

おぶぶと茶畑オーナーを結ぶ世界で唯一の専門誌

茶畑オーナー通信

2010

11月号

「今月のお茶 — 熟成茶 —」

いいお茶は、時とともに

「熟成」する

特集

異国情緒たっぷりの茶の里に変身?!

ヤア!ヤア!ヤア! 外国人がやってきた

海の向こうの茶畑オーナー事情

世界をまたぐ茶畑オーナー

今月の表紙：実りの秋。茶畑と柿の木
お茶の木と柿の木は共生関係にあるとも言われています。

いいお茶は、時とともに「熟成」する。

「鮮度だけが価値じゃない。「熟成茶」の魅力」

江戸時代、お茶通だったといわれる徳川家康公は、5月に採れた新茶を壺に入れて山奥に運ばせ、熟成させたお茶を愛したといわれています。

ワインやウイスキーが熟成しておいしくなることはもはや知らない人はいない常識ですが、お茶に関しては現在、圧倒的に新茶に価値が置かれています。たしかに、保存状態が適切でなければ目が経てば経つほどお茶は「劣化」します。ですが、正しい保存方法で寝かせると、お茶は時間が経つほどに「熟成」するのです。香りは抑えきみになるものの、獲れたての青くささやとげとげしさがすっきりと抜け、まるやかにになります。味は、雑味が取れてマイルドになり、旨みがいつそう引き立ちます。

通常、新茶の時期から半年ほど置くだけで「蔵出し茶」「熟成茶」と呼ばれますが、おぶぶでは、ノンブレンドの荒茶を適切な保存状態に保てるからこそできる、1年〜5年熟成茶づくりの取り組みを始めています。

今回は、2010年産半年熟成の「蔵出し茶」、2008年の2年熟成茶（非売品）、2006年の4年熟成茶（非売品）を茶畑オーナーさま限定の飲みくらべセットにしてお届けします。お茶の種類は、やぶきた種、露地栽培、春収穫の「太陽の煎茶（春）」です。

時を刻んで浮き彫りになるお茶の本質、そのものの持ち味を、どうぞご堪能ください。

※不思議なことですが、お茶は、大きな袋で数千キロ以上ひとまとめにして保管した場合にのみ「熟成」します。小分けにした状態では「劣化」が進んでしまいますので、ご家庭ではやはりお茶はお早めにお召し上がりいただくことをおすすめします。

ほっこりと、香ばしい。

秋冬はほうじ茶であつたまろう

ほうじ茶の魅力は、香ばしい香りと、ほっとする味わい。火を入れているから体が温まりますし、ほほカフェインフリーですので寒くなつてくる秋冬にうれしいですね。

原料茶葉は、6月に収穫した上質なほうじ茶専用茶葉のみを使用。だからふくよかで香ばしい香りと甘みをお楽しみいただけるのです。

おぶぶでは、ほうじ茶の炒り加減を4種類から選べますが、今回は一番スタンダードで、香ばしさと茶葉の甘みの両方が楽しめる「中炒り」をお届けします。ここから始めて、お好みに合わせて「浅炒り」「深炒り」「スモークイ」をおためしください。ハイグレードな新商品「琥珀のほうじ茶」も大変ご好評をいただいています。

茶の里写真館

～和東町日記～



問題：知東町長曰く「知東は人口より
●口が多い」。さて、●に入るのは何？

答え：「猿」

知東町では、日常的に猿の姿をよく見かけます。歩いていてなにげなく見ると橋の欄干に家族仲良く並んで座っているなんていうのはざら。農家の谷さんによれば「稀刈り前くらいの時期になったら、田んぼにすら一っと猿並んで、手で上手に糞しごいて食べとるで。」なんてことも。一見ほほえましくもありますが、田畑では猿による被害という側面も大きいのです。



知東には、ここにも紹介している猿のほか、鹿や猪などいろいろな動物たちに出会えます。だから・・・お肉屋さんで「猪肉専門店」もあるんです！



知東は、典型的な過疎の町。でも！町に元気がないかという、そうではありません。おじいちゃんおばあちゃんたちは、茶畑や田んぼで現役として元気に働いています。むしろ若者もがなわなない？！



知東町は、山のほうは茶畑、平地には田んぼが広がっています。田んぼは、自宅用に小規模に作っている農家も多く、「はさがけ」などの昔ながらの風景を見ることができます。おぶぶでも「おかずのいらないお米」として販売していますが、お茶をおいしくするきれいな水と空気に育まれたお米は、うまい！



京都府天然記念物に指定された、「八坂神社の大杉さん」。八坂神社はこじんまりとしたたずまいですが、そこに鎮座する大杉さんは見上げて圧巻！樹齢1300年以上、幹周り12.8mの巨大な北山杉です。その昔、本幹が倒壊して8本の枝木が株を一つに巨木に成長したそう。



おぶぶの事務所から徒歩3分のところにある正法寺さん。秋にはとても美しい紅葉を見ることができます。地元の人たちの静かな信仰のもと、ひっそりとたたずみ続けるお地藏さんたちの赤い帽子と前掛けも、紅葉となじんでいますね。

渴茶

かつちや



渴茶とは

古来中国では、イライラして気分の落ち着かない状態やのどが渴いてどうしようもない状態を「渴茶」とよび、気分を落ち着けたり、休憩に入る一つのサインとされました（・・・と思う）。

「オチャホシーナA錠」は、そんな渴茶の状態を解消するやさしいお薬。慰安用成分「キブソクナル」があなたの気分をほぐし、心の疲れを取ります。

のどの渴き、イライラなどの症状に
総合万能薬

オチャホシーナA錠



異薬品

183,457錠

〈効能〉 のどの渴き、イライラ、おぶぶ茶枯渴症候群、美味茶欠乏症、その他 お茶が欲しいとき
〈用法・用量〉 1日50回食後なるべく1分以内に8錠服用してください。

●この異薬品は「使用上の注意」をよく読んで、茶師や日本茶インストラクターにご相談の上ご使用ください。

茶苑主日記「秋から冬の“メンテ”」

秋から冬にかけては、来年いいお茶ができれば、畑の細かいメンテナンスが大事！
これは「すそ刈り」の様子です。



けたたましいマシン音！

そのすそが成長に応じて張りだしてきて、歩きにくかったり、畝間に太陽の光が当たりにくかったりするので刈るのです！それから肥料まきすると、まきやすいし、太陽光が当たって分解促進するんですね～。

ちなみに、茶畑は遠くから見るときれいなストライプになってますが、それもこのすそ

「すそ」って何？
「刈り」って何？
お答えしましょう！
「すそ」とは茶の木と茶の木の間、畝間(うねま)に立った時に、体に触れる両方の茶の木はしっこのことです。

刈りをやっているからこそなんです。すそ刈り機はもう言ってしまうとバリカンです。パワフルなバリカン。それで茶園をカリアゲにする感じですよ！

すそ刈り機をはじめ、茶刈り機やチェーンソーや・・・茶づくりに欠かせない機械たち。その機械のメンテナンスもまた、欠かせません！



たまにはこんな真剣な顔も

雨の日なんかには地味～にちよくちよくメンテしてます。機械は、大事にすると長持ちしまっせー。

へえ、へえ、へえ、へえ
・・・というのは冗談です！ごめんなさい。
市内局番が町全体共通の「78」なので(おぶぶなら、0774-78-2911)、それを省いて四桁だけ表示しているお店が多いのです。小さな町や村では珍しくないようですが、見慣れない人は驚きますよね？
都会から茶畑に遊びに来られたオーナーさんの中には、茶畑の景色を見て感動するのはもちろんのこと、こういった「街」(和東の中では)にも広がっている和東に癒しを感じ、気持ちのリフレッシュして帰ってくださる方も多そうです。



シリーズ「和東のトリビア」
記念すべき第一回のトリビアは・・・
「和東町内は内線でつながっているため、電話番号が回々である！」

和東のトリビア

第1回



ヤア！ヤア！ヤア！ 外国人がやって来た

和東は人口たった五千人のお茶の町。典型的な過疎化が進む農村であり、町には電車の駅もありません。

そんな和東町にあるおぶぶのもとに、毎月のように来てくださるのが、海外からのお客さま。この一年で十六カ国五十名近くにのぼります。

十月初旬には、スペインとチリから、お茶好きなイザベルさんとジオゴさん、そしてその娘さんが来和東。チリといえばまさに地球の裏側！はるばるありがとうございます！

また、十月二十九日には、ドイツ・デュッセルドルフからライオンズクラブの十五名さまの来訪。こちらは、ドイツ在住の茶畑オーナー林美媛さまとFrank U Moser(フランク)夫妻とのご縁で実現しました。京都の宿を朝出て、奈良で東大寺

や大仏見学をし、その後和東へ。お茶づくしのお弁当での昼食、茶畑見学の後、お茶と和菓子を味わっていただき、ふたたび京都へというタイトな



茶畑を楽しむイザベルさんご一行

スケジュールではありましたが、みなさん楽しんでくださったようです。

海外からの団体ツアーでは、今年春にも「ワールド・テ

イー・ツアーズ」のダンさん(USA・シカゴ)率いる八カ国十五名さまが和東に来ていただきました。茶摘み・手もみ製茶なども体験していただき、みなさんが大変喜んでくださった様子は毎日新聞にも掲載されました。

おぶぶもまだまだ成長途中ですが、地元に限らず、どんどん世界とつながっていったらなと思っています。



おぶぶの取り組みは毎日新聞にもとりあげられました。



ハードスケジュールの中でも笑顔あふれるドイツ・ライオンズクラブご一行

駆け抜ける！茶畑

和東一の走りがここにある

夢の
**36段
変速**



オブブ・キャリー
**OBUBU
CARRY** 誕生

緑のじゅうたんでキビキビした走り
885.4万円

Photo: CARRY (1WD)。全長3,416×全幅1,532×全高3,444 (mm) ボディーカラーはファーマーズホワイト。アルミホイールはオプション。○エンジン:鉄製○最高出力:一生懸命の力
*保険料、税金(除く消費税)、登録料等の諸費用は別途申し受けます。

お問い合わせはお近くのディー・ステーション・オブブで。

地球をまたぐ茶畑オーナー 第1回 オリバー・デューガードさん(アメリカ)



中を旅すること。
おぶぶとは、2010年2月おぶぶのUSAツアー中シカゴにて出会う。茶畑オーナー歴は2010年春。

アメリカ合衆国・イリノイ州ナパビル在住
海兵隊時代にハワイで初めて日本茶に出会い、その後沖縄やキャンブ富士にて、より一層日本茶への興味を高める。現在はアメリカに日本茶を普及するためのWEBサイト「Dewdrop Tea」を立ち上げている。 <http://www.dewdroptea.com/>
休日は私は家族と一緒に時間を過ごし、釣りなどのアウトドアスポーツを楽しむ。夢はさまざまな茶畑やティーショップを訪ねながら世界

●なぜ茶畑オーナーになったのですか？

日本茶と日本文化についての知識を広げるためです。わたしは、お茶が、茶畑からティーカップにいたるまでの道筋(※訳注：英語らしい言い回しですね!)の源流に近づきたいと思っています。

●ふだんどんな風にお茶を飲むことが多いですか？

まず一日の始まりに日本茶を飲みます。ふだんは煎茶で、時々抹茶を飲みます。車の中で飲むことも多いですし、夕食後一日の終わりに飲みます。一人で飲むこともあれば、友人と一緒に楽しむこともありますね。

●おぶぶのどのお茶が一番好きですか？

最近はどうじ茶を楽しんでいます。特に、ほうじ茶の浅炒りは、

夕食の後に最高ですね。バランスがいいし、消化がよくなる気がします。これからおぶぶの他のお茶もいろいろ試してみるところを楽しみにしています。

●おぶぶへのメッセージ

おぶぶは、小規模農家が遠くの場所にいる消費者に影響を与えることができることを証明しました。おぶぶのメンバーは、USAツアーで、英語でアメリカ人に日本茶の普及をするために非常に努力をしていました。また、(茶畑オーナー制度を通して)ビジネスを超え、お茶好き同士が共通の友情を広げ、お茶を楽しむ新しい方法を発見できるユニークな機会を与えてくれました。あなたがたのチームは、信頼できるお茶を普及させ、世界中にお茶を広める素晴らしい仕事をしています。私は、アメリカの消費者に対して日本茶の意識を高めるといふ、私たちの共通の目標が現実になるのを楽しみにしています。

Domo arigato gozaimasu!



飾り気の無いフランクな人柄のオリバーさん

活動報告&予定案内

これまでの活動

●秋の茶摘み体験

10月2日、秋の茶摘体験を開催しました。日本全国でも開催しているところは非常にすくない、めずらしい「秋の茶摘体験」。気持ちいい秋晴れのもと、楽しく茶摘み・手もみ製茶体験を行いました。ちょうど獲れたてほやほやだった新米と、自分で摘んで製茶したお茶を使ったお茶漬けも格別でしたね！



見事な秋晴れの中での茶摘み体験

●第一回「茶畑からの社会貢献」イベント

9月23日、茶畑オーナー様のご協力の下、第一回「茶畑からの社会貢献」イベントを開催しました。地元にある児童養護施設(昔でいう孤児院)の子どもたちを茶畑に招いて、茶畑で摘んだ生茶葉や野山の草木を使った草木染イベント。初めての茶畑&草木染めに子どもたちも大興奮！今回のイベントは、茶畑オーナー様にアイデアと企画をいただき、当日の運営および資金的なカンパにより実現いたしました。今後も茶畑オーナー様と共に「茶畑からの社会貢献」事業を進めていきたいです。



目をキラキラさせて楽しんでくれた子供たち

これからの活動

●京都町家での「一日おぶぶカフェ」(11月21日)

おぶぶが、京都市内に一日だけの日本茶カフェ出店！お茶の試飲をはじめ、お茶の淹れ方教室やトークショーなど、内容盛りだくさん。場所は、京都観光にも便利な四条烏丸交差点近くの町家です。紅葉美しい秋の一日、京都散策をかねてぶらっと遊びにいらしてください♪

【日時】 2010年11月21日(日) 11時~16時(この時間内出入り自由)

【場所】 「四条京町家」 京都市下京区四条通西洞院東入郭巨山町1-1
(地下鉄烏丸線四条駅、阪急烏丸駅徒歩5分)

【参加方法と参加費】 ご予約不要。入場料：一般1000円のところ、茶畑オーナーさまは500円。(お連れさまも、オーナー口数分の人数まで500円で入場できます。大人、小人共通)



おぶぶカフェ会場・四条京町家

おぶぶの年間活動スケジュール

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
茶畑の一年	冬ごもり	肥料やり	新芽が出始める 準備、刈り取りの 整枝、刈り取りの	病虫害の予防	春の新茶の収穫	草取り 新番茶の収穫	夏の新茶(二番茶) の収穫	草取り 病虫害の予防	肥料やり	秋の新茶(秋番茶) の収穫	肥料やり	冬ごもり
おぶぶのイベント		世界に日本茶を 伝えるツアー	お茶の苗木を 植える会		春の茶摘体験	蛍を見る茶会	夏の茶摘体験	真夏の農作業体験		秋の茶摘体験		
お茶のお届け												

茶畑オーナーさまだけの特典おさらい

活用しなきゃ損！茶畑オーナーさま限定の主な特典をおさらいしましょう。

●オーナーさまは、いつでもお茶の送料無料

これは、使わない手はありません！一般の方は、1万円以上ご購入されないと全額無料にはならないわけですが、オーナーさまでしたら**525円のほうじ茶一袋でも送料無料**になるのですから・・・。
 (ご注文方法)インターネットでご注文の場合、商品一覧の「茶畑オーナー様専用送料無料商品」のところからお選びください。お電話やファックスでのご注文の場合は、茶畑オーナーである旨をお伝えください。お茶カタログ送付ご希望の場合も、ご一報いただければすぐ送付いたします。

●ギフトに収穫証明書をつけられる

茶畑オーナーさまが、どなたかにギフトでおぶぶのお茶を贈られる場合、「**収穫証明書**」をお付けすることができます。(もちろん無料です！)



●イベントにご優待価格でご参加できる

おぶぶでは、茶摘体験をはじめとして、お茶の苗木の植林体験、お茶会など、さまざまなイベントを開催しています。そのイベントすべてにおいて、**茶畑オーナーさまご優待価格**を設けております。オーナーさまご本人だけでなく、お連れさまも割引料金でのご参加が可能です。



◆オーナーさま特典、オーナー制度についてわかりにくい点などありましたらお気軽にご連絡くださいませ！

TEL: 0120-309-022 (0774-78-2911)
 FAX: 0774-78-2215 mail: obubu@obubu.com

<お願い>茶畑オーナー制度をご紹介します

茶畑オーナーになっていただいて「いいな」と思われたら、ご興味ただけそうなお知り合いにこの制度のことをご紹介いただけたらうれしいです。ご案内資料の送付も可能ですので、お気軽にお申し付けください。どうぞよろしくお願いいたします。

Recommended items

～ 季節のおすすめ商品紹介 ～



最後の一滴まで香ばしく甘い「炒り方四種・おぶぶのほうじ茶」
 100g 525円(税込)



おどろくほど濃厚な甘みとうまみ「【一年熟成茶】かぶせ煎茶」
 100g 1,885円(税込)



秋の味覚がぎゅーっと詰まった「ほこほこ 栗大福」※秋限定
 3個入り 630円(税込)



ご自宅でほうじ茶が簡単に作れる「焙烙(ほうろく)・炒り器」(茶色)
 1,680円(税込)

※ 次回のお届けは12月31日の予定です。

●編集後記「永承漬けたべやー」

秋が深まってまいりました。今回は、秋の深まりと共に味わい深まる熟成茶をお届けいたしました。日本茶もワイン同様、品質のよいものを適切に保存すれば、熟成します。またブレンドしていないピュアな茶葉は、その年々で香り・味わいも異なります。ぜひそのあたりの違いも楽しんでいただくと幸いです。今号が届いた1週間後には、京都四条でおぶぶカフェを開催します！茶畑からの社会貢献など、新たなる挑戦を茶畑オーナー様と共にさらに推進していきたいと思っています！これから寒い時期に入りますが、アツくがんがん盛り上がりていきましょうね！次号では、2010年の総集編&2011年の壮大な夢がついに明らかに！乞うご期待！

今日のオ＝ナ＝状況

(2010年10月31日現在)

- 人数：総数533名 ●坪数総計：579坪
- 配達先：6カ国(日本、アメリカ合衆国、スペイン、ドイツ、フランス、韓国)
- 人数の多い都道府県：1位 東京、2位 大阪、3位 京都

企画・編集



〒619-1213 京都府 相楽郡和東町 南 大生水4-4
 フリーダイヤル 0120-309-022 FAX 0774-78-2215
 Mail obubu@obubu.com 京都おぶぶ茶苑 検索