



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

茶畑オーナー通信

春の茶摘み体験 特集号

特集

茶畑オーナー様の「春の茶摘み体験記」
—親子・友人と過ごした“新茶三昧”な一日—

今月のお茶

「かぶせ煎茶」新茶

2013

5月号

今月の表紙：「春の茶摘み体験」の模様
新茶を摘む「春の茶摘み体験」。今回もにぎやかに行われました。

「かぶせ煎茶」 新茶 仕上がりしました！

こんにちは、おぶぶの竹内です。今号は、おぶぶ人
気ナンバーワンの「かぶせ煎茶」の新茶についてご紹介
してまいります。



おもてなしチーフ
竹内かよ

今年は何年にもなく新芽の育成の早い年でした。予定の
収穫日は一週間ほど早くなっています。

おぶぶ人気ナンバーワンのかぶせ煎茶。ぎゅつと甘みをつめ込めた、独特の旨み
は一度飲んだら忘れられない味です。

私が初めておぶぶのかぶせ煎茶を飲んだ時の話です。

これまで家で低温でお茶を淹れることはあまりなかったのですが、上等の煎茶は低温
でじっくりと淹れるのだと初めて知りました。

まずは1煎目・・・とろりとした甘いお茶。お茶がこんなにも甘みのあるもの
だとは・・・その後、2煎目 3煎目 4煎目と だんだんと温度を上げて
も十分にでる煎茶。

そしてとてもびっくりしたのが茶葉が食べら
れるということ。茶ガラは処分する
ものだと思うので、初めて食べたときの
感動は忘れられません。こんなに柔らかくて
おいしいのか！・・・と目からうろこでした。
今では家で出た茶ガラは水気を切りそのまま
冷凍し、必要な時に少しづつ使ったりしています。
本当にまるごといただけるかぶせ煎茶です。

今年も寒暖の差もあり、十分美味しいお茶に
なったのではないのでしょうか。



ほどよい柔らかさと豊かな風味のかぶせ煎茶
のおひたし

オーナー茶園より

あっきーの「茶畑日誌」

（2013.3.11～2013.5.10）

まいどー！ 今回はとうとう始まった新茶の話しま
す！

春先の気温が高くて、新茶が一週間くらい早くなり
ました。

寒い冬は長かったんですが、春になって喉調に気
温が上がったんで肥料のつて、ぶっくりにおいしそ
うな新芽がでてます！

最近はずたずたお茶刈りまくってます。茶刈り機
は一〇キロないぐらいなんです。茶葉がたまって
くると一〇キロくらいになって、それを引きずるの
がたいへん！

あと茶刈りのポイ
ントは、新芽とそのま
の葉との間に茶刈り
機の刃をいれる高さ！
台にギリギリか少し
浮かすかの違いで、
品質、収量に変化が！
一度見に来て～！



新茶の刈り取りはビミョーな
高さがポイント

●緊急速報！ 祝！！！！ あっきージュニア 誕生！

4月も下旬にやさしかり、ち
ょうどこの会報の原稿を作っ
ているころ・・・四月二十一日
午前二時六分、三五〇六グラ
ムの丈夫な男の子誕生です。
名前は、一葉（かづは）です。
お茶の新芽のようにすくすく元
気に育ってほしいです。
これからは新しい家族の、ま
たおぶぶファミリーのために、ま
より一層頑張ります！！！！よろ
しくお願ひします。



（上）産声をあ
げた新生児・
一葉くん

（下）決意も新
たなあっきー



ハイ！ こんにちは！ インターンのアンジです！



皆さん、こんにちは！
私はフランスから来たアンジと申します！
ほぼ1ヶ月前におぶぶ茶苑に着いた新しい
研修生です。よろしくお願ひします！

おぶぶ茶苑にインターンシップをしに来た
理由は、まず、日本の会社で働いてみたかった
からです。それに加え二年前、京都の龍谷大学
に留学した時に初めて抹茶の味を味わえたこと
で日本茶についてもっと知りたいと思いました。



フランス・リヨンの風景と私



今は毎日が楽しい!!

ネットで調べた時、おぶぶのインターンシッ
ププログラムを見付け、本当に気に入り
ました。いろいろな手続きを経て最終的
に、おぶぶのスタッフメンバーにお茶、
日本で働くこと、マーケティングなど
についてたくさん学びました。卒業のため
には六ヶ月のインターンシップが必要なの
で、8月まで和束での生活を楽しまたい
と思います！

おぶぶでの生活は毎日違い、退屈する時
間がありません。典型的な一日がないので、
この1ヶ月で実感したことをざっと皆さんに紹介します。まずは、二つ、と
ても違う仕事があるとわかってもらえれば幸いです。インターンのタスクは最
初、事務所で始まる。英語のウェブサイトとソーシャルメディアの更新、海
外の客さんとの連絡、おぶぶのツアーでの説明をすることなどはインターン
のミッションです！それに必要な時は茶畑にも行く！お茶の植え方を習いなが
ら、体験を楽しめる。

まだお茶を取り入れるときではないですが、今月から始まるかもしれません。
最後におぶぶは新しい事務所に引越したので、剣道所を新しくするのと
物干し場を作ることに貢献しています。
色々な経験が出来ます！

将来には何をしたいのかという
質問が聞かれたら、なかなか返事
が出てこない。今は、友達と二人で
喫茶店を開く計画があるけれど
それは遠い未来のことなので、
ちゃんと仕事を見付けてから考え
たいことだと思います。とりあえず、
おぶぶでの経験と経た知識でお茶の
世界に関する仕事を見付ければいい
なと思います。



将来は、お茶の世界に関連する仕事が
できたら最高です！

※この文章はアンジ自身が書いたものです。

茶畑オーナー様の

春の茶摘み体験記



●茶畑オーナー 古川彩さん、友人の山崎留美子さん
梨花ちゃん親子と3人で参加

五月三日・みどりの日 春の茶摘み体験に茶畑オーナーの古川彩さん（京都府相楽郡在住・オーナー歴1年）がご参加くださいました。

今回の茶摘み体験は2回目の参加です。前回も春の茶摘み体験に参加くださり、想像以上に楽しかったので、新たに友人親子を誘っての参加。

好天に恵まれ絶好の茶摘日和です。茶娘衣装もばっちり決まっていざ茶摘へはじまり、はじまり!!!!



- ①、会場となるテラス和東に集まった今回の茶摘み体験に参加されたみなさん。
- ②、茶娘姿もバッチリな古川さんと山崎さん。
- ③、クルマを駆っていざ茶畑へ出発！ 前傾で運転する姿勢にも気合がみなぎる。



AM 10時30分

会場となるテラス和東に到着

到着間もなく、茶娘衣装にお着替え。2回目となる彩さんは衣装も着慣れたものです。



④、あっきーの説明に耳を傾ける参加者のみなさん

AM 11時00分

茶畑へ移動し茶摘み開始

代表の喜多が摘み方を説明。一芯二葉でやさしくやさしく、ポキッと折るように。けつして爪をたてたりしてはいけません。。。最初はおそろおそろですが、だんだんと慣れた手つきで摘んでいく彩さん。



⑤



⑦

⑥

PM 0時30分

会場へ戻り昼食タイム

お茶づくし弁当の昼食。
摘んだばかりの茶葉の天ぷら!!!
がみもありサクッと美味しい!!!



⑧



⑨

⑧、お茶づくしのお弁当。
⑨、新茶葉の天ぷらもうマウマ!

茶のに

PM 1時30分
製茶体験

まず摘んだ茶葉を大きな釜にいれて炒ります。ふちや底が熱くなるので手袋をして茶葉を炒ります。

そして炒った茶葉を平ざるにあけ手もみします。ここからが結構な力仕事。炒ってはほぐし揉んで、炒ってはほぐし揉んで何度も何度も繰り返す。合間には抹茶の石臼挽きやほうじ焙煎も体験・・・子供たちにも大人気! 繰り返すこと約2時間。



⑩



⑪

⑩、摘んだ茶葉を釜で炒ります。手袋をしての作業。
⑪、炒った茶葉を手揉みに。けっこう手間で、けっこうな力仕事です(汗)
⑫、できあがった手揉み茶。



⑫

PM 3時30分
いよいよ試飲体験

完成したお茶を試飲します。汗と涙の結晶が・・・はたしてどんなお味? 美味しい!!!!と感想いただきました。

茶摘体験の一番いいところは、やっぱり自分で摘んだお茶が実際に飲めるところですね!

苦労して作ったお茶はほんとに美味しいし、みんなで作ることが出来たのも最高の体験です。誘うお友達は茶娘の衣装も着られるし毎回喜んでくれます。

⑬、できあがったお茶を飲みながら感想を書く。



⑬

PM 5時00分
無事に終え解散

また来年の春にもお待ちしていますね! ありがとうございます!

⑭、さわやかな笑顔で帰路に着く3人。



⑭

5

● 太田 哲男さま 太恵子さま ご夫妻 (京都府宇治市在住・オーナー歴2年)

父の日に茶畑オーナーを贈ろうと思ったきっかけは、主人が日本茶が好きなのと、宇治に住んでいるので、茶畑を見に行けたら楽しそうだなと思ったからです。

毎回届くお茶は、休日に家族で飲んだり、ほっとタイムに活用しています。お茶が定期的に送られるので、お茶のストックがいつもあり、お寺さまなどに助かっています。

おぶぶのお茶で一番のお気に入りは、玄米茶が好きです。届くお茶の量もちょうどよく十分に足りてい



おぶぶのお茶を飲んでご満悦の哲男さん

ると思います。家族でゆっくりお茶を飲むとき、贈って良かったと思います。茶畑オーナー制度については、お茶が好きな主人に贈るにはぴったりのギフトでした。

オーナー制度については、結婚記念日とか、誕生日とかお祝いのお茶をつくってその日にもらえるとか、フェスティバルみたいな、茶畑を訪ねる日があれば楽しいかと思っています。宇治から近いこともあり、一度は和東にも訪れたいですし、機会があれば芳名板の名札も見たいです。



家族仲良くおぶぶのお茶を楽しんでいます

● 岩本和真さん

（大阪府八尾市在住・
オーナー歴2年）

お父さんの岩本周二さまにオーナー権を贈る

父に茶畑オーナーを贈ろうと思ったきっかけは、美味しくて品質の良いお茶を飲んで、健康でいてほしいという思いで、茶畑オーナーを贈りました。ありきたりな物でなく、一風変わった物がおもしろいかなと思ったのも選んだポイントです。

届いたお茶はおもに朝食と夕食後に飲んでいきます。

おぶぶのお茶を飲むようになって、心の落ち着き、ゆとりを感じるようになりましたね。

おぶぶのお茶で一番のお気に入りには、かぶせ煎茶です。初めて飲んだのはイベントに参加した時で、あっきりに淹れてもらいました。日本茶の深々しい旨みとコクを「舌」で味わうことができ、衝撃を受けました。

あの時の味を越えることはまだないですが、それに近づこうと、かぶせ煎茶を自分で淹れるのは楽しみの一つにな



一緒におぶぶのお茶を楽しむ岩本さん親子

っています。父は京番茶がとても気に入っています。

これからお茶の季節到来なので、5月に届くお茶にめっちゃ期待しています、待ち遠しいです。一緒に住んでいる家族だけではなく、お盆や年末年始には、お茶好きな祖母や伯父（父の弟）にも飲んでもらい、喜んでくれるので、こういった形の親孝行ができてよかったですね。

あと食後に、おぶぶのお茶と一緒に飲んで一息ついている時は、少し照れくさいですが何かイイ感じですよ（笑）。

おぶぶの茶畑オーナーについてももつと広めてほしいですね。父はホームページなどはほとんど見ないので、これまでどおり会報で情報を載せていただければと思います。

一般的なプレゼントとは違い、継続して喜ばれるというのが最大のポイントだと思います。お茶に同封されているポストカードで贈り主にお礼を伝えることができるのも、離れている方たちにとって、連絡を取り合う機会になるので、とても良いと思います。

父も和東にいききたいと思っていますので一度みんなで訪れたいと思っています。

一杯のお茶を共に楽しむことで、父子の絆は日々強まっている



～ 日本茶を世界へ ～

■ 4/8

アメリカからディビッド来日

海外インターン生7人目のディビッドがやって来ました。彼はアメリカ・ニューメキシコでティーショップを経営しています。



■ 4/11

リトアニアからシモナ来日

上記ディビッドに続き、海外インターン生8人目のシモナがやって来しました。7月までおぶぶに滞在します。



■ 4/25

ポーランドから茶摘体験

毎年恒例になりつつある日本旅行とコラボ企画。ポーランドのみなさんには玄米茶が人気があり、ポーランド語でのお出迎えも好評でした。



～ 農業を楽しく ～

■ 5/3

春の茶摘み体験

恒例の春の茶摘み&手もみ製茶体験。今年は気温が高く新芽の成長も早かったです！



■ 5/11

日本一の茶摘み体験

お茶の甲子園全国茶品評会に出品するお茶。今年は宇治で開催予定。地元だけに気が抜けません。。。順位発表は秋の予定です。



活動報告
トピックス

茶畑オーナーさまのおかげで、たくさんの方が活動が実現しました。ありがとうございます。

～ 茶畑からの社会貢献 ～

■ 5/2

「精華学院」茶摘み体験

奈良県立児童自立支援施設「精華学院」の子供たちを茶畑に招待し茶摘み&手もみ製茶体験をプレゼント。今年3回目の恒例行事です。



■ 5/11

日本一の茶摘み体験に参加

日本一の茶摘み体験に、知的障がい者作業所いづみ福祉会さんが参加予定です。(当号執筆時点)



～ 先々の予定 ～

■ 7/6

夏の茶摘み体験

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を体験しに来てください。



■ 9/30～10/7

おぶぶフランスお茶会ツアー

おぶぶとして久しぶりの海外ツアーです。日本茶の伝道に努めてまいります。



■ 11/2・11/3

和東茶源郷まつり

人口4,700人の和東町に6,000人も人がやってきた「和東茶源郷まつり」が今年も11月に開催されます。



※ 次回の発送は7月12日頃の予定です。

● 編集後記「ぶぶ漬けたバヤー」

今年の新茶の収穫は例年になく早かったですね。桜の開花も早かったので、全体的に暖かい気候の影響ではあるのですが・・・

今がお茶屋にとっては一年で一番忙しい時期。にぎやかなインターン生たちと盛り上がっていきたいと思います！！

✈ 今日のオマケ状況

(2013年4月末日現在)

- 人数：総数607名
- 坪数総計：650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

京都和東
茶園 おぶぶ茶苑

〒619-1201 京都府 相楽郡和東町 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