまち



ほうじ茶屋  
tumugu

つむぐごと。  vol.8 2019年11・12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 太田重喜製茶工場、藤川豆腐店、オステリアウーヴァ、井手酒造、嬉野交流センター、分校cafe haruhi、橋爪菓子舗、千湯樓

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編集部 福岡県福岡市中央区白金2-5-22岩永ビル1F

## 編集後記。

嬉野中心部や吉田地区・塩田町を訪れ、地域を活かす未来を見据えてあったのが印象的でした。お茶・温泉・陶磁器・食…挙げるときりがない魅力満載の嬉野、太田さんの地域への想いも改めて感じた取材となりました。 大津菜紀

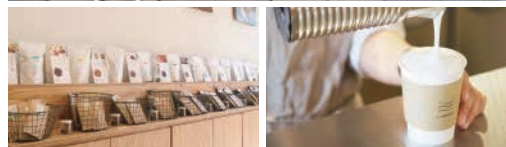


### 撮影のヒトコマ

「下岩屋さる浮立」の練習風景。子供たちの踊りを指導する太田さんの背中。



## tumugu店舗情報



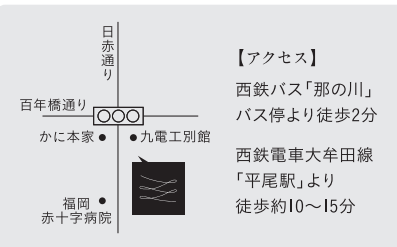
〒815-0081

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



テイクアウトもやっています!



## 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



生産者をつむぐ。

# 太田重喜製茶工場 太田裕介

されて嫌なことはしない。  
おばあさんの教えを心に。

母方のおばあさんが言っていた“相手を思いやって接しなさい”という教え。さらに、“誰もいない時にも、おてんとうさまが見ているから悪いことはしてはいけない”とも言われていたそう。太田さんの行動の原点には、おばあさんの言葉が多く残っている。

「地域のおんちゃん」にならんば。

我が子だけではなく地域の子供たちに対して、お手本となる姿を見せ、人としてどうあるべきかを伝えていく存在。地域の活動や、指導をしている相撲で子供たちに接する際には、そんな「地域のおんちゃん」になることを意識しているという太田さん。子供たちも安心できる地域にしたいという強い想いを持つ。



## 3つのルール Three Rules

① 笑顔で接する

仕事相手にも家族にも、優しく接し相手を嫌な気にさせないことを心がける。

② 地域で生きる

青年団や相撲、消防団など、地域ぐるみの活動を大切にしている。

③ 一日三食、食後のお茶を欠かさず「健康第一」で

今年入院を経験した太田さん、より一層健康には気を遣っている。

教えて太田さん

## お茶の歴史

中国で始まったお茶の歴史、日本に伝わったのは平安時代と言われています。その後、日本においてどのようにお茶は広がっていったのでしょうか。

### 平安時代

遣唐使や留学僧によってもたらされたが、当時のお茶は非常に貴重で僧侶や貴族階級などの限られた人々だけが口にすることができた。



### 鎌倉時代

僧侶の栄西が中国での修行を終え、多くの経典と一緒に茶の種を持ち帰り栽培した。その後、お茶の効能を説いた日本初の茶の専門書「喫茶養生記」を著した。



佐賀・嬉野では…

栄西は中国から持ち帰った茶の種を脊振山(佐賀県)の寺に蒔いた。それが日本のお茶栽培の始まりとされる。(所説あり)

### 室町時代

京都などでお茶の栽培が盛んになり、知的で華やかな遊びとして茶会を楽しんだ。千利休らにより「茶の湯」が大成された。



佐賀・嬉野では…

明から来た陶工が南京釜を持ち込み、釜炒り茶の製法を伝授したのが嬉野式釜炒り茶の起源。

### 江戸時代

茶の湯が江戸幕府の儀礼に正式に取り入れられ、武家社会に欠かせないものとなった。煎茶の製法が開発されたのもこの頃で、庶民にも簡単な製法で加工した茶葉を煎じたお茶が浸透していたそう。



煎茶を広めた高遊外売茶翁は実は佐賀県の出身。

佐賀・嬉野では…

嬉野の大茶樹(樹齢約360年)を植えたと言われる吉村新兵衛は、嬉野の山林を拓いて茶樹の栽培を奨め茶業の発展に努めた。

中国から伝来したお茶は日本の風土や文化に合わせ独自の変化を遂げました。日本人の生活に急須や煎茶が根付いたのは、実は大正から昭和前期なんです。



### 3 観光案内もかねるアンテナショップ 嬉野交流センター

嬉野商店街のほぼ中央に位置し、嬉野の名品を取り揃える。  
イベントやワークショップも定期的開催。

佐賀県嬉野市嬉野町  
大字下宿乙 908  
TEL.0954-43-1860

毎週ここから  
生放送される  
TVに出演する  
カズちゃん



### つむぐごと。vol.4 での紹介店舗

- 4 ナカシマファーム  
チーズの製造販売も担う酪農家
- 5 副正製陶所  
使用する状況まで考えた器づくり
- 6 副千製陶所  
伝統を活かす新しさへの挑戦
- 7 大茶樹  
茶の代表的巨樹、樹齢約360年
- 8 うれしの茶交流館「チャオシル」  
茶を学び、釜炒りの体験もできる
- 9 シーボルトの湯  
レトロな嬉野温泉のシンボル
- 10 豊玉姫神社  
美肌の神様なまず様が祀られる
- 11 新八寿司  
寿司と湯どうふのセットが絶品  
スピカ パティスリー
- 12 Spica -patisserie-  
地元素材を活かす出来立てスイーツ

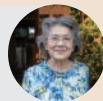


### 2 明治元年創業の酒蔵 井手酒造



創業明治元年、水と情緒の嬉野温泉で造り続けて150年。  
「はやぶさ」の「性能計算書」の表紙にも採用された、縁起の  
いい虎之見(とらのこ)です。

佐賀県嬉野市嬉野町  
大字下宿乙 806-1  
TEL.0954-43-0001



蔵人たちと  
酒蔵を守る  
5代目 井手洋子さん

### 1 気軽に楽しめるイタリア料理店 オステリアウーヴァ



15~40名で貸し切りも可、  
来店の際はぜひご予約を。

佐賀県嬉野市嬉野町大字  
下宿乙 1273  
TEL.0954-43-0231



オーナーシェフ  
村田さんと奥さん



人気のパスタランチ

イタリアや東京で経験を積んだオーナーシェフご夫妻が店を始めたのは12年前。気取らず家庭的だけど本格的な味も楽しめる店にしたいという想いで、嬉野やイタリアの旬の食材を活かした料理を提供する。ランチはもちろん、単品が豊富な夜に訪れるのもおすすめ。

嬉野で生まれた食、伝統をMAPで分かりやすく。

# もっと 佐賀県嬉野 MAP

地 生産地とつむぐ。



### 17 とどろき 轟の滝



塩田川と岩屋川内川との合流付近にあり、三段の滝を形成する珍しい滝。

佐賀県嬉野市嬉野町  
大字下宿丙 163-1

車  
20分



車  
5分



### 18 バリアフリーや流動食にも対応する温泉旅館 千湯楼 せんとろう



100%源泉の温泉や地元食材を堪能できる料理はもちろん、どんな方にも温泉や食事を楽しんでほしいと、近年はバリアフリーにも力を入れ、設備や温泉、食事にも細かく対応している。

### 16 居蔵造の町並み 塩田津 しおたつ

川港と長崎街道の宿場町が交差し、白壁の町家やレトロな消防団の建物など趣が残る。



色んな恵比寿像を探してみて



NPO 法人  
塩田津町並み  
保存会

佐賀県嬉野市塩田町  
大字馬場下甲 694  
TEL.0954-66-3550

車  
20分



### 13 今までも、これからも、「みんなの想いの場所」 分校café haruhi



旧吉田小学校春日分校を、かつての教室や校庭の様子を残し、リノベーションした懐かしさを感じられるカフェ。

「かつこさんのカレー」をはじめ、味も本格派。地域活性の拠点となるよう、地域の方々とのイベントなども今後さらに積極的に催される予定。

佐賀県嬉野市  
嬉野町大字吉田乙 2029  
TEL.080-4119-3025



ヤギのはるちゃんと  
ひるちゃんも  
迎えてくれる

車  
20分



カメラマン 編集  
福田 大津

### 15 シーボルトのあし湯



運が良ければ  
猫に会えるかも



徒歩  
3分



自然あふれる奥嬉野に佇み、四季折々の棚田の風景と川のせせらぎが楽しめる。

広く設けられた  
バリアフリー客室



手すりのある内湯や電動ベッド、通路も広くなっている。

全館貸切プランは25名から受付

佐賀県嬉野市嬉野町大字  
岩屋川内乙 2117-1  
TEL.0954-42-1195



### 14 一代一品づく受け継ぐ伝統菓子 塩瀬 橋爪菓子舗



3代目の  
秀樹さんと  
奥さんの  
久美子さん

佐賀県嬉野市嬉野町  
大字下宿乙 937-1  
TEL.0954-42-1063

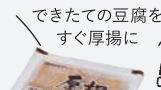


ひっきりなしに客が訪れる、大正時代から3代続く老舗の菓子店。銘菓の「塩味まん頭」「肥前嬉野羊羹」「丸ぼうろ」は各代が作り上げた。3代目が生み出した丸ぼうろは一日1000個、手作業で焼かれる。

大満喫  
できました!



純米大吟醸  
ほろほろに  
<井手酒造>



できたての豆腐を  
すく厚揚げに

厚揚げ  
<藤川豆腐店>

えくぼとほくろで  
お得にゲット!



吉田焼の急須と豆皿  
<副千製陶所/副正製陶所>

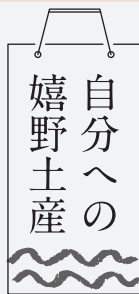


角羊羹  
<橋爪菓子舗>



すいしや米  
<嬉野交流センター>

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



熊野神社  
佐賀県嬉野市嬉野町  
大字岩屋川内甲1131

最終地点のココで  
奉納される

公民館に子供たちが集い、太鼓や笛、鉦、踊りの練習に励む。



### 19 下岩屋さる浮立



嬉野のお祭り・イベント

地域の生産者を訪ねる。

佐賀・嬉野で  
嬉野温泉湯どうふの製造・販売

# 藤川豆腐店



藤川豆腐店  
次期3代目

## 藤川 侑介さん

太田さんとは柔道・相撲  
などの共通点があり、豆腐  
作りにも武道精神を感じ  
る。



調理水とセットでとろける湯どうふに  
「温泉湯どうふセット」



佐賀県産大豆(フクユタカ)を100%  
使用した「美肌温泉とうふ」。

これだけでも十分味わい深いですが、温泉  
水を使用した調理水で煮込むと、角が  
取れたとろける湯どうふとなる。藤川  
豆腐店オリジナルの濃厚ゴマだれで  
さらに味が際立つ。



豆腐と同時に厚揚げも出来上がっていく



豆腐づくりには、繊細さと  
力も必要となる

## 嬉野の水・大豆が活きる 繊細な豆腐づくり。

藤川侑介さんは、藤川豆腐店2代目のお父  
様とお母様、スタッフと共に、まだ夜の明け切  
らない時間から豆腐づくりに向き合う。

豆腐づくりでは様々な行程が同時進行とな  
るが、各々が状況を見て流れるように作業を  
進める。豆腐づくりの肝とも言える「にがり打  
ち」は侑介さんが担当し、代々受け継いできた  
感覚でタイミングや入れる量を決めていると  
いう。出来たての豆腐は、嬉野の温泉旅館や  
飲食店、商店に次々と運ばれ、お茶や温泉、  
陶磁器と並び、嬉野の名物となっている「温泉  
湯どうふ」を支えている。

侑介さんが発端となりスタートさせた通販  
では、全国どこでもとろろの湯どうふが味  
わえるようになった。2年前には甘味として  
味わえるプリンのような豆腐も発売し、今後  
も製造元としての可能性を広げるため、新た  
な展開も計画中だという。



嬉野温泉湯どうふの製造・販売  
藤川豆腐店

佐賀県嬉野市嬉野町  
大字下宿丙64-1  
TEL.0954-43-1683  
FAX.0954-43-1676

通販はこちら  
[http://fujikawatoufu.qcweb.jp/  
shop/mart.shtml](http://fujikawatoufu.qcweb.jp/shop/mart.shtml)

藤川豆腐店



オリジナル

# プチギフト承ります!

ご希望の名前・日付・写真などが入れられる、おしゃれなデザインテンプレートをご用意。お好みのデザインから選べるので、時間のない方にもぴったり。

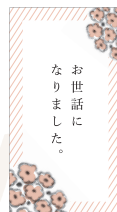


👰 結婚式・2次会のプチギフト

👤 転職・退職時のお礼の品

🏠 OPEN 開業・開院・周年などの記念品

選べる  
6タイプの  
オリジナル  
ラベル



結婚式・2次会

周年・記念品

開業・周年・記念品

転職・退職・その他

オリジナルラベルの

「ほうじ茶」プチギフト

1袋 300円 (税別)

※50袋以下の注文の場合、ラベルは別途費用(1枚当たり10円)



ティーパック  
2包入り

ご注文・詳細はこちら



PC/スマホで  
簡単オンライン  
オーダー



ほうじ茶 オリジナルラベル 🔍



## ほうじ茶 アレンジレシピ

### ドライフルーツの ほうじ茶コンポート

材料(200mlの瓶1本分)

- ・ほうじ茶(甘茶入り生姜ほうじ茶)…3g(1包)
- ・水…150cc ・お好みのドライフルーツ…瓶に入るだけ
- ・シナモンスティック…1本(orシナモンパウダー少々)

作り方

- 1 ほうじ茶を沸騰しないよう弱火でゆっくり濃めに煮出す。
- 2 瓶にドライフルーツとスパイス類を詰め、1を被るまで注ぎ、熱いうちに蓋をして逆さまにする。
- 3 一晩以上寝かせて完成。

お好みで、クローブ・カルダモン・ブラックペッパーなどのスパイスやラム酒などを入れてもOK

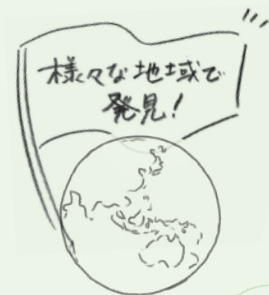


ヨーグルトへのトッピングや  
パンやお菓子づくりにも  
アレンジできる

焙

学びをつむぐ。

# 世界の暮らしのお茶



世界中でお茶は飲まれています。国や地域によりその飲み方は様々。各地の歴史や気候などを背景に、暮らしに根ざしたお茶の楽しみ方をご紹介します!

中国



お茶の発祥地・中国は世界最大の生産地。緑茶や青茶(烏龍茶)、白茶、黒茶など各地で様々なお茶が生産され、日常生活に欠かせない。

インド



茶葉とミルクを一緒に煮出すか、お湯で煮出した紅茶にミルクを入れ、そこに砂糖を加えて飲む。このチャイに混合香辛料を加えて煮出したお茶がマサラティーと呼ばれる。

ロシア



ロシアはイギリスに次いで紅茶を飲む国。サモワール(紅茶専用湯沸かし器)で沸かした湯で、紅茶を濃く煮だし熱湯を加えてうすめ、レモンやジャムを入れて飲む。

イギリス



「世界一紅茶を飲む国」と言われるイギリスでは、17世紀以降、緑茶が上流階級で社交用の飲み物として流行し、その後次第に紅茶に代わり、庶民にも普及した。

ラオス・タイ



ラオスからタイの山間部に伝わる「ミアン」は、生葉を蒸してから付け込んで発酵させ、岩塩をそえたり、ナッツや肉などを包んだりしてガムのように噛んで食べる。

セネガル



中国産の緑茶に砂糖を加えて十分に煮だし、ポットからポットへ勢いよく注ぐことでお茶を泡立て飲む。

トルコ



トルコ、イランなどでは、デムリッキというサモワールに似た二段重ねのヤカンで紅茶を濃く煮だし、チャイバルダウというガラス器で砂糖やハチミツなどを入れて飲む。

このように地域や気候、その土地の持つ歴史などで、シンプルなものから、甘いもの、香辛料を入れる等、様々な楽しみ方がありますね!