



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

茶畠オーナー通信

おぶぶ茶寮(仮称)完成 記念号

特集

「おぶぶ茶寮(仮称)」の全貌を暴く!

—新世紀おぶぶの新拠点はこんなにもすごい?—

今月のお茶

日本一早い新茶&桜香るお茶

～沖縄新茶と桜茶～

2013

3月号

今月の表紙：おぶぶ茶寮（仮称）前で記念撮影するスタッフ

いよいよ新世紀おぶぶの新拠点「おぶぶ茶寮（仮称）」が完成しました。

日本一早い新茶・沖縄県産「印雜」

いんざつ

こんにちは、おぶぶの竹内です。今号から毎回お届けするお茶の紹介をさせていただくことになりました。どうかよろしくお願ひします。

では、さつそく今回のお茶、日本一早い新茶・沖縄県産の「印雜」のご紹介をしてまいりたいと思います。

● 沖縄の茶農家 糸満さんはどんな人？

毎年二月に今年の収穫の予定を電話でお話させていただいています。年々収穫時期が遅くなっている沖縄の新茶。こちらはやきもきしながら予定をたてているのですが、糸満さんは南国の方らしいおおらかな性格で、あまりあくせくされていません。

発育状況など尋ねるのですが、いつも「こればっかりはね〜」とかえってきます。自然相手のお仕事の厳しさもよくわかつておられるのですね。

● 印雜の感想は？

最初にジャスミン？ブドウ？のような花のような香りがひろがり、味は少し渋みのある若葉のような新茶独特の若い味がします。

自分で淹れてみると最初抽出時間が長く、渋みがたくさん出てしました。抽出時間を三十秒ほどにしてさつと出したところ香りもよく美味しくなりました。



これぞ、“日本一早い新茶”的茶摘み風景



おもてなしチーフ
竹内かよ

About Sakura tea (cherry blossom tea)

Q3. What is your impression?

飲んだ感想は？

A3. The Sakura tea was very pleasant and delicate. Since it was salted and pickled you have to be cautious not to drink too much. Best to serve it for a special occasion. Mixed it with genmaicha and you will have a great drink for too!

さくら茶は非常に繊細で楽しいお茶でした。塩味がつけられていたので、あなたは飲みすぎないように用心しなければなりません。特別な日に使うお茶がとても最高です。玄米茶に入れて飲むこともとてもすばらしいです！

Q4. Do you have a celebratory drink at special events?

カナダにも特別な日のときに飲むものはある？

A4. Canadians drink champagne on special occasions.

カナダでは御祝い事の時にシャンパンを飲みます。



繊細かつ気品あふれるさくら茶

この時期に新茶が飲めるのは本当にめずらしいことで、桜茶とともにひとあし早い春を感じてほしいですね。今回は初ものづくりでお楽しみください。

オーナー茶園より あっキーの「茶畠日誌」

(2013.1.11~2013.3.10)

「植え替えしてまーす！」の巻

改植してまーす!! 前はやぶきたってゆう品種やったんですが一夏の日焼けやらで枯れかけてきたんで、植え替えることにしたっす!!

昔は人の手で掘ってたんですけどー今はコンボーで掘り返してまーす!! めっちゃ深くまで掘れるんでへええ土出てきますわ~



コンボーで茶畠を掘ってるところ

今回は棚をしたままで“するんで”一線をひっかけへんように注意しながら…と思ったらさっそく防霜ファンの電柱を倒してしまいましたー!! 電柱の近くを掘りすぎてしましました…

あと、棚をささえてる柱をこかしたり、線切ってしもたり…土を動かすとボリュームアップするんで一余って余ってへ平らにしていくんがほんまむずかしかったです！

今年の植林
体験はここ
“するんで”
~見に来て
ください。



掘った溝に竹を何本も埋めて暗きよ（排水路）に。

※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畠に立つ。

インターン生 タイラーの「桜茶」体験記



名前 タイラー・ウィリアムソン

出身国 カナダ トロント

年齢 23歳

フレミングカレッジ 3回生

1月7日よりおぶくインターンシップ生として来日。おぶく英語サイト (obubutea) の更新や制作に携わる。

5月中旬までおぶくにいます。

Q1. Do you know about sakura tea?

桜茶は知っている？

A1. I know that cherry blossom tea is called Sakura Cha. The tea is made from pickled sakura blossoms. The tea is sweet and salty. The colour is a clear pink.

はい、さくら茶という名前で知っています。さくらのつぼみで作られているきれいなピンク色のお茶ですね。

Q2. Have you ever tasted Sakura tea(cherry blossom tea)?

カナダには桜茶はある？

A2. No, I have never drank a cup of Sakura tea.

Yes! Canadians do not have many cherry trees. We do however have many apple trees which we love to see blossom. It would remind me of home.

いや、カナダでは飲んだことはないですね。カナダにはあまり桜の木がありません。桜の花をみると故郷のリンゴの木を思い出します。

新世紀おぶぶ茶苑の新しい拠点がついにオープン！

「おぶぶ茶寮（仮称）徹底解剖！」

茶畠オーナー様、おぶぶ茶寮をぜひご活用ください！

【事務所とリビング】

一階は、事務所とリビング・キッチン、二階は5室の宿泊施設となつていて、「おぶぶ茶寮（仮称）」の中核的建物。事務所には、薪ストーブを設置し、窓からは松の木が見える。リビング・キッチンは元々3部屋だったLDKの壁を破つて一部屋に。リビングには、八十一歳のピアノがあるが、弦が切れ、調律も合っていない。でもいい音♪

【一階・宿泊施設】

二階は、宿泊施設となつていて5部屋ある。（茶畠オーナー様もぜひ泊まりに来て！）海外からの留学生などを受入れたり、茶畠オーナー様の宿泊などのために一等客室から三等客室までご用意！最大十五名さま宿泊可能。

【ゼロ歳の薪ストーブ】

薪ストーブは、京都「美山里山舎」製の薪ストーブでロケットストーブ形式で燃焼する最新モデル。能力が高いため、来冬からは建物全体の暖房器具として稼動予定。

【八十一歳のピアノ】

前所有者から受け継いだピアノは、なんと昭和六年に作られたヤマハのピアノ。アツプライトなのにものすごく音がいい。でもまだ弦が切れています。涙



200m²の事務所・宿泊棟。 ②事務所スペース。 ③LDK三部屋を一
りリビング・キッチン。 ④2階の宿泊室（5部屋あります！）



⑤開発されたばかりの新型・薪ストーブ（0歳）。まだオギヤアーと言っています。（笑）
⑥昭和六年生まれ、御歳81歳のピアノ。切れてる弦もあるけど、いい音出しませ！



【発送用倉庫】

発送用倉庫は、以前と比べると三倍以上の広さに。築三十年以上の建物をリフォームして使用。お茶を満載した冷蔵庫が三台入っています。

①フロア面積約
つにした20畳



⑦発送用倉庫（お茶
が満載♪）。

⑧2台分の車庫。

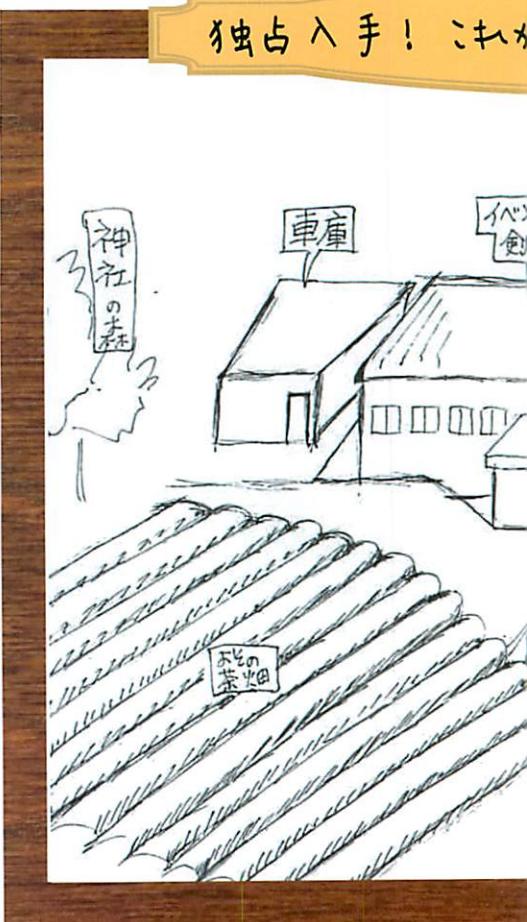
⑨イベントホール。元
は剣道場でした。

⑩そのイベントホール
の内部。60畳は広
いっす。

元・剣道場のイベントホールは、広
さ六〇畳。フローリングなので、どん
なふうにも使えます。ただまだ机や椅
子などは何もありません。涙

【イベントホール】

元・剣道場のイベントホールは、広
さ六〇畳。フローリングなので、どん
なふうにも使えます。ただまだ机や椅
子などは何もありません。涙



【車庫】

二台分の屋根つき車庫は、和束でも
つとも大きな通り「府道5号線」に面
しています。そしてこの車庫の中には、
薪ストーブの燃料用の薪が満載。

【井戸】

百年以上の昔から使われている井戸。
使われなくなつて二十年程経ちますが、
まだまだ清水が湧いています。この井
戸水で飲む和束茶は格別です！

【栗の木】

おぶぶ茶寮（仮）のシンボルツリー
の一つである栗の木。秋には大粒の栗
が拾えます。サルにとられる前にみん
なでひらおう！

おぶぶ茶寮（仮）のお隣さんは千年
以上の歴史を持つ和束天満宮。という
か、茶寮（仮）の土地三分の一はお宮
さんの土地を借地しています。お越し
の際にはぜひお参りを！



⑪



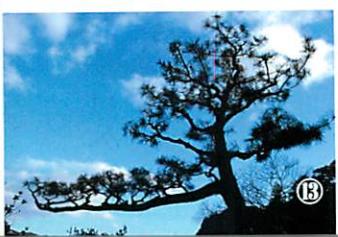
⑫



⑬



⑭



⑮

⑪栗の木。秋が楽しみ。
⑫井戸。このお水でお茶
を淹れたい！
⑬松の木。でんと構えた
その姿はめっちゃかっこいいっす。

⑭二階からの風景。この
風景を多くの茶畠オーナーさんに見ていただきたいです。

⑮お隣の和束天満宮。
厳かな空気感に包まれています。

⑯リビングからもこんな
茶畠が見られます。

茶畠オーナー見聞録

おぶぶのお茶を楽しんでくださっている
茶畠オーナー様探訪記

● あだちひろみさん

日本茶カフェ「和埜和」経営（和歌山県紀の川市）

茶畠オーナー歴 2008年12月～

ここにちは。和埜和（わのわ）のあだちです。

東日本大震災の影響で、それまでやつていた茨城県笠間のお店が続けられなつてしまいました。一から出直そうと引越ししたのち、ありがたいご縁と周りの方々のあたたかいご協力をいただいて、昨年五月に和歌山県紀の川市の古民家「日本茶カフェギヤラリー 和埜和（わのわ）」をオープンすることができました。心から感謝の日々です。

また、おぶぶさんの抹茶そばの開発に携わらせていただいた経緯もあって、お店では

おぶぶさんのお茶や 抹茶そばをオリジナルレシピで提供させていただいてます。

おぶぶさんとのお付き合いはかれこれ7～8年くらい。初めてHPを見たとき、お茶への一途な情熱とその活動を知り、あつきーさんの作ったお茶を飲んでみたいと思い、それ以来ずっと応援しています。茶畠オーナー制度をお知らせいただいた時も「おもしろそう！」と、迷いなく即申し込みました。

おぶぶさんとの出会いで、日本茶の魅力をあらためて知った私。自分がお茶で癒されるだけでなく、お友達やお客様へのおもてなし

やプレゼントにさせていただきました。

和埜和で行うイベントでも メニュー以外の特別なお茶としてオーナー茶でおもてなしさせていただいたりもしています。

これからも、美味しい日本茶の魅力をいろんな方に伝えながら、笑顔をつなげていけるいいなあと思っています。

茶畠オーナーのみなさんにもお会いできたら嬉しいです。いつも気軽にお越しくださいませ。どうぞよろしくです！



- ①茶苗を植林中のあだちひろみさん
- ②ひろみさんの茶そばレシピ
- ③和埜和で出されているおぶぶのお茶
- ④和埜和でのイベント「美味しい会」の様子



● 大澤十糸さま 幼稚園園長（奈良県奈良市）

茶畑オーナー歴 2008年12月

オーナーN.O. 1番、奈良市の大澤です。

私とおぶぶの出会いは、2008年9月。あるホームページを見ていたとき、偶然おぶぶのHPにリンクし、まず目に留まったのが「人生を変えるほどのお茶」という言葉でした。その頃世間では、連日食品偽装のニュースが流れ、誰もが個人の利益を優先する時代になつたんだと心を痛めていた私。「人生を変えるお茶ってどんなお茶？」と興味をもつた私は、早速お試しほりを購入しました。

そしてそのお茶の美味しかったこと、またお茶と一緒に送られてきた「日本茶選びのガイドブック」を読んで、眞面目にものづくりに取り組む人が、探せばいるんだつてことを知り、感動したのを覚えています。

それからというもの、私はすっかり、おぶぶのお茶にはまり、度々HPを見るようになりました。

ある日、オーナー募集の文字が・・・丁度結婚記念日の日だったので、記念にと思い申し込むと、ラッキーなことに、オーナー1号だつたという訳です。

それから度々おぶぶのイベントに参加し、いろいろなお茶の楽しみ方を教えていただきました。肉の甘みが増し、さっぱりした味わい



①大澤さま(右下)お嬢様の結婚式にて。



②結婚式ブチギフトのお茶。オーダーメイドパッケージは茶畑が背景に。

場関係の方々に向けたお茶講座は大好評でした。6月には、奈良市で起業を目指す女性の会のメンバーと和束を訪問させていただき、ここ数年でめざましい発展を遂げたおぶぶ茶苑に学ばせていただく予定です。正に私の人生が変わりました。

おぶぶさん、これからも、美味しいお茶と、ほっこりした癒しの時間を、私たちオーナーに送り続けてくださいね。

のほうじ茶しやぶしやぶは、我が家の冬の定番メニューとなりました。息子の結婚式では、オリジナルパッケージを作成していただき、

来てくださつた方々に、素敵なお茶と、ラッキーなことに、オーナー1号

ができました。

またもつと多くの人

にお茶の楽しみ方を知つてもらいたいと、松本さんに講師をお願いし、職



③大澤さんが園長を務める幼稚園の保護者の皆様に、おぶぶのお茶を味わってもらう会にて。
④茶畑オーナー様芳名板の除幕式にて。除幕前。
⑤〃除幕後。
(二〇一〇年十一月)



～ 日本茶を世界へ ～

■ 1月、3月

海外インターン生続々登場！

カナダ、アメリカ、フランスから3名の海外インターン生が続々到着！

「日本茶を世界へ」伝える活動は新ステージに。



■ 1/11

フランス人記者、来和束

フランスの雑誌（A/R誌）の記者が京都特集のために和束に。おぶぶ茶寮（新事務所）に宿泊&茶畠取材。



～ 農業を楽しく ～

■ 3/5

掛川茶業青年団の視察＆研修

静岡・掛川の茶業青年団の青年茶農家14名さまがおぶぶの取組みを視察＆研修に来てくれました。



■ 3/18

地元中学生による茶苗の植林体験

「自分で植林した茶苗から五年後にとれる新茶を成人式に受け取ろうね！プロジェクト」もいよいよ三年目！



■ 3/31

茶苗の植林体験

茶畠オーナーさまによる茶苗の植林体験。参加者はまだ募集中です♪ 春の京都の旅はいかが？



活動報告 トピックス

茶畠オーナーさまのおかげで、たくさんのお客様がたくさんの方と一緒に活動が実現しました。ありがとうございます。

～ 茶畠からの社会貢献 ～

■ 1月

いづみ福祉会との協働開始

おぶぶにとって2カ所目となる、知的障がい者作業所さまと協働開始。ティーバッグ加工などを依頼。



■ 2/8

講演 at 木津南中学校

隣り町の木津川市にある木津南中学校にて、働くことをテーマにおぶぶ苑主・あつき一が講演させて頂きました。



～ その他 ～

■ 1/19

美山の水で淹れるお茶会

美山里山舎とのコラボ企画で美山の名水を使った和束茶の茶会を京都・壬生の京町家にて開催。



■ 2/24

茶畠土を使った清水焼・絵付け体験

清水焼作家・伊藤南山氏とのコラボ企画・第1弾。茶畠の土を絵の具と釉薬に使うという日本初の試みに挑戦！



■ 3/15～17

青窯会作陶展@松籜庵

茶畠オーナーでもある嵐山・松籜庵（しょうらいあん）にて、清水焼作家集団・青窯会（せいようかい）とのコラボ企画でお茶を担当。



お茶摘みに行こう！

● 5/3 (金) ～ 5/11 (土) は茶摘み体験！

●編集後記「おぶぶ漬けたベヤー」

ついに新事務所「おぶぶ茶寮（仮称）」に引越ししました！ 60畳のイベントホール、20畳のLDK、宿泊施設、があれば15台分の駐車場、井戸や栗の木や薪ストーブなどなどがあります。（はっきり言って広すぎですが。）ここで茶畠オーナーさまと共に「日本の里山にあった古きよき暮らしの新しいカタチ」を模索してゆきたいです。

今日のオーナー状況

(2013年2月末日現在)

- 人数：総数584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

〒619-1201 京都府 相楽郡和束町 園 大塚2
フリーダイヤル **0120-309-022** FAX 0774-78-2215
Mail obubu@obubu.com おぶぶ 検索