



「茶畠からの社会貢献」を茶畠オーナーと創り上げる  
おぶくのコミュニティー専門誌

# 茶畠オーナー通信

ご活躍オーナー様ご紹介特集号



「今月のお茶」

夏の新茶「きらめきの煎茶」と「太陽の煎茶(夏)」

特集

京都に来たらぜひ訪ねたい

京の街角・「これが茶畠オーナーのお店」探訪記

今月の表紙:茶摘み体験を楽しむ人たち  
抜けるような晴天の下、青く繁った茶畠で  
夫いに茶摘みを楽しんだ。

2012  
7月号

# 夏の新茶「きらめきの煎茶」と「太陽の煎茶(夏)」

今回お届けする夏の新茶は、「きらめきの煎茶」「太陽の煎茶(夏)」の二種類です。

## 「きらめきの煎茶」

「きらめきの煎茶」は水出しでも、熱湯出しでも愉しむことができる万能なお茶。

夏に採れたお茶は、当然ながら若干、一番茶に比べて渋さは増します。しかし、その渋味がこの時期には好都合！なぜならば水出しにした場合、その渋味が咽越しの良い、すつきりとした味になるからです。

まさに、夏の夏による夏のためのお茶！

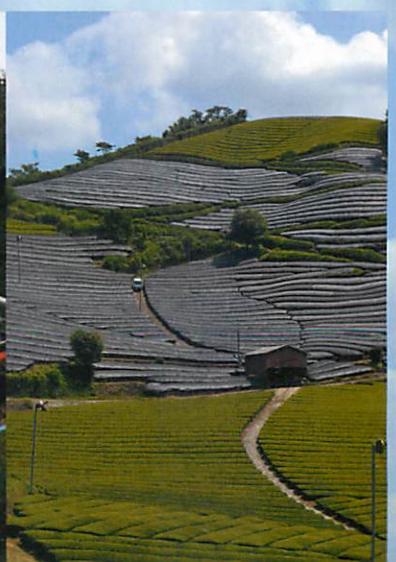
## 「太陽の煎茶(夏)」

こちらはスカツと、爽快な渋みの煎茶。

夏の太陽を思わせる鋭い香りと、淡いやまぶき色の輝きが特徴です。鼻と眼と、さまざまな角度から、全身でお茶を楽しむことができますよ。

夏の太陽が育てたカテキンたっぷりの力強い渋みの後に、ほのかに広がる茶葉本来の甘みは、お食事の後にもぴったりです。

食欲も減少し体力が落ちがちなこんな時期だからこそ、太陽のエネルギーを一身に浴びた栄養たっぷりのお茶を飲んで、お茶のパワーをいただいて、暑さに打ち勝ちましょう♪



# オーナー茶園よりあっキーの「茶畠日誌」

(2012.5.11~2012.7.10)

「二番茶に向けて奮闘中～！」の巻

春から初夏にかけて、茶畠も色が変わってきました。

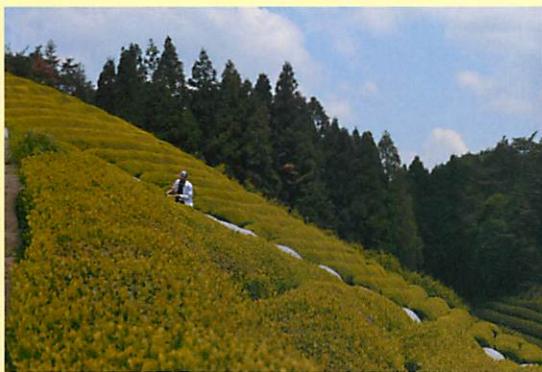
当たり前の事ですが、お茶も日々成長しているんですね。

茶畠ではようやく一番茶の摘み取りを終え、着々と二番茶を摘み取るための準備がすすんでいます。今は余分なところを切りとって、二番茶用の芽を育てているところです。

今年は雨が少ないかな、との雨が少ないと、当然ながら育ちが悪いので困ります。ある程度育ってもらわなければ、摘み取りもできませんから。

摘み取り方は一番茶と同じ、込めていける想いも同じ。

美味しいお茶をお届けできるよう、お手伝いさんにも来てもらったりしながら試行錯誤の毎日です。



(上) 色の変わり始めた茶畠で作業をするあっキー。

この時期の茶の樹の日々の変化は激しい。

(右) ハサミを持っておどけるあっキー。このフィールドでの作業が大好きだ。



※茶園主 喜多章浩について：



大学時代、ニニ和束で飲んだ一杯のお茶に感動。大学を中退、茶農家に。10年の修業ののち、茶畠直送のお茶のネット販売「京都おぶぶ茶苑」を設立。自らが感動した茶葉を作るために今日も茶畠に立つ。

**BIG THURSDAY ビッグサーデー**

——木曜!農作業体験!——

**参加者募集!**

「農業を楽しくプロジェクト」企画!  
実際のお茶作りの日常を  
体感しよう!!

○「木曜!農作業体験!」で得られるメリット

- ・お茶作りにたずさわることができる。
- ・ご持参のお弁当を青空の下で食べられる。
- ・好きなタイミングで参加できる。
- ・茶畠で新たな出会いが生まれる。

お申込み・お問い合わせは、  
弊社サイトから、または、  
お電話・FAX・電子メールにて  
お送り下さい。

茶畠直送のお茶  
**京都おぶぶ茶苑**

# オーナーたちの交差点

## 京の街角

### 「これが茶畑オーナーのお店」探訪記

(茶畑オーナーさんが経営する京都のお店紹介)

## おぶぶカフェ

こんには！京都大丸おぶぶカフェ店長の、芳野隼人です！

おぶぶカフェは、おぶぶ茶苑プロジェクトの一つで、和束茶を世間に広めようという目的により、二〇一一年十一月九日

年に2ヶ月間の期間限定イベントとしてオープンし、二〇一二年一月より本格的に常設店舗となりました。当店では、おぶぶ茶苑主・喜多章浩のかぶせ茶をはじめ、上嶋爽縁園さん、中井製茶場さんなどの和束茶をご用意しております。ご来店くださいましたお客様まとお話ししながら、目前で一生懸命心を込めてお淹れします。

●定休日 毎週火曜日

●営業時間

一六時～二〇時

●アクセス 大丸京都店 地下一階食品売場 お取り寄せ庵『京都』

●連絡先 0774(78)2911 【京都おぶぶ茶苑事務所】

## ぎおん畑中

おぶぶ茶苑さんと付き合いはじめてから4年が経ちました。若者が、放棄されていく茶畑を守ろうとしていることを知って、応援したくなつたのがきっかけです。

私どもでは、4年前に京都の花街の文化を出来るだけ多くの方に体験して頂きたいと考え、「京料理と舞妓の夕べ」という企画をはじめました。日本人のみならず外国人にも好評をいたしました。京料理やおもてなし、花街の文化などの京都（日本）の文化を広く知つて頂くことで、社会に貢献できると考えています。

同じようにおぶぶ茶苑さんも茶畑を守り、お茶の文化を存続させることで職業を通じて社会貢献をされていることは、仕事は違えども同じ考えではないかと思います。おぶぶ茶苑さんのサポートの1人として応援しています。

日々、おもてなしの心をこめてお茶を淹れております。

●アクセス

JR京都駅より市バス206号系統「東

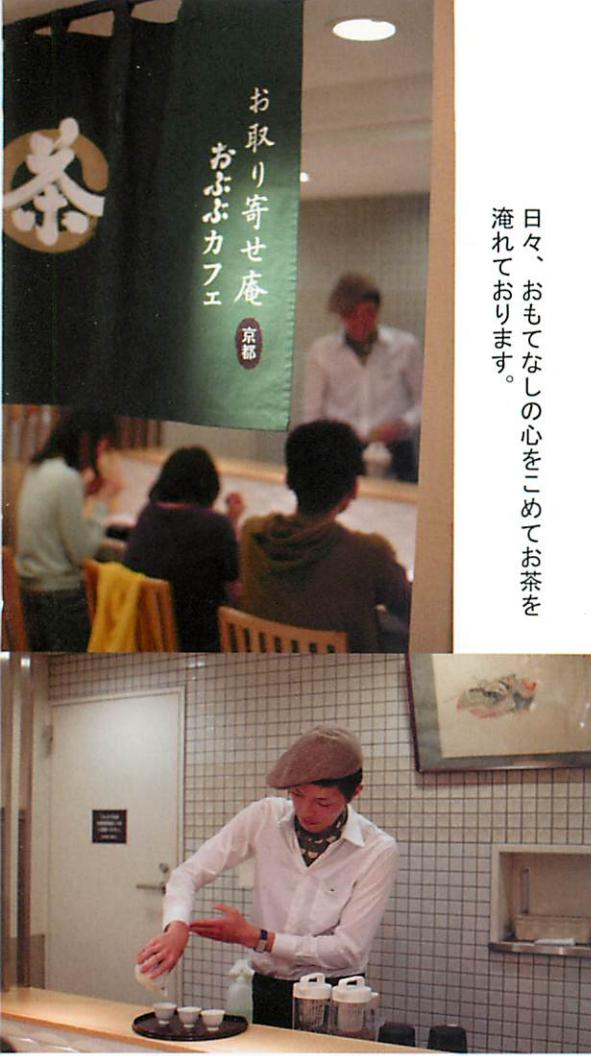
山通経由北大路バス

ターミナル行き」にて「祇園」下車、徒歩5分。

京阪「祇園四条」駅  
阪急「河原町」駅より徒歩10分。

電話 075(541)5315

おもてなしの心が光る  
畑中の料理



# さくら旅館

よつゝそ　おいでやす／  
Welcome to Sakura ryokan! /  
アニマハセヨ／アパカバル? /  
オーラ!／ボンジュール! /  
チヤオ／ニーハオ／サワディカ  
ツブ?

京町家旅館さくらは京都・

西本願寺より一本東の油小路  
(あぶらのこうじ)にござい

清潔にしつらえた町家のたたずまいが  
旅人をやさしくもてなす。

ます。前述のさまざま挨拶が飛び交うロビーにて、ご到着されたお客様には、まずおぶぶ茶苑さんのお茶で一息、喉を潤して頂いております。

ああ、やつと京都に着いた！

お茶を召し上がって頂き、ホーツと全身で深い呼吸。お客様が京都にチューニングを合わせはじめる不思議なわくわくする瞬間です。



# 松籟庵

京都嵐山の奥座敷。  
名勝、渡月橋の上流、  
大堰川を見下ろす断崖に建つ湯豆腐料理店です。

建物は近衛文麿公の別邸として、由緒ある趣を今に伝えて

います。場所柄、観光のお客さまが大勢いらっしゃいますので、季節ごとの京都を感じていただけるようにすべて手作りの八寸籠盛りをはじめ、季節の京野菜を使った一品、そしてメインの湯豆腐と、素晴らしい嵐峠の景色を楽しみながら満喫して頂いております。

おもてなしの最初にお出しがれるのが、おぶぶさんの緑茶。そしてこの春からはじめました朝粥は、おぶぶさんのほうじ茶を使っております。こちらも、お客様に好評頂いております。

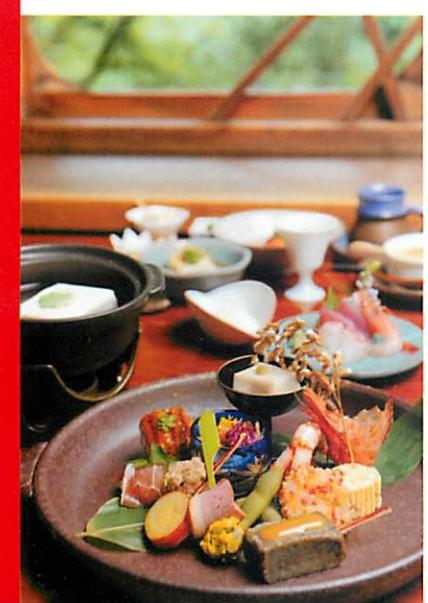


## ● アクセス

- 徒歩 京都駅中央口より約10分
- バス 京都駅中央口バスターミナルより9号系統もしくは、28号系統より乗車。「西本願寺前」バス停下車。バス停より徒歩1分。
- 電話 075(343)3500

## ● 定休日 年中無休（但し、正月のみ休業）

- 営業時間 月～木 一一時～一七時  
金曜日～日・祝 一一時～二〇時
- アクセス 阪急嵐山より徒歩18分  
嵐電嵐山駅より徒歩15分
- JR嵯峨嵐山駅より徒歩20分  
トロッコ嵐山駅より徒歩15分



**次回につづく**

# 茶畠オーナー見聞録

## 「菜宴工房亭主」とおぶぶの関わり

松井輝樹さま

京都府向日市在住  
茶畠オーナー歴 3年

私がおぶぶと関りはじめたのは、3年前の新聞でオーナー制度を知り、自分でお茶を育てることが出来ると知つてからです。それ迄にも30年近く野菜作りをしており、八百屋で売られているような野菜は大概、自分の手で作っていましたが、その一端にお茶を加えようと思ったのです。ジュースやスポーツ飲料の無い時代に育ちましたから、番茶が唯一の飲み物でした。そのお茶を手から作り、飲むことができる最高の贅沢と思つたわけです。

野菜作りは、たつた一坪の土地からはじまりました。道具も良く分からぬ百姓としての第一歩を踏み出しました。サツマイモの出来に感激し、翌年には本來ならば必要な肥料を入れすぎてしまつたことは汗顏の至りです。あれから30年、2反余りの畑を借りての農



農作業にいそしむ松井さん。トラクターに乗る姿も様になっている。

作業は、家庭菜園とは見えないかも知れません。連作障害を考えての作付けは、多品種を通年栽培しますし、毎年の植え付けにはそれなりに苦慮しています。

人類の歴史において、衣食住はとても重要です。衣の世界に入り、糸を作り、染めて、織る、昔から伝えられたことをなぞりながら、縄文弥生時代からの人間の営みのうちに身を置き、人間の知恵、文化を体験して楽しむのが良いと感じています。

おぶぶのコミュニティ（SNS）の中で「菜宴工房亭主」と称しているのも、おぶぶのコミュニティ（SNS）の中でも「菜宴工房亭主」と称しているのも、野菜作りの中で宴会気分の酒を楽しみ、物作りの工房をひらき、同好の士があればもてなし、茶人の亭主を氣取り、発想したからです。これからも興味をお持ちの方とご一緒にしたりして、楽しんでいきたいと思っています



機織りもたしなんでおられる松井さん

# こんにちは！ 私たちが、心を込めておいしいお茶をお届けします。

おぶぶに新しいメンバーが増えました！古いメンバーも一緒に改めて紹介させてください！



西村真澄（まめ）

▽茶畑担当。あつきーの相棒。眞想大好きヨガ行者。「皆がお肉を食べる日を少なくすれば、食糧危機は解決します。」Beans can save the world!



谷口桃子（もも）

▽震災復興お茶キヤラバンよりおぶぶメンバーに。現在、掃除大臣＆ホームページ更新担当。おうちに猫が8匹いるネコ娘。



竹内加代（かよ）

▽おもてなしチーフ。電話や見た目は若くてやさしいお母さん。でも中身はパワフルな働きマン！ オナー様は神さまです。



松本靖治（まつ）

▽副代表。これからは、おぶぶの用務員を目指し、全力でゆっくりじっくり生きてゆきます。自称おぶぶ副代表（本当は用務員さん）。



▽苑主。写真や文章はいつもやつてますが、茶を通してオナーハ様にアツいメツセージ贈ります！ 茶の木と会話できるおぶぶの精神的支柱。



木下昌美（まさみ）

▽世界茶産地フェスティバルからおぶぶメンバーに。写真を撮ったり、文章を書くのも大好き。今回号は私が編集長でした！ いかがですか？



尾上祥太（しようた）

▽おぶぶカフェお茶伝道師。夏に向けて新しい商品を思案中。お茶を淹れるだけでなく、空間もまるごと全部自分でデザインしちゃいます！



芳野隼人（はやと）

▽おぶぶカフェ店長。毎日、心を込めてお茶をお出ししております。すごいお茶淹れます！ まずは京都丸おぶぶカフェにお越しください！



山崎洋平（天才）

▽新生おぶぶの天才プログラマー。2月からホームページの製作・更新、システムとかの裏方で暗躍しています！



▽アイスランドからのインターンシップ生。私はアレクサンドラ・ウイツタカです。和束でお茶を勉強したいです。和私はお茶が大好きです。

## ※ 次回の発送は9月12日頃の予定です。

### ●編集後記「おぶぶの状況」

せっかくの「オナー通信」なのだから、オナーさまとの関係をもっと深めたい！と思いついた此處最近。そこで、今月号ではたくさんのオナーさんにお願いして、ご登場いただきました。ご協力ありがとうございます。いかがでしたか。次号からもこの流れを継いでいけたらな、と思っています。どうぞこれからも、宜しくお願い致します。（まさみ）

今日のオーナー状況  
(2012年6月末日現在)

- 人数：総数585名
- 坪数総計：628坪
- 配送先：10カ国（日本、アメリカ合衆国、ドイツ、フランス、韓国、オーストラリア、台湾、スイス、イギリス、ハンガリー）
- 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

京都和束  
**おぶぶ茶苑**

〒619-1213 京都府 相楽郡和束町 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

## ～ 農業を楽しく ～

■ 6/15

【大阪市北区北老人福祉センター】

お茶摘みをして、お茶を飲んで、たくさんお茶に触れていただきました。



■ 7/5

あずさ監査法人 茶摘体験

JTBさんとのコラボで、あずさ監査法人さんの福利厚生事業の一環として茶摘体験を実施。こういうコラボもどんどん増やしてゆきたいです！

■ 7/7

夏の茶摘体験

夏の新茶（二番茶）の茶摘み体験。  
初夏の太陽を一身に受けながらの茶摘み。  
手摘みした茶葉は、その場で手もみ製茶にもしましたよ。

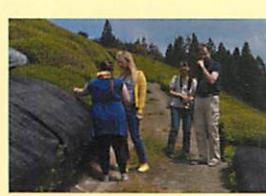


## ～ 日本茶を世界へ ～

■ 5/20

フランスパリから茶畠訪問

日本茶がお好きなご夫婦。お越しいただいた日は、奥さんのお誕生日。和束の茶畠で、その日を迎え、とてもご満足いただけたようです。



■ 6/13～14

ハンガリーから茶畠オーナー  
アンブランスさん訪問

日本茶について、造詣が深いアンブランスさん。二日間にわたり、和束を満喫していただきました。

■ 6/7～12

呉服屋「佐沼屋」さんでの  
ミニお茶会

5日間に渡って茨城県の呉服屋「佐沼屋」さんにて、展示会が行われました。そこで開店の10時～19時30分まで休む間もなく、1講座15分程度のミニ教室をひらきました。総勢400名のお客さまにお越し下さいましたよ。

## 活動報告 トピックス

## ～ 日本茶を世界へ(つづき) ～

■ 6/30

ギター＆ティーライブ@京都・木津

世界的アコースティックギタリスト豊田涉平さんの演奏を、ギャラリーカフェ「人と木」さんにておぶぶの新茶を飲みながら聴くという、ギター＆ティーライブを行いました。



■ 7/21

ティーパンチパーティin和歌山  
茶蕎麦専門店「和埜和」  
@和歌山・紀ノ川

茶畠オーナーのあだちひろみさんが開いた、茶そばが食べられる和カフェ「和埜和wanowa」にて、茶畠オーナー「観音山フルーツガーデン」さんとコラボし、お茶とフルーツの可能性を追求すべく、ティーパンチパーティを開催します！ぜひ来て下さい～。



## ～ 茶畠からの社会貢献 ～

■ 6/20

ワークスAP わくわくカフェにて  
「わくわく茶道会」@東京・虎ノ門

知的障がいをもつ方を雇用し、社内カフェを運営されている茶畠オーナーのワークスAPさんで、茶畠オーナーの横川さん、友山さん、滝田さんと共に茶会を開催しました。



■ 障がいをもつ方との協働

「工房あん」さんに袋のラベル貼りを1000枚程度、していただきました。

## ～ 今後の予定 ～

● 9/29 秋の茶摘体験

● 11/10～11 世界茶産地フェスティバル

● 2013年1月 欧州への日本茶ツアー