

茶畑オーナーコミュニティ誌

茶畑オーナー通信



9月号
Autumn
2014

和東やおぶぶのイベントにお越しくださったオーナー様、すべて掲載できていませんが順次ご紹介してまいります。

「お！こいつあー珍しい！」…なあって言ってもらえるお茶を揃えてみました。

今回お送りした中身はこんな感じです。※ 写真はAコース（Bコースはほうじ茶中心、Cコースはお茶関連中心となります。）

今回のお届けにはめずらしいお茶を数種類入れてみました。気にいっていただければ、ネットでも購入できますので、ぜひこの機会にコアなお茶好きになってください。やっぱりお茶は碾茶にかぎるよね〜〜と話できるなんて、カッコイイですよ！

太陽の煎茶（夏）を焙じて つくった琥珀のほうじ茶

本来はやなぎ番茶を炒って作られるほうじ茶ですが、夏摘みの二番茶を炒って作ったほうじ茶。芳醇でふくよかな華のような香りが加わり、ワンランク上の味わいに仕上がりました。

月見煎茶と合わせて玄米茶に しても美味しい炒り玄米

国産玄米を使用した炒り玄米。月見煎茶とあわせて玄米茶としてお楽しみください。

和紅茶（和東産100%の紅茶）

おぶぶではまだ紅茶というものを作っていませんが、こちらは和東の先輩農家杉本さんが苦労を重ねて作られた紅茶になります。試験的に5種類ほど作り、中から厳選して選ばれた「きじゅみどり」という品種の紅茶になります。芳醇な香り深い味わいと、すっきりとした渋みでくせになるお味。



夏に収穫した力強いお茶、 きらめきの煎茶

爽やかな甘みの後に、すがすがしい渋みが広がる。水出しでも熱湯出しでも愉しむことができる。これぞ夏摘みかぶせ茶の透きとおった味わい。

やっぱり珍しいから ぜひ飲んでもらいたい〜 秋の新茶 月見煎茶

秋に収穫されるめずらしい煎茶。業界でもあまり出回らない煎茶となっています。葉が大きくゴツゴツして枝と見間違ふほど大きな茎も入っていますが、味は格別です。

めずらしさでいえばピカイチ！！

お茶業界でもあまり出回ることのない碾茶（てんちゃ）

最近の抹茶ブームもあって碾茶の単品の注文も多くもらうようになりましたが、ネット通販でもまだ販売しているところは少ないようです。この碾茶（抹茶の原料となるてんちゃ）はぜひ氷出しやうまだしでじっくりと淹れてみてください。濃厚な一杯が楽しめます。

飲みきれないお茶ありませんか？

毎回お届けしているお茶で飲みきれない分を社会貢献の1つとして、下記の施設などに寄付するなどして活用するシステムがあります。

●児童養護施設・乳児院「京都大和の家」 ●児童自立支援施設「精華学院」 ●特別養護老人ホーム「わらく」

●知的障害者小規模通所授産施設「工房グリーンフィールド」

茶畑オーナーさまのもとに眠っているお茶がありましたら、ぜひお送りください。（おぶぶ以外のお茶でも、もちろん大丈夫です。）

（返送方法は8ページをご覧ください。）

オーナー茶園より あっきーの「茶畑日誌」



今年の夏も暑かった！
夕方が落ちる
少し前に収穫。
夕日が燦々とあたり
茶畑がひかり輝く
こんな茶畑も
いいものだ。

アフリカの大地、そしてふるさとのお茶

始まりは遠い大陸からの一通のメールでした。

アフリカ南東に位置するマラウイ在住の茶畑オーナー戸田亜理子（とだありこ）さん。

現在、日本政府の国際援助機関であるJICA（国際協力機構）で発展途上の国の農村の生活向上のために働いておられます。そんな戸田さんですが、今号ではおぶぶの茶畑オーナー制度を通して、農業や日本茶について、マラウイでのお茶生活などお話いただきました。



マラウイで活躍される戸田亜理子さん

今、現在マラウイにお住まいですが、どのような経緯で？

——自称「国際フリーター」で世界のいろいろな所で仕事をしています。関西を離れて最初にカナダに留学、そこからモンゴルで国連ボランティア、そしてイタリアの国連機関で働き、その後、日本政府の国際援助機関であるJICA（国際協力機構）のお仕事でスリランカ、東京のち今現在マラウイに参り二年半になります。

左写真：マラウイの町並み



戸田さんはどのようなお仕事をされていますか？

——国際協力の仕事で、JICAの農業プログラムのアドバイザーとして発展途上国の農村の生活を良くするための手助けをしています。マラウイ国政府と日本政府の間に入って、農業振興のためにできる事は何かを一緒に考え、プロジェクトを作る仕事です。プロジェクトが動き出したら、実際に実施にかかわって下さる方や先方政府の職員と協力して進めます。イタリアの国連機関にいたときもアジア・太平洋諸国を対象に、同様の仕事でした。

おぶぶはどのようにして見つけてくださいましたか？

——日本に一時帰国した際に、お抹茶を探していて、偶然インターネットで見つけました。

おぶぶの茶畑オーナーになった動機は？

——お茶畑の一坪オーナーって夢があり、ちょっと自慢できたりしますし、世界のどこでも定期的にお茶+αを届けてくださるなんて、素敵すぎます。

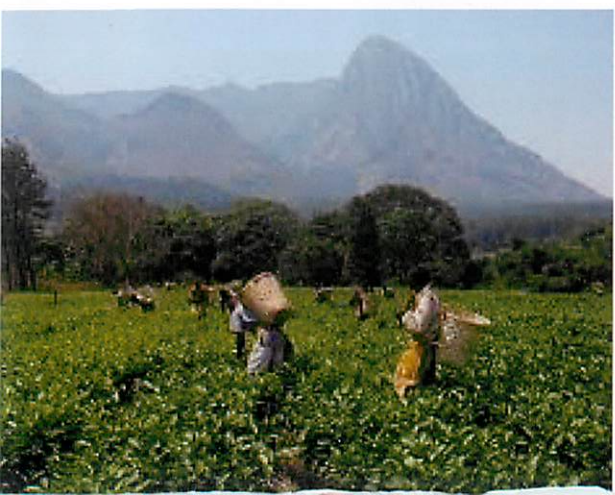


マラウイの飲み物事情を教えてくださいませんか？

——コーヒー、紅茶が主流でいざれも国内で生産されています。実はマラウイは世界一〇位前後の紅茶輸出国なんです。最近、都会の健康志向の人は南アフリカ産のルイボスティーも常用しています。また、砂糖の輸出国でもあり、ある程度豊かな人たちは、コーヒーや紅茶にたくさん砂糖を入れて飲みます。レモンの季節には紅茶もルイボスティーもレモンをたっぷり入れて飲んでいきます。

日本茶に関しては、健康志向の人たちは日本茶びいきですが、入手はほとんど無理です。職場のマラウイ人同僚は日本なれしっていて、おみやげなどで日本茶を持って行くとみんな、特に女性には喜んで飲んでいきます。

左写真：マラウイのお茶の収穫の風景



このオーナー制度のどんなところに興味をお持ちですか？

——海外に出る前、なぜ世界には貧富の格差があるのか？という市民講座に関わり、その中で、世界のつながりの中での農業の大切さ、そして、いかに日本の農業がだめになってきているかというようなことも話題になりました。その時の仲間の多くが農業イターンをしており、あの後、日本でもこれまでの枠にとられない方が生まれてきたという事は漏れ聞いておりました。また、イタリアでスローフード運動に触れたり、途上国での有機農業の推進にもかかわったりしました。結局これらいろいろも、近代的大量消費社会の中での価格競争原理の匿名的な市場経済から、「顔の見える関係」、「つながり」を取り戻すという事なのかなと思います。

おぶぶさんのオーナー制度も、消費者と生産者という、これまで対極にあるとされてきた人たちを「一緒になって関わる」関係性に変える、とても面白い試みだと思いました。他にもウエブサイトからの色々な楽しい発信、海外にもオーナー特典を発送してくださる事、海外在住者の事も視野に入れてくださった事など、色々ツボな要素がありました。

現地に取り入れたい事や、新しい試みなど、ありますか？

——現地に…というとなかなか難しいですね。特にマラウイは自給自足の農民がほとんどで、一方、人口が増えて耕す土地も少なくなっています。灌漑施設がなく雨水たよりで、土壌もどん



右写真：マラウイのトウモロコシ収穫の風景

どん痩せてきており、生産性が低いがために食糧援助が必要です。とりあえずは、その場限りでなく、長い視野で生産性があるようにしましよというのが現状です。一方で、輸出入のたばこ分野はとも発展していたり、植民地時代から今でもヨーロッパからの移民が経営する紅茶、砂糖などの主要作物もあります。これは私がどうのこののと口出しできるものではありません。

今回の会報で何か伝えたいことはありますか？

——私も実際に行くまでは、地図上のどこにあるのかも知らなかったマラウイですが、「アフリカの暖かい心」とも呼ばれる紛争や戦争の歴史のない、世界一貧しいけれども平和で緑と水の豊かな南東部アフリカの小国です。今後、どこかで見聞きたした時には「そういえば」と思っていただけだったら嬉しいです。

下写真：自宅にて友人とお茶の時間
(左・戸田さん、右・ご友人)

戸田さんの夢はどのようなものでしょうか？

——世界のどこかで古民家民宿カフェのようなことができたら素敵だなーと思っています。自分の食べものはなるべく自分で作りながら、世界中から集めた、「作った人の顔」が見えるおいしいお茶や美しいもの、良いものをいろんな方と共有できる空間が持てたら素敵だなと思います。

左写真：マラウイ・リウオンデ川で象とカバに遭遇



和東・茶源郷まつり 2014.11.1(土)~2(日)

おぶぶの茶畑がある和東町！！年に一度のお茶の祭典！！

3年目となる今年が目玉は、なんといってもお茶にまつわる体験イベントの豊富さです。茶席をはじめ、お茶づくり、お茶を飲み比べて品名当てを競う茶歌舞伎、などなど。

そして昨年おぶぶの茶畑オーナー制度のブースをOBのインターン生とともに、お手伝いしてくださった茶畑オーナーの瀬尾さん。昨年のその感想を少しご紹介させていただきます。

「初めての参加でしたが、一体どんなまつりなのかなという興味はとてもありました。実際に参加してみて、たくさんの人との出会いや交流、未知のお茶との出会いが一番印象に残っています。

また遠方のオーナーにも気軽に参加いただけるように環境整備がもっとあってもよかったですのではないのでしょうか。またなんらかの貢献をしたいと思っているオーナーもいると思うので、その場になくても参加できる形を考えてもらいたいです。今年も参加したいと思います。楽しみにしています。」

このように茶畑オーナー自らによる茶畑オーナー制度の案内をしていただけることは、本当に嬉しく思います。

今年の茶畑オーナー制度改革の一つに、オーナーさまと渾然一体となって活動を行うとしています。いろいろな活動にお茶をからめてもらい、より多くの方と繋がりをもてたらと願っています。

今年も和東・茶源郷まつりでお会いできること楽しみにしています。



茶畑オーナー制度のブースでお茶の試飲や案内をしてくださる瀬尾さんとシモナ



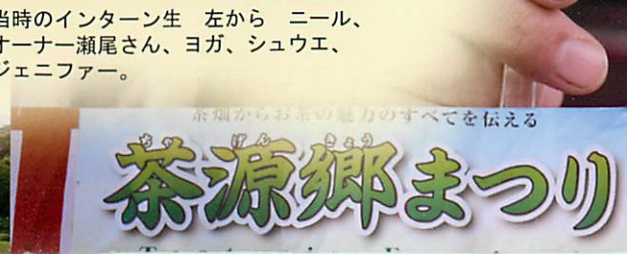
時間割を使った学校形式でおこなったお茶の大学の講座の様子。日直、朝の会、終わりの会もありました。



体験型イベントもたくさんあります。お茶お茶お茶づくしのまつりをぜひ楽しんでください！！



当時のインターン生 左から ニール、オーナー瀬尾さん、ヨガ、シュウエ、ジェニファー。



茶畑からお茶の魅力のすべてを伝える
茶源郷まつり

Obubu Inturn News

おぶぶ インターンニュース

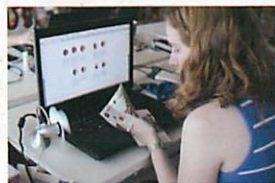
It's inturn's daylife!

(インターンたちの茶畑の里 デイライフ)



昨年から継続的につづくインターン制度。今回は彼らたちのおぶぶでの仕事を紹介します。特に今回は成果物とし残してくれたものを紹介します。完成してくるものは、洗練された新しい感覚です。

⑩ 商品ラベルデザイン制作



新たな「顔」を制作中

この春から新しいデザインの商品ラベルと袋に代わりました。洗練された素敵なデザインになりました。

⑪ ティーツアーの案内



多くの外国人を和東に

日本を観光で訪れる外国人のかた向けにおぶぶのティーツアーの案内を作りました。4時間コースの内容やみどころ、交通網など、もっとたくさんの外国のかたに来てほしい！おぶぶのことを知ってほしい！そんな思いでつくりました。完成後、京都、奈良、大阪など近隣のホテル、インフォメーション、カフェ、などに配布し誘致しています。これによりユースホステルやホテルからの問い合わせも増えてきました。

⑫ 英語版お茶カタログ制作



欧州ツアーの大きな武器

2014年ヨーロッパツアーの際に使えるお茶カタログとして、英語バージョンのカタログを作成しました。タイトな予定の中、1週間ほどで完成。手に収まるサイズでツアー先でもたくさん配り歩く予定となっています。

⑬ 英語版リーフレット



ハロー！おぶぶってこんな所

おぶぶの紹介を簡単にまとめたリーフレットを作りました。海外発送時にも使えるかわいらしいリーフレットが完成しました。

⑭ フランス語 ドイツ語のウェブページ



ボンジュール！ダンケシェン！

これまでウェブページは英語のみでしたが、フランス語やドイツ語を話すインターン生が来たこともあり、同語バージョンのものが見てもらえます。今後、多言語化目指して頑張ります。

⑮ おぶぶの事務所兼居住スペースのペンキ塗り



楽しみながらの作業

アメリカから来たナッシュとキムのアイデアで、事務所内居住スペースのペンキ塗りが始まりました。毎日過労すりびんぐは、できるだけ居心地のいい空間にしたいという思いからダークな落ちついた青とし、そこにモロッコからきたバダーが絵を描いてくれました。

茶畑オーナーさまのおかげで、たくさん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

■ 7/5 夏の茶摘体験

恒例の茶摘み&手もみ製茶体験。毎度多くの方々にご参加いただき、ご自身が摘み製茶したお茶を持って帰っていただきました。



■ 9/20 秋の茶摘体験

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。ただいま随時参加者募集中です。詳しくは、「おぶぶ」で検索。



茶畑からの社会貢献

■ 11/1~2 茶源郷まつり

一昨年からはじまった世界の茶産地が集まるお茶の祭典。去年・一昨年と大勢の人が来場したにぎやかなお祭です。茶畑オーナー様もぜひ来てください。



日本茶を世界に

■ 8/2 まちライブラリー大阪にてシモナの、 日本茶の魅力英語で伝える講演

シモナが講師となり、ちょっと格好よく日本茶の魅力を、外国の方に伝えるための『日本茶の淹れ方・味わい方を説明する英語講座』を開講しました。



■ 8/13・9/17 ポーランドより茶摘み体験&茶畑見学

8/13にはポーランドより26名のお客様が茶摘み体験に、そして9/17には15名のお客様が茶畑見学にお越しいただきました。



■ 9/1~17 ヨーロッパツアー

昨年に引き続き、日本茶の魅力を世界へ伝えるため、今年もヨーロッパ6カ国（イギリス、フランス、ルクセンブルグ、ドイツ、オランダ、スペイン）を訪問します。



■ インターン生 続々来日

レスリー、シンディー、カルメン&バービーの4人が順次インターン生として来日します。

飲みきれないお茶ありませんか???

毎回飲みきれないお茶を、引き取りをさせていただきます。お送りいただいたお茶は責任をもって施設などにお届けしたりイベントなどで活用させていただきます。

【返送先】

〒619-1201
京都府相楽郡和束町園大塚2

京都おぶぶ茶苑 行
TEL. 0774-78-2911

(切り取ってお使いください。)

※上記の返送用のラベルをお使いください。
(着払い可)

※どんなお茶でもかまいません。(開封前、開封後、おぶぶ以外のお茶、外国のお茶など)

※ 次回の発送は
12月20日頃の予定です。

編集後記

ただいま、副代表松本、シモナ一行はヨーロッパツアーの真っ最中です。オーナーさまはじめたくさんの協力があってこそ実現したものだと思います。また結果は順次報告していきますので、乞うご期待を!!

現在の茶畑オーナー状況 (2014年8月末日現在)

- 人数：総数585名 ●坪数総計：628坪
- 配達先：13カ国（日本、アメリカ、ドイツ、イギリス、フランス、スイス、オーストラリア、台湾、中国、韓国、ハンガリー、マラウイ、ベルギー）
- 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



〒619-1201 京都府 相楽郡和束町 園 大塚2

TEL 0774-78-2911 FAX 0774-78-2215

Mail obubu@obubu.com

おぶぶ

検索