



日本産・環境・安心
食の3重丸
セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 33 2015年11月18日更新

株式会社おさだ製茶を レポートしました

お茶の栄養をまるごといただける
「有機煎茶まるごと物語。」が
セレクション連続受賞

歴史ある茶どころ遠州森町で、製茶業を営む株式会社おさだ製茶。有機茶の里で栽培された一番茶だけを使用した「有機煎茶まるごと物語。」が、第5期「食の3重丸セレクション」より連続受賞。同社の茶師であり次期当主の長田夏海さんにお話を伺いました。



株式会社おさだ製茶 茶師 長田夏海さん

株式会社おさだ製茶 概要

住所：静岡県周智郡森町森1146-1

TEL：0538-85-3003

URL：<http://www.osadaen.co.jp/>

受賞製品

- 有機煎茶まるごと物語。

» 製品について詳しくはこちら

清い水と美しい山々に抱かれて育つ、味わい深い伝統のお茶

“遠州森町よい茶の出処、娘やりたやお茶摘みに”の浪曲で知られる森町は、日本でも有数の茶どころです。株式会社おさだ製茶は昭和23年の創業以来、この地で地元の茶農家と力を合わせ、上質で安全なお茶を提供し続けてきました。



「当社のお茶は、遠州森町やその北隣の天竜区で栽培されたものがほとんどです。この辺りは昔ながらの力強く味わい深いお茶ができる地域です。天竜川水系の清い水と、美しい木々に囲まれた山あいの畑で育まれたお茶は、葉が柔らかく、独特の香気を放ちます。昔ながらに手摘みで収穫をしている農家が多く、機械化が進んだ今、とても貴重な存在です。茶畑が山の斜面で大きな機械が入らないこともあり、茶樹の剪定などほとんどの作業が人の手でされているの

です。こうして手をかけ、丁寧に心を込めて作り上げたお茶ですから、当社でも大切に製茶し、上質な製品に仕上げています」と長田さん。

各農家から仕入れたお茶は、できるだけブレンドせず、作り手の個性が製品として生きようとしています。卸し先の茶葉専門店からは、この農家さんのお茶が欲しいと、指名して注文が来ることもあるほど。同社と茶農家の厚い信頼関係がうかがえます。

安心して茶葉の健康成分を丸ごといただける、有機栽培の粉末茶。

農薬や化学肥料を一切使用せず、有機栽培された「有機煎茶まるごと物語。」が、セレクションを受賞しました。栽培地は、有機茶の里として有名な砂川地区。集落全体で有機栽培に取り組んでいて、他の農園からの散布農薬などが飛んでくる心配のない、とても安全な環境です。標高400mの山間地で夏でも涼しく、日々立ち込める深い霧がおいしいお茶を育みます。

この地域でとれる一番茶だけをぜいたくに使用した「有機煎茶まるごと物語。」は、ふくよかな甘みがあり、香ばしい香りが特徴。香りが引き立つように、しっかりと強めに火入れ(ばい煎)されています。



本格的な味わいと香りで、ホットでもアイスでもおいしくいただけるほか、ヨーグルトにかけたり焼き菓子の生地に混ぜ込んだりと、さまざまな用途で楽しめます。

「茶カテキンをはじめ茶葉に含まれる健康成分を、茶殻として捨ててしまうことなく、丸ごと飲めるのが粉末茶のいいところです。一方で、粉

末になった茶葉自体を摂取するのですから、高い安全性が必要だと考え、有機栽培の粉末茶を開発しました。有機栽培は手間暇がかかり、生産量も落ちますが、安心・安全なお茶を届けたいという想いに茶農家の方々も共感してくださり、この商品が実現しました。今では新規就農者が来るなど耕地面積も年々増え、有機茶栽培の輪が広がっています」と長田さんは語ってくれました。



ここがPOINT



長田さんは、全国茶審査技術大会で2度もの優勝経験がある、優秀な茶師。各茶農家から集める荒茶(収穫した葉を蒸し、もんだもの)の個性に合わせ、最適な火入れや整形で、上質なお茶に仕上げています。良なお茶は、茶農家と茶師、両者の技によって生まれるのです。