



「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

茶源郷まつり ご報告特集号

特集

「茶源郷まつり」大成功！

—6,000人超のお茶好きが和束に集結—



今月のお茶

徳川家康も愛したお茶

～熟成茶～

今月の表紙：茶源郷まつりの様子

多くの人が来場し、盛り上がりを見せた「茶源郷まつり」

2012
11月号

徳川家康も愛したお茶

「熟成茶」

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、秋になるとその熟成させたお茶で茶会を催したといわれています。

静岡県の駿河では、「駿府お茶壺道中行列」という行事が現在も行われていますが、それはこの故事を再現したものです。

さて、今回お届けするのはその熟成茶！

ワインやウイスキーが熟成しておいしくなることは、もはや常識のようになっていま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よね。たしかに、適切でない保存状態では、日が経てば経つほどお茶は「劣化」しちゃいます。しかし、正しい保存方法で温度や密閉具合に気をつけ寝かせると、お茶も熟し、成長します。

新茶は青々しい独特の香りがしますが、これは青葉アルコールと呼ばれる成分によるもの。この採れたての青臭さやとげとげしさが、驚くなれ！熟成をさせることで、すつきりと抜け、まろやかになるんです！

味も、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ことで「蔵出し茶」「熟成茶」などと呼ばれます。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年熟成の3年熟成茶づくりに取り組んでいます。

時を飲み込むことで明らかになるお茶の姿、そのものの持ち味を、どうぞ味わってみてください！



まろやかな味わい 熟成茶

◆さやまかおり◆

「さやまかおり」は濃厚な香りが特徴で、カテキンの多い品種です。

「さやまかおり」はその名通り、狭山で品種改良されたお茶。これまで、おぶぶでは、やぶきたと在来種と、煎茶はその二種類でした。今回は新品種の「さやまかおり」も作ってみました。飲んでみると和束と狭山と、場所によってこうも味が違うんだということが、よくわかります。

こちらのお茶も、苑主喜多章浩が丹精を込めてつくりました。どうぞご賞味下さいませ。

オーナー茶園よりあっキーの「茶畠日誌」
(2012.9.11~2012.11.10)

「秋の大変な作業 “慣らし”」の巻

秋がだんだんと、深まって来ました。

お茶畠では、春に向けて絶賛準備中！

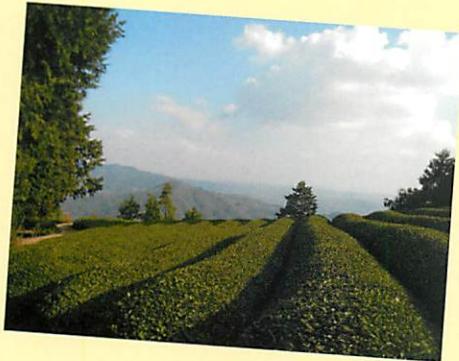
番茶を刈ったりしながらも、来年の新茶づくりには欠かせない「慣らし」を中心におこなっています。

「慣らし」とは、伸びたお茶の芽を綺麗に揃えることを言いますよ。

この作業、早すぎるとまた芽が出てしまうし、遅いと春の新茶の萌芽が遅くなってしまうそうです。

お手伝いさんもやって来て、一緒に元気張っています。もちろん藍さんも手伝っています！

来年も美味しいお茶ができますように♪今日も気合をいっぱい込めて、頑張るぞ～！



(左) 秋晴れの空と茶畠

(中) 葉の具合を確認するあっキー

(右) 鮮やかな赤の曼珠沙華と茶畑

※茶園主 喜多章浩について



大学時代、二二和束で飲んだ一杯のお茶に感動。大学を中退、茶農家に。10年の修業のち、茶畑直送のお茶のネット販売「京都おがく茶苑」を設立。自らが感動した茶葉を作るために今日も茶畑に立つ。

とりわけ面白い話でも何でもないのですが、茶・栗・柿が出てくるところが和束の秋らしくて興味深いです♪

そしたらその二人は結局
一つも売れんくて、どつ
ちのお嫁さんになる必要
もなくて、あ良かつた
ねという話やつて。
どんとはれ。

「それもう一人には『菜と糠と酢を売りに行け』と言つたんやつて。」

和束の秋の旬と言えば、松茸！柿！栗！などなど。今日はそんな秋の味覚にまつわる昔話を一つご紹介します。

和束にまつわる「糸の匂」



第6回



秋真っ盛りの茶郷・和束



6,000人超のお茶好きの笑顔があふれ、会場は大いにぎわった。

もともとは地元で三十年以上続いてきた地域の産業祭。しかしここ最近、町の過疎化や高齢化に伴い、祭りも縮小の一途をたどっていた。そんな状況を打破し、茶産地和束の魅力を多くの人に知つてもらおうと、和束町におぶくらアイデアを提案させていただき「茶源郷まつり」と題して、開催にまで至りました。

● 「茶源郷まつり」とは（前回までのあらすじ）

今までに見たことのない、お茶づくしの料理がズラリ。皆さま仲間内でシェアをしながら、何種類もの料理を愉しんでおられました。その他、茶烟ツアーや野点茶席などの催しも大盛況！会場全体が笑顔で溢れていった様が、とても印象的でした。

6000人を超えるお茶好きが和束に集結！ お茶づくしの2日間

「茶源郷まつり」当日。

臨時バスを出したものの、いつもは待ち人が居るか居ないかの停留所が、人で溢れかえりました。

それもそのはず。わづか人口4700人の和束に、6000人超のお茶好きが、世界中から押し寄せたのですから。オーナーさまでも多数、ご来場いただきましたよ。

ありがとうございます！

また「お茶づくしの屋台村」では茶コスや茶ンバーガー、抹茶塩を使った焼き鳥、抹茶の和菓子などなど、お茶を随所に使つた食べもののブースが計42、出店。

「茶源郷まつり」によって、一人でも多くの方に和束町の魅力を知つていただけたのであれば、幸いです。

「大成功！茶源郷まつり」

（茶畑からお茶の魅力の
すべてを伝える）

茶源郷まつりの見どころ オリジナルグッズを販売！

①お祭り通貨「茶源券」！

「茶源郷まつり」の目玉その1、茶源券！「茶源郷まつり」では、お祭り会場でのみ使用できる通貨、「茶源」（ちやげん：1茶源＝1円）を外貨（日本円）に代わって使用。



今回通貨として使われた「茶源札」



海外からの出展や外国人の来場客も多く訪れ、国際色豊かに彩られたのも大きな特長。

1000茶源以上両替で、お茶のタネ1個がもれなくもらえるという特典付き！コレクトするための、コレクターセットもあり、こちらもご好評いただきました。

1000茶源、500茶源、100茶源とご用意し、入場口で外貨から茶源券へ両替をして会場に入つていただきました。

1000茶源以上の両替で、お茶のタネ1個がもれなくもらえるという特典付き！コレクトするための、コレクターセットもあり、こちらもご好評いただきました。

②オリジナル玉露茶碗

目玉その2は、オリジナル玉露茶碗。

茶源郷まつりでは、試飲用カップを一回こつきりで使い捨てまるるのは環境に悪くて、もったいない！ということで、マイカップ制度を導入。お客様にはコップを持参していただくか、その場で玉露茶碗もしくは紙コップを使ってもらう方式をとりました。

そこで登場するのが、オリジナル玉露茶碗！瀬戸焼



会場入口で販売されたオリジナル玉露茶碗

く、和束でしか手に入れられないオリジナル玉露茶碗です。

③蘭字Tシャツ&ステッカー

目玉その3！茶源郷・和束Tシャツ！

明治時代、日本の輸出産品が絹とお茶という時期がありました。その時期、ここ茶源郷・

和束でもお茶を海外に輸出していて、その際に使われていた輸出用茶箱のラベル（蘭字：らんじ）が昨年6月に浜松の美術館にて発見されました。その蘭字を復刻・アレンジしたものを、Tシャツにしましたよ。茶源郷・和束のお茶の歴史を感じさせる、かつちよい蘭字Tシャツです！同じデザインのステッカーも販売いたしました。



かつちよい!!
蘭字デザインのTシャツ

いずれも、おぶぶにご連絡下されば、オーナーさま特価でお譲りします！どうぞお知らせくださいませ。

来年の「茶源郷まつり」に向けて

交通網の弱い和束ならではの問題も浮き彫りになりました今回の「茶源郷まつり」ですが、その改善は次回への課題としたいと思います。

課題を抱えつつも、2日間、文字通りお茶づくしで、他にはないお祭りを創り上げることができました。これもひとえに、和束町役場の皆さまや、そしてもちろんオーナーさまの支援があったからこそ。

ボランティアスタッフとして、出店者として、来場者として、また実際に来ることはできなくても遠くから声援を送ってくださつたりと、オーナーさまには本当に助けてばかりです。ありがとうございます。

おぶぶでは、これを足掛かりとして、町おこしに尽力していくと思っています。どうぞ皆さま、これからも宜しくお願ひします！！

「茶源郷まつり」
次回は二〇一三年十一月
2日・3日開催予定！

茶畑オーナー見聞録

おぶぶのお茶を愛し、ご活用いただいている茶畑オーナー様たち

● 株ささ圭 佐々木靖子さま (宮城県名取市 笹かまぼこ製造販売)

こんには～ ささ圭の佐々木でございます。

おぶぶ茶苑さんから届く美味しいお茶を、忙しい仕事の合間にいただけております。お茶を飲むことでここに和み、仕事への活力をもらつております。

昨年三月十一日の東日本大震災による大津波により、私共は名取市閑上にあつた2つの蒲鉾の工場と1つの生珍味工場、本店、自宅と、全ての物を失いました。

一時は廃業するしかないと苦渋の決断をしたのですが、多くの方々のご支援やご声援に後押しをいただき、4か月後の七月一日に内陸部に唯一残つた売店を改造して、全ての工程が手造りという「手わざ 笹かまぼこ」を造り始めました。そして今年九月には、念願の本社工場が竣工



“福興”に向けて動き始めた生産ライン

し、ようやく福興のスタートラインに立つたことで身の引き締まるような思いです。未 来にこの伝統の味と技を絶やすことなくずっと繋げていきたいと、役職員一同希望に溢れています。

どんなに苦しくても希望を捨てないで、ここまでくることができたのは、全国の応援してくださる皆様のおかげです。日々仕事ができることに感謝しながら、今日も笑顔で 笹かまぼこを造り続けます。



一つ一つ心をこめて造りあげる伝統の笹かま

● 未来創造マネジメント株 税理士 谷口 良平さん

奈良市の新大宮で税理士事務所を経営しております、谷口と申します。

京都おぶぶ茶苑の副代表、松本さんと初めてお会いしたのは、2年前の夏。知り合いの経営者が企画する「起業家交流会」の講演で松本副代表が、いきいきと輝いた表情で自らの想いを語る姿に感銘し、そこで紹介された「茶畑オーナー制度」の理念と内容に「これは私も入らねば！」とほぼ即座に決断しました。



なんと！ 社員全員が茶畑オーナー

後日おぶぶ茶苑さんを訪問した際に松本さんにふるまつていただいたお茶と、案内いただいた茶畑の環境がまた素晴らしく、「これはみんなに知つてもらわないと！」ということで、ただ自分がオーナーになるだけでなく、「うちの会社の福利厚生にしよう」ということを思い立ちました。

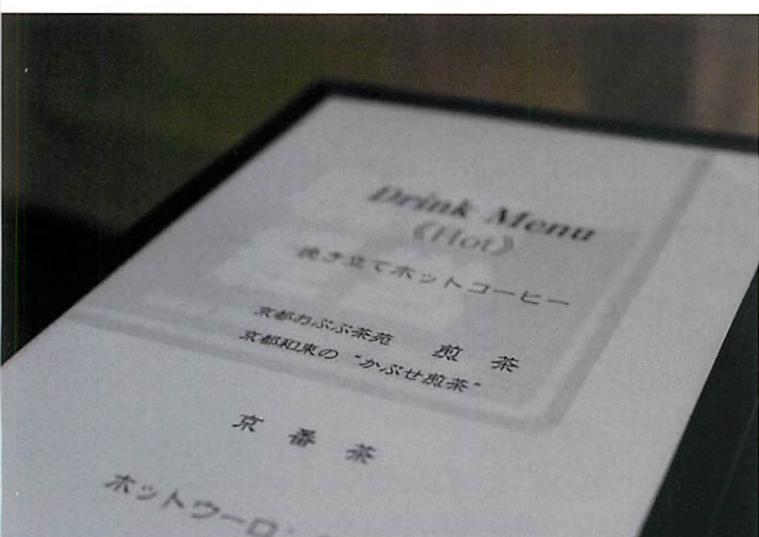
社員一人につき一口、社

員数の分だけオーナーになり、社員全員でおぶぶ茶苑さんのお茶を楽しんでいます。特に会議日の休憩時間にみんなでゆっくりお茶をいただくひとときは、格別です。

そして、うちの事務所は来社いただいた方へのおもてなしにも、命をかけてます(笑)。応接には喫茶店ばりのメニューがあり、ホットコーヒーは注文をいただいてから豆をひき、夏場限定のアイスコーヒーは8時間かけて水出ししています。そしてビールまでおいています(笑)。ここに自慢のラインナップとして「京都おぶぶ茶苑の煎茶」が名をつらねています！

飲んでくださった方からは「さすが、いいお茶つかってますね！」と、おっしゃっていただき、お茶の香りでほっこりしながら心地よくお話しをさせていただいております。お近くをお通りの際は私と面識がなくともぜひお立ち寄りください。

「オーナー見聞録、読みました！」でオーケーです(笑)。



応接にある、喫茶店ばりのお茶メニュー

～ 日本茶を世界へ ～

■ 9/26

カナダよりインターンシップ生
ジェシカ来日

おぶぶ茶苑に、カナダ・バンクーバー
より、インターンシップ生がやって来ま
した。19歳の学生さんです。12月まで和
束で働きます。3ヶ月の間で、たくさん
のことを吸収して帰ってほしいですね！



■ 11/3・4

茶源郷まつり

特集ページでもご紹介しました通り、
おぶぶが中心になってお手伝いさせていた
だいた「茶源郷まつり」が11月の3
日・4日に行われました。期間中は六千
人もの方にご来場いただき、大いに盛
り上がりました。



※ 次回の発送は12月26日頃の予定です。

●編集後記「ふぶ漬けたべやー」

日に日に寒くなっていますね。冬の足音が、聞きたくないけれど聞こえてきます。温かいお茶を飲んで、暖まって下さい。

「茶源郷まつり」お手伝い下さった方、お越しくださった方、ありがとうございました。楽しんでいただけたならば幸いです。また、ご感想をお聞かせくださいね。

これからもより一層頑張っていきますので、どうぞ宜しくお願いします！（まさみ）

今日のオニナニ状況

(2012年10月末日現在)

●人数：総数605名 ●坪数総計：660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

活動報告 トピックス

茶畠オーナーさまのおかげで、たくさんの方の活動が
実現しました。ありがとうございます。

～ 農業を楽しく ～

■ 10/1

お秋の茶摘み体験
恒例の茶摘＆手揉み製茶体験。

今回は、「茶源郷ガイドの会」と協力
して、和束撰原の「子安地蔵さん」などにお詣
りをしたり、茶畠周辺を散策する時間も設け
て、いつもとは
一味違う茶摘体
験でしたよ。お
茶も美味しくで
きあがりました！



■ 10/13・14

学園祭出展@奈良産業大学

奈良産業大学
の学園祭に出店
しました！



～ 茶畠からの社会貢献 ～

■ 10/23・25

ふれあいサロン茶会

社会福祉協議会運営の「ふれあいサロン」
にて、お年寄り
の方にお茶をお
淹れしました。
皆さん、素敵な
笑顔で暖かく迎
えて下さいました。
ありがとうございました。



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