



「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

特集

「日本茶普及海外ツアー」

—今年は欧州
4カ国遠征—

茶畑オーナーとみる「茶源郷まつり」の魅力

今月のお茶 月見煎茶&和東産紅茶

2013
10月号

今月の表紙：茶源郷まつりにあふれる笑顔

中央は、お茶どころ・和東のキャラクター「茶々ちゃん」。

やさしい味わいの秋の月見煎茶と、

甘味と酸味の二重奏・純和東産和紅茶

こんにちは、おぶぶの竹内です。今号は、秋の夜長をほっこり楽しんでいただくべく、二風変わった特徴のあるお茶2題、秋に摘まれる新茶と国産茶葉で作られた和紅茶をお届けします。



おもてなしチーフ
竹内かよ

おぶぶで初めて秋にも新茶があることを知った私ですが……

煎茶とは言ってもやはり3番茶（秋番）

見た目の大きな茶葉で茎が枝か棒かと思間違うほど

荒々しいお茶です。

ただ味は格別で煎茶の優しさもあり、番茶のようなあつさりした甘さもあり

いいところ取りのお茶ではないでしょうか。

玄米茶として炒り玄米とあわせてもらうのもベスト……

もう一方の、めずらしい国産茶葉で作った和紅茶の魅力はやはり……

外国の紅茶に比べて、渋味が少なく甘味があり、ほんのりと酸味がある紅茶です。

一度砂糖なしの熱湯でストレートそのまま飲んでみてください。

また牛乳や砂糖を少し加えるとマイルドな仕上がりになり、とてもおいしく召

し上がれます。

今回は少しめずらしいお茶で秋の夜長をお楽しみください。

オーナー茶園より

あつきーの「茶畑日誌」

(2013.7.11~2013.9.10)

秋の番茶刈ってます。ひと夏を越えて葉が硬くなつており、しかも芽が伸びるので、二回に分けて刈るときもありまんねん。茶畑がまたピシッと丸い形になるのが気持ちいいです！

来年の一番茶の土台作りも兼ねてるので、刈る深さが大事。深さが違うと来年の一番茶の質や量が変わってくるんです！あと刈る時期で来年の新芽の出るタイミングが変わったりします。秋番を刈るとすぐ来年の芽の準備するんで、早すぎると冬の冬眠に入る前に再び芽が出てしまうし、遅いと来年の一番茶が遅れてしまうことになります！

あと霜が降りるまでに秋番は刈り終わらないとあきませんねーん！刈ったすぐの土台となる葉は今まで太陽に当たってなかったので柔らかい状態！その葉に霜が当たると茶色く変色して枯れてしまうんです！こんな感じじゃいっぱい秋番を刈ってます！

きょうのかずは

KYO-NO KAZUHA
（「かずは」は、あつきーJrです！）



5ヶ月がすぎました。最近、よく笑うし、よくしゃべります。機嫌がよければ知らない人にもニコニコ！
パパと遊ぶのは大好きみたいで、きゃっきゃきゃっきゃしてます。でも、お酒飲んだからの抱っこはめっちゃ泣きますねー。臭いんでしょね！
そうそう！寝返り成功したんです！。25日に初めて！しかもよそのおうちで（笑）
昨日出来なかったことが、きなり今日出来たりして！
一葉の成長っぷりにほんと驚かされてばかりです。



かずは、5ヶ月だよー！

インターン直筆の「ハロー！オブブ」日記

こんにちは！パトリックです！
よろしくお願ひします！



ボクが生まれたリンツの街並み



彼女とボク

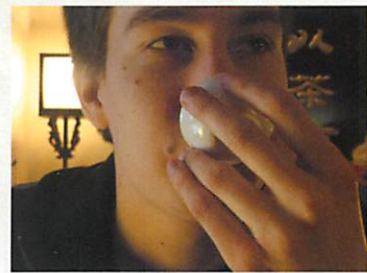
私の名前はパトリックです。私は二十六歳です、それにオーストリアから来ました。オーストリアはヨーロッパのとても小さい国です。今、ウィーンにアパートで彼女と一緒に住んでいます。ウィーン大学で日本語を勉強しています。私の家族はリンツに住んでいます。そこで私は生まれました。リンツは小さくて、きれいな町です。リンツではドナウを流れています。リンツはリンツトルテで有名です。これはとてもうまいチョコレートケーキです。私は日本のお茶や日本の文芸などとても好きですから、日本語をべんきょうしています。私のお気に入りの作家は夏目漱石。坊ちゃんはとてもすばらしい物語です。

私はお茶が大好きですが、たくさんお茶について勉強したいから、おぶぶ茶苑にやって来ました。インターンシップの申し込みする前に私はおぶぶのお茶を買いました。そのお茶とてもおいしかったです。九月一日に和束へ来ました、それから多くの親切な方会いました。

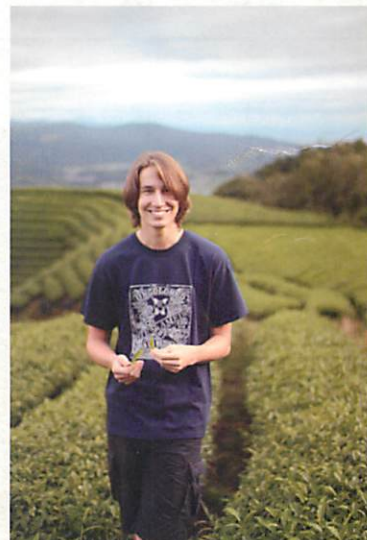
九月二十七日オーストリアに帰りますが、たくさんお茶を持って帰る。今、おぶぶで私はお茶の歴史について書くつもりです。この作文はインターンのブログで発表するつもりです。

私の夢は将来にオーストリアでお茶の店を始めます。オーストリアでいいお茶の店はありません。残念です。オーストリアで多くの方はコーヒーを飲みます。だから私はそんなことを変えたいと思っています。それに私は牛丼のレストランも始めます。オーストリアの方は牛丼を知りません。それによって私はおぶぶでたくさん勉強をしたいつもりです。

どうぞよろしくお願ひします！



ウィーンの自宅で日本茶を飲む。日本茶が大好き！



おぶぶでたくさん学びます！

※この文章はパトリック自身が書いたものです。



「日本茶を世界へ！」

日本茶普及海外ツアー2013

欧州4カ国遠征

2013年は欧州4カ国！

九月末から、日本茶の海外普及ツアーとしてヨーロッパ四カ国を訪問します。訪問先の国々には、それぞれ茶畑オーナー様やおぶぶのインターン生がいてくれて、「日本茶を世界へ！」広める活動を現地ですべて支えてくれています。今回のツアーメンバーは、二週間の全旅程に国際インターン生シモナが加わり、またパリでは、清水焼の陶芸家・伊藤南山さんや、茶畑オーナーでもあり、京文化の発信者・土居好江さんも加わる豪華キャストでお送りします！ 当誌がお手元に届く頃には、遠征のまつただ中ですが、パワーアップしたおぶぶの海外ツアーに乞うご期待です！

日本茶を世界へ！

京都おぶぶ茶苑の三つのミッションのうちのひとつ目がこの「日本茶を世界へ！」。和東の茶畑では、国際インターン生や海外からの茶畑ツアーリストを積極的に受け入れたり、英語でのお茶や茶畑での情報を日常的に発信するなど、あらゆる方法で日本茶の魅力の世界に伝える活動をしています。今回の日本茶の海外普及ツアーもその一環で、おぶぶが発足した二〇〇四年より、毎年続けています。（※二〇一二年は、東日本大震災の被災地 約四〇ヶ所をまわる「震災復興お茶キャラバン」でした。）これからも毎年、海外ツアーは続きますので、ぜひ茶畑オーナー様も一緒にしませんか！

特派員



松本靖治
ついに欧州上陸！今回の訪問先は茶畑オーナー様やインターン生がいますのでとても心強いです。その様子はwebでレポートしますね！



シモナ
おぶぶ、日本茶の事をよく知るリトアニア人シモナ。日本語や日本文化にも精通していて、しかも英語が話せる！



ドイツ

デュッセルドルフ

茶会@そば庵

ドイツにあつて、自家製粉・軟水器を使ってドイツの硬水を軟水化・しかも手打ちという超硬派な日本そばのお店「そば庵」。ここで抹茶スイーツも作れるミホさんの和菓子とともにお茶会を開

催。和食や和菓子が好きなドイツ人に日本茶の評価やいかに？

そば庵HP↓
<http://soba-an.de/jp/>

茶会@ティーハウス・シェンノン

ドイツ人オーナーのホーブマンさんが経営するティーハウス「シェンノン」。

ン」。ここには日本茶のみならず、ホーブマンが実際に茶産地を回って集めた世界のお茶があり、本物志向の茶店です。ドイツのお茶好きの方々におぶぶ茶のウケはいかに！？

「日本茶を世界へ！」ドイツの仕掛人 小林シリアさん (茶畑オーナー) デュッセルドルフ在住の茶畑オーナー小林さんには、ドイツ・フランスを中心としたヨーロッパ全域でのおぶぶ茶の普及を一緒にいただいています！

http://shennong.de/



ハンガリー

ブダペスト

茶会@ティーハウス HANAMI

ブダペストで、日本茶を出す数少ない茶店、その名もHANAMI。この茶店の常連でもある茶畑オーナー・アンブラスさんが企画してくれました。

ブラスさんは日本茶の大ファン。ハンガリーでもおぶぶ茶を愛するハンガリー人。

HANAMIのHP↓
<http://hanami-teahaz.hu/>



- ① ドイツの日本そば屋さん「そば庵」。クール・ジャパン！
- ②、世界のお茶が揃う「ティー・ハウス・シェンノン」。



「日本茶を世界へ！」ハンガリーの仕掛人 アンブラス・ハザールさん (茶畑オーナー)

日本語。ペラ。ペラのアン

- ③ 美しい古都・ブダペスト





イギリス

ロンドン・ シェフィールド・ マンチェスター



④ ロンドンのシンボル・ビッグベン。
2階建てバスがしっかりと馴染む。



「日本茶を世界へ！」 イギリスの仕掛人

ホートン詩子さん

(茶畑オーナー)

茶畑オーナー詩子さんは、日本でも有名なマンチェスターのスポーツ選手にもおぶぶ茶をご紹介下さったセレブ。おいしい日本茶をイギリスに伝えたい！という想いで活動して下さってます。

茶会@ロンドン 日本文化センター

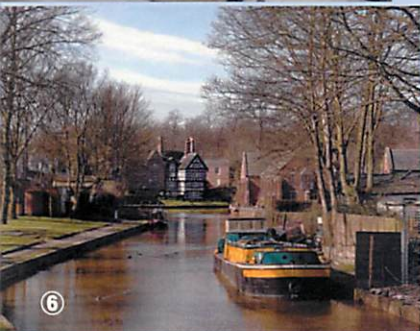
日本の国際文化交流の拠点である国際交流基金が運営する「ロンドン日本文化センター」にて、ロンドンの日本好きの学生さんたちと共に日本茶の魅力を生ア！

セミナー@シェフ イーールド大学

シモナの母校でもあるシェフイーールド大学にて、国際インターン生の募集や日本茶の紹介を実施！



⑤

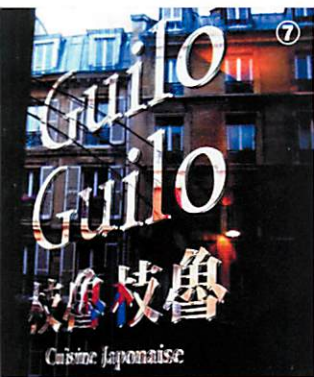


⑥

マンチェスターの茶畑オーナー、ホートン詩子さんと共にお茶会を開催！今回はランカシャー大学にて。

⑤ シモナが学んだシェフィールド大学。名門の雰囲気漂う。

⑥ マンチェスター・運河のある光景。古くから栄えた街の片鱗が見える。



⑦



⑧



⑨

⑦ パリのくずし割烹「枝魯枝魯」。
⑧ 美しいパリの街並み。
⑨ アンジの母校・リヨン大学。

茶会@パリ新聞社

パリの子供向け新聞社にて、シェフ・伊藤美里さんと共にパーティ形式でお茶、陶芸などの日本文化を伝えるシリーズイベント。

茶会@日本文化 発表会@枝魯 枝魯・パリ

京都、パリ、ハワイに店があるくずし割烹「枝魯枝魯(ギロギロ)」。ハワイ店の共同オーナーでもある清水焼陶芸家・伊藤南山氏や裏千家・森宗勇氏と共にパリのグルメに日本文化の真髄でボングジュール！



フランス パリ・リヨン

セミナー@リヨン 大学

土居好江さん

(茶畑オーナー)

おぶぶ国際インターンを修了し、リヨン大学も卒業したばかりのアンジと共に、リヨン大学にてお茶を楽しみながら、おぶぶ国際インターン生制度を紹介。

「日本茶を世界へ！」 フランスの仕掛人 アンジ・スイン

(おぶぶインターン修了生)

八月末まで、国際インターン生として半年間、おぶぶに滞在したアンジ。母校であるリヨン大学で「日本茶を世界へ」伝えます。関西弁めっちゃ上手！

伊藤南山さん(清水焼陶芸家)

茶畑の土を釉薬に使った茶器を作るなど、伝統を革新する清水焼陶芸家。くずし割烹の名店・枝魯枝魯ハワイの共同オーナーでもあり、清水焼を世界に伝える伝統工芸士。

価値ある京文化とは何かを探る発信基地「NPO 法人遊悠舎京すずめ」を率いる茶畑オーナー土居好江さん。人脈も幅広く、今回は土居さんのご紹介でパリ日本大使館も訪問予定。

森宗勇さん(裏千家専任講師)

富士山頂において史上初の茶会を催したこともある裏千家専任講師。また戦国武将・森忠政(忠政の兄は、あの森蘭丸)の流れをくむ、久留里森家の十六代後嗣。

伊藤美里さん(パリ在住)

パリの子供向け新聞社に勤め、抹茶スイーツをこよなく愛する美里さん。おぶぶの欧州遠征の予定を見て、おぶぶに連絡をくれたのが出会いのきっかけ。パリで初対面！



茶畑オーナーとみる茶源郷まつりの魅力

茶畑オーナーで中国茶藝師 前田久美子さん（オーナー歴4年）と二問一答

昨年、茶源郷まつりに中国茶ブースとして出店いただいた前田久美子さん。今年は残念ながら韓国訪問と重なりご参加はいただけませんが、当時の感想や見所などこの紙面でお伝えできればと思います。

Q、まずは茶源郷まつりに参加してみようと思っただけですか？

A、以前おぶぶ主催の「世界茶産地フェスティバル」があまりにも楽しかったので、茶源郷まつりは規模も大きくそれ以上に楽しいのではないかとワクワクの期待感で参加しようと思いました。

Q、どのようなスタイルでお客さまにお茶を提供されましたか？

A、からだにいい具材（中国緑茶安吉白茶・棗・カモミール・ジャーマン・陳皮・クコの実・ジャスミン・菊花茶等）をブレンドした「茶遊八宝茶」。その場で飲むことも持ち帰りも自由に選んで頂きました。（お湯のお代わり自由）

Q、出店いただいた中国茶の反響は？

A、「茶遊八宝茶」は、私の好きなものをたくさん入れていきますので、ベースのお茶はだいたい安吉白茶を使う事が多く、お花や菊などをいっぱい入れて楽しんでもらって

います。八宝茶を初めて飲まれた方は、見た目も綺麗でおいしい八宝茶という飲み物に驚かれました。

Q、お茶好きが集まるまつりでしたが、その中での中国茶への関心は？

A、少しはもって頂けたかと思いますが、中国茶のブースがもつとあるといいのになって思いました。もつといろんな種類の中国茶を出した方が良かったなとも思いました。



昨年の「茶源郷まつり」での前田さん（右）

Q、まつり全体の雰囲気はどんな感じでしたか？
A、スタッフや出店者さん側もみなさん楽しまれている様子でした。おぶぶの方とボランティアさんがとても頑張っていたらいいなと思いました。

お客さん側としても、おむつ替え・授乳室あり・わんこ歓迎ということで、赤ちゃんや愛犬を連れて参加できるのは良かったと思います。

Q、祭りの見所はどこにありましたか？

A、一番は入場無料ということが最高だと思います。茶畑ツアー、お茶に関連する食べ物、どれも見所であったと思います。

Q、最後に！！前田久美子さんからの誘いの言葉！！

A、1年に一度の茶源郷まつりに茶畑オーナーさん大集合しませんか？ 京都和東茶源郷のおもてなしを存分に味わえるおまつりです。入場料無料で、世界のお茶の試飲ができて、茶畑ツアーもあって、お茶づくしの食べ物がいっぱいあります。

何と言っても一番の目玉は「二期一会」です。ぜひ一緒に心に残る茶源郷まつりにしましょう♪



昨年の会場の様子

- ① 世界のお茶が存分に楽しめる。
- ②・③ イベントステージや場内各所で様々な催しが行われます。
- ④ 茶席も充実。抹茶・煎茶も楽しめる。

茶源郷まつり2013

2013年11月2日(土) 10:00~16:00
 " 3日(日) 9:00~16:00

入場無料

主な出店茶業者

- 奈良・大和茶／健一自然農園
- 中国茶・茶器／花空-hanazora-
- 京都・宇治茶(秀明自然農法)／木原さんのお茶
- ラオス(オーガニック桑の葉茶)／HAKLAO
- 滋賀・朝宮茶・烏龍茶・紅茶・茶器／かねばん樋口製茶場
- チャイ・オリジナルブレンド紅茶／お茶と旅する紅茶店／桃色味(もいろみ)
- 福岡・八女茶／福岡八女茶の大石茶園
- ※他にも、伊勢茶・狭山茶・和紅茶など、盛り沢山です！

主な体験イベント

- 手揉み製茶実演／和東手揉み製茶保存会
- 茶歌舞伎体験／和東茶業青年団
- アロマ体験／田中智子
- 絵付け体験／丸栄竹尾商店
- 木工房体験／宮さんの木工房Wood Craft MIYA
- そば打ち体験／和東町南区のそば打ちグループ
- ※他にも、プーアル茶体験・石臼挽き体験・ほうじ茶作り体験など、盛り沢山です！

会場マップ



開催場所：和東運動公園

【JR加茂駅(西口)からの送迎バスあり】

昨年の会場の様子(つづき)

⑦ 入りロケットではまつりグッズの販売も。

⑥ お茶づくしの屋台は沢山の人で賑わいます。

⑤ お茶の販売も充実。その場で試飲もできます。



みなさまのご来場をお待ちしてまいります！

～ 日本茶を世界へ ～

■ 9/1

10人目のインターン生 パトリック、
11人目のインターン生 ジェニファー来日

パトリックは、オーストリア・ウィーン出身の26歳の学生。オーストリアの博物館でも仕事をしています。9月末まで滞在。



ジェニファーは、アメリカのサンディエゴ出身の24歳の学生。茶源郷まつりが終わる11月5日まで滞在予定です。



■ 9/26～10/10

ヨーロッパツアー催行中！！

おぶぶお茶の使節団、ヨーロッパ各地を回ってきます。伝統ある各地の文化に日本茶はどう受け入れられるか、楽しみです。



～ 茶畑からの社会貢献 ～

■ 9/1

地元の方向け 琴とタブラの演奏会

和東町の古民家にて、琴とタブラの演奏会を行いました。琴奏者は地元出身の竹谷くん。たくさんの方と一緒に日本とインドの民族楽器が醸し出す幽玄の世界を堪能しました。



～ その他 ～

■ 8/8

講演@IBM本社

日本IBMの顧客様に向け、千趣会、良品計画の方と一緒に講演！

活動報告
トピックス

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

■ 8/31

講演 日本再生フォーラム
@おぶぶ茶寮

藤原直哉さん率いるNSPの皆さまがおぶぶに。



■ 9/6

JADMAご一行様@おぶぶ茶寮

日本通販協会の皆さまがおぶぶの視察に来て下さいました。



～ 今後の予定 ～

■ 10/7

国内インターン生第一号・
小川まきちゃん来訪予定

国内組インターン生第一号。秋の茶源郷まつりのお手伝いに来てくれています。



■ 10/12

秋の茶摘み&製茶体験

春・夏とは一風変わった摘みたてのお茶をみなさんにも楽しんでいただけます。まだまだ参加者募集中。詳しくは、「おぶぶ」で検索。



■ 11/2～3

茶源郷まつり

世界の茶産地が集まるお茶の祭典。昨年は6,300人もの人が来場しました。茶畑オーナー様もぜひ来てください。



※ 次回の発送は12月25日頃の予定です。

● 編集後記「ぶぶ漬けたベヤー」

秋の涼やかさも少しずつ深まってきました。このお茶が届くころ、おぶぶ松本、シモナー行はヨーロッパツアー真っ最中！各地で日本茶の魅力を伝えてまわっています。このつながりがどんどん広がって、新しい未来になれば・・・どうかあたたかいご声援よろしくお祈いします。で、残された和東チームは、まつりまつりまつり・・・まつり一色です。。。 (編集長 竹内加代)

企画・編集



(2013年9月末日現在)

- 人数：総数567名 ●坪数総計：623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



〒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