



KIZUNA

ヒトとヒト、つなぐ見守る広報誌

キズナ

2020

春号

Vol. 20

特集 茨城県最北の味

奥久慈茶

久慈郡大子町
月待の滝(つきまちのたき)

日本北限の茶産地でお茶を味わう

奥久慈茶のはじまり

茨城県は関東有数のお茶の産地なのはご存知でしょうか。その中でも県最北部に位置する大子町で栽培されているお茶が、「奥久慈茶(おくくじちゃ)」です。奥久慈茶の歴史は古く、室町時代末期にまで遡ります。左貫の西福寺の僧侶が京都宇治より種を持ち帰り植栽したことに始まります。また、江戸時代末期には京都宇治より茶職人を招き宇治流の製茶技術を導入し、品質向上に取り組んだことにより、茶栽培が大子地方で広く行われるようになります。

明治から昭和にかけて、吉成園創業者の吉成誠・仁二親子らによつて品質改良・製茶技術の改善が進められお茶の品質が飛躍的に向上し、現在の高い評価を受けるまでに成長してきました。

日本北限の茶産地 奥久慈茶



『のどが乾けば水を飲み、心が渴けばお茶を喫む』

創業百余年の歴史と伝統

お茶の吉成園

日本北限のお茶を語るうえで欠かせないのが、創業明治四十三年、老舗の吉成園です。家業は代々医者と製茶業を営んでいました。創業者の吉成誠は若かりし頃より茶業に情熱を注ぎ、様々な製造・製法パリ万博に出品するなど、茶業の振興と発展に貢献しました。吉成誠は、「当地方の茶業は、山間地特有の気候を活かした品質中心の高級茶生産で行くべきだ。」と奥久慈茶の方向付けを行つており、今日の高品質な奥久慈茶作りの礎となっています。



もともと大量生産ができない土地柄。当園では沢山作ってペットボトル茶を作るというようなことはできません。それでも生き残っていく為には、どこでも飲めるようなお茶ではない。大子ならではの風土を活かした最高品質に仕上げた“ここでしか飲めないお茶”的味を出さなければいけないと日々努力しています。

奥久慈茶の収穫時期は桜前線と似ているといいます。桜前線が関東あたりになると大体お茶の萌芽期(ほうがき)となります。五月の連休十日あまりが※新茶の収穫時期になり、六月から七月にかけて二番茶の収穫時期になるそうです。二番茶の場合は業務用のお茶になることが多いとのこと。

お茶の淹れ方教室

今年は、暖冬傾向なので収穫時間が少し早まるのではないかと吉成さんは言います。吉成園では十五年前から「煎茶樂塾」というお茶の淹れ方教室を開催しています。「日本茶は非常に奥深い飲み物です。茶葉の種類ごとに特徴を引き出す淹れ方があり、その日の気分、状況に応じても変えられます。」そう語るのは、現吉成園当主の吉成俊光氏。吉成園では会長と、社長とも※日本茶インストラクターの資格を取得しています。この資格は大子町に二人しか在籍していません。この資格を活かし「煎茶樂塾」というお茶の淹れ方教室等を隨時開催し、日本茶ソムリエとしてお茶の販売だけでなくお茶の文化も紹介しています。教材としてお茶葉子、1煎パックを用意しています。美味しいお茶の淹れ方教室を開催しています。ご興味のある方はお気軽に連絡をくださいとのこと。(30分から1時間程度 500円/1人)

創業以来変わらず今日でも、自園の徹底した管理はもちろん、契約茶農家と連携しながら品種・肥料・適採時期などの研究を重ね、常日頃から品質向上に努めています。丁寧なお茶作りをモットーに、昔ながらの手摘みや機械化による効率的な適採をしており、職人の熟練した技と、製造工程での徹底した水分管理、温度管理でお茶づくりをしています。熟練の技とデータによる数値管理でいつでもおいしいお茶を提供できるよう努力を欠かしません。

そんな吉成園ですが、茨城県茶業振興共進会(お茶の品評会)で普通煎茶の部、深蒸し茶の部とともに、日本茶を通じた心豊かな暮らしの機会を提供したいと当主は語ります。

奥久慈茶の振興に貢献されています。今後も、「のどが乾けば水を飲み、心が渴けばお茶を喫む。」を心臓たいと当主は語ります。



※緑茶の新茶は、一番茶とも呼ばれていてその年の最初に生育した新芽を摘採して作つたお茶のことを言います。新茶と一番茶は呼び方が違うだけ同じお茶になります。一番茶は二番茶・三番茶と対比した言葉で、新茶は一年で一番最初に採れるところから初物・旬のものとして呼ばれています。

※日本茶インストラクターは、NPO法人日本茶インストラクター協会が認定する資格です。日本茶に対する興味・関心が高く、日本茶の全てにわたる知識及び技術の程度が、消費者や初級指導者(日本茶アドバイザー)を指導する適格性を備えた中級指導者です。

『食茶』にチャレンジ

お茶の葉をそのまま食べる、またはお茶を飲んだ後のお茶がらを食べることでお茶に含まれるさまざまな有効成分を残さず摂取することが可能になります。カテキンだけでなくビタミン、βカロチン、食物繊維など飲むだけでは摂取できない栄養素もたくさんあります。今回はお茶っ葉を食べる『食茶』について解説します。



「カテキン」って？

お茶に含まれる主成分は「カテキン」ですが、その期待される効果はかなり凄いです。

- ・血中の悪玉コレステロールの低下
- ・体脂肪低下作用
- ・ガン予防
- ・抗酸化作用による老化防止
- ・虫歯予防、抗菌作用

さらにカテキンの他にも、こんな成分が含まれています。ここまでくると驚きです！

- ・カフェイン(覚醒効果、持続力増加)
- ・アミノ酸(リラックス効果)
- ・ビタミン(疲労回復、生活習慣病予防、情緒安定皮膚の健康維持)
- ・フッ素(虫歯予防)
- ・ミネラル(生態調節)
- ・サポニン(抗菌、抗ウィルス作用)

お茶っ葉をおいしく頂く

おいしくお茶を飲んで、茶がらのお茶っ葉も残さず食べることで、お茶本来の栄養素を余すことなく頂くことができます。おいしく食べる簡単レシピを少しご紹介します。

お茶がらの佃煮



材料
・茶がら
・だし
・砂糖
・醤油
・みりん
・白ごま
※七味唐辛子はお好みで

①お茶を2~3回いれた後の茶がら1回分を用意する。



②お鍋に茶がら、だし汁、砂糖、醤油、みりんをいれてグツグツ煮る。※だし汁と、醤油だけの半煮(カラニ)でも美味しい。

③汁気がほとんどなくなったら、味見をして、みりん・醤油などで調整、汁気を飛ばしてソヤを出す。お好みで白ごまと七味唐辛子を加える。

完成。
甘さと辛さはお好みで。白いご飯が良く進む、普段かしい味わいです。

お茶がらのスコーン



材料：直径6cm丸型8個分
・薄力粉 260g
・ベーキングパウダー 大さじ1
・抹茶パウダー 5g
・和三盆 50g
・塩 少々
・無塩バター 60g
・茶がら(水分をとった) 1回分
・卵黄 1個分
・牛乳 100ml

下準備

無塩バターは1cm角くらいに切り、使う直前まで冷蔵庫でよく冷やしてください。

キッチンペーパーなどでよく水分を取り、すり鉢やミルで細かくする。オーブンは180℃の予熱に。

①大きめのボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、抹茶パウダー、和三盆、塩を合わせて振るい入れる。

②①に冷たい無塩バターを加え粉をまぶすようにしながらカードで細かく刻んでいく。

③②をさらに手でやさしくつぶすようにして、サラサラとしたそぼろ状にし、茶がら(緑茶)を加えて軽く混ぜ合わせる。

④③の中央にくぼみを作り、卵黄と牛乳を混ぜ合わせてくぼみに流し入れ、内側から周りを少しづつ崩すようにして混ぜ合わせる。

まとまってきたら、練らないように手のひらのつけ根で押し付けるようにしてひとまとめにしラップにくるんで冷蔵庫で1時間休ませる。

台の上に打ち粉をし、生地を2.5cmくらいの厚さまで伸ばし直径5cmの丸型で抜き、余ったら再度伸ばして同様に抜いていく。

クッキングシートを敷いた天板に並べ、表面にハケで薄く牛乳をぬり、180℃に予熱しておいたオーブンで約20分焼く。

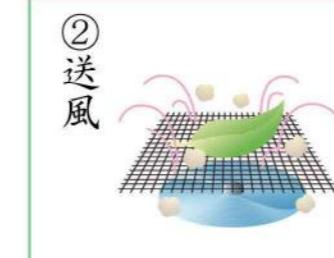
焼きあがったら天板から外して蒸氣を逃がすように冷ましておく。ほのかなお茶の香りが爽やかなスコーンをおいしいお茶とどうぞ。

お茶ができるまで

荒茶工程『蒸し』『揉み』が重要な一次加工



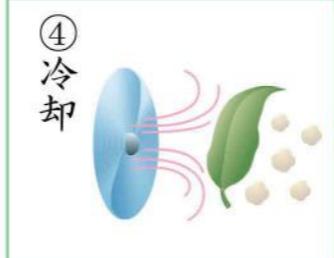
一般的に、手摘み煎茶の場合は1芯2~3葉、機械摘みの場合は1芯4~5葉。番茶は煎茶を摘採した後の硬い茶葉を摘採・加工したものです。摘採したばかりの生葉は、まだ生きている呼吸をしているため、熱が発生します。



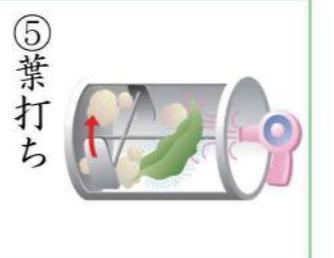
摘採した生葉を放置すると、ただちに発酵が始まり、熱をもたらします。そこで、生葉の品質劣化防止・鮮度維持のために、湿度の高い空気を送って、水分の保持と呼吸熱の低下が図られます。



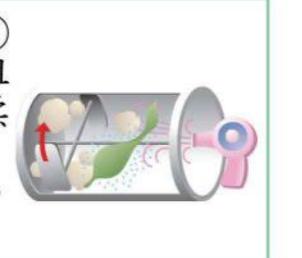
酸化酵素の働きを止め、茶葉の色を緑色に保たせながら青臭みを取り除くため、圧力のない蒸気でまんべんなく蒸します。このときの蒸し時間の長さによって、「味・香り・水色」の基本的な性格が決まるといわれています。蒸熟は、緑茶の色と品質に決定的な影響を与える工程で、蒸し時間が長いほど、この後の工程で茶葉の細胞膜が破壊されやすくなるために濁った水色になります。しかし、色は明るくなり、渋味と香気は少なくなります。



蒸した茶葉を高温のまま放置すると、鮮やかな色あいが失われ香味も悪くなります。そこで、風を送り込み、室温程度までムラのないように急速冷却することで、茶葉の色沢および香味の保持を図ります。



茶葉の色沢・香味の向上と、次の粗揉(そじゅう)工程の時間を短縮するために、乾燥した熱風を送り込みながら打圧を加えて揉みます。(茶葉表面の蒸し露を取り除いて、乾燥効果を高めます)



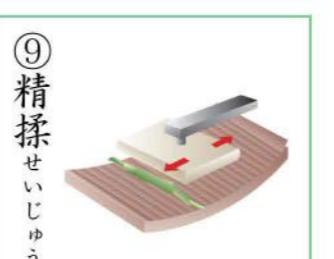
茶葉を柔らかくし、内部の水分を低下させるため、乾燥した熱風を送り込みながら打圧を加え、適度に摩擦・圧迫しながら揉みます。



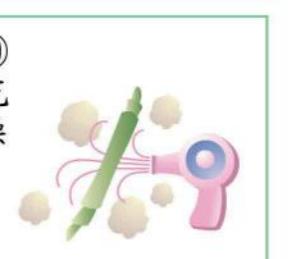
粗揉工程での揉み不足を補い、また、茶葉の組織を破壊して含有成分を出しやすくして水分の均一化を図るために、茶葉をひと塊にし、加熱せず圧力を加えて揉みます。



揉捻(じゅうねん)後の茶葉は萎縮し形も不揃いで水分含有量もまだ多いため、乾燥した熱風を送りながら打圧を加えて揉みます。茶葉を解きほぐし、撲れた形を与え、精揉(せいじゅう)工程で整形しやすいように乾燥させます。



緑茶独特の細く伸びた形に整えるため茶葉内部の水分を取り除いて乾燥を進めながら、人間が手で揉むように一定方向にだけ揉みます。(⑧⑨工程ではガス火炉を使用しています)



精揉(せいじゅう)工程を経た茶葉の水分含有量(約10~13%)を、熱風乾燥で5%程度にまで下げます。これにより、長期の貯蔵に耐えるようになり、さらにお茶の香味を発揚させます。

11)仕上げ加工

荒茶は形が不揃いで、しかも水分含有量が多いために変質しやすく、そのためまだ製品としての価値をもちません。したがって、荒茶を製品として完成させるために、仕上げ加工を行います。これにより、貯蔵に耐え、同時に香味を消費地の嗜好に適合するように整え、外観・内容ともに製品価値が上げられます。

吉成園



株式会社吉成園 <http://yoshinarien.co.jp/>

〒319-3543
茨城県久慈郡大子町左賀855

TEL:0295-78-0121(代)

吉成園

検索

平素より、弊社のガスをご愛用頂き
誠にありがとうございます。
さて、おかげさまで来る令和2年5月1
日をもちまして(株)明治商会北茨城営業所は
開設10周年を迎える運びとなりました。こ
れもひとえに皆様の厚いご支援と激励の賜物
でございます。ここに心よりの感謝を申し上
げます。
これを機に所員一同、決意を新たにより
一層のサービスの向上に努めてまいりま
すので、今後とも倍旧のお引き立てを賜
りますようお願い申し上げます。

(株)明治商会 北茨城営業所 所員一同

北茨城営業所 開設10周年

キャンペーン

特典
その1
体験無料

実際にガス衣類乾燥機を使ってみてください!
3日間無料で貸出いたします!!

特典
その2
キャンペーン

今だけお値打価格! ご使用満足度も非常に高い商品です!!
フェア期間中は特別価格にてご提供!!

特典
その3
キャンペーン

当社施工で安心♪アフターフォローもお任せください!
今ならさらに標準工事費が無料!!

さらにさらに
ご購入者様特典
ウルトラアタックNeoギフト
K-AE-30
もれなく
プレゼント!!



Rinnai
はやい ガス衣類乾燥機
乾太くん

2019冬号プレゼントクイズの答え

1	2	D	3
5 B	6	C	

縦のカギ

- ②家を抜け出し、どこかにいって帰らないこと。
- ③ご飯を三角形や丸型に握り固めたもの。
- ④細胞の中心部分にある丸い部分の名称。
- ⑤次の熟語の読み方を何というかー『鳥有』。
- ⑥ピライ・ハンに17年も仕えたイタリアの商人は。『OOO・ボーロ』という。

横のカギ

- ①『難解』の対義語は。
- ④錠を開けたり閉めたりするための棒状の金具。
- ⑤それをまくり上げて腕をだすこと。
- ⑦江戸時代に都市部で起った豪商や名主らを襲う出来事。



ヘ	イ	イ	ニ
エ			ギ
ウ	デ	マ	リ
ユ		ク	
ウ	ル		メ
チ			
コ		ワ	
カ			シ
A	B	C	E
コ	ウ	カ	イ
			シ



レーズンの芳醇な香り
レーズンサンド

サクサクのクッキーにラム酒風味のレーズンとバタークリームを合わせました。香り高いレーズンサンドがサクサクのクッキーによく合います。レーズンサンドはファンも多い商品です。

店主のイチオシ
アーモンドタルト



濃厚な味わいで温かいコーヒーによく合います。定期的には作っていませんので、作ったときは当日のFacebookに載せています。電話でのご予約も受け付けています。



プレーンマフィンやショコラマフィン、フルーツをそのまま混ぜ込んだバナナマフィンなどのフルーツマフィンもありオススメです。季節のフルーツを使用したマフィンは期間限定の場合もありますので、お店で見かけたら是非賞味ください。



外は香ばしく中はしっとり♪
バナナマフィン

毎週土曜日にはFacebookを更新しているそうなのでどんなお菓子が焼きあがっているのか確認してみてください。金沢町にお寄りの際は、是非足を運んでみてください。

今回紹介するのは、日立市金沢町にある『焼菓子nanan』さんです。店名の「nanan」はフランス語で「甘いもの」という意味で、おいしい焼菓子が自慢の人気店です。店頭にはクッキー、マフィンなども店頭に並び、何を選ぶか迷ってしまうそうです。材料には体に優しいものを使い、きび砂糖やそのままのフルーツを混ぜ込んだりと素朴で懐かしい味の焼菓子を目指しています。贈答品用のラッピングやBOXもあり、大きさも(大)、(少)があるので場面に合わせたプレゼントにもオススメです。事前にご連絡いただければ、お取り置きしてもらえるとのことでした。

ワンちゃんの形がとってもかわいいクッキーです。徳島県の和三盆糖を使用したやさしい味わいで、他にもきび砂糖を使用したプレーンクッキーがあります。



どこか懐かしい味
和三盆クッキー

焼菓子nanan(ナナン)
〒316-0015
日立市金沢町2-11-8
電話番号 0294-33-0173
営業時間 水～金曜日 11:00～18:00
土・日曜日 11:00～17:00
(オープン時間の変更もあります)
定休日 毎週月・火曜日
※駐車場はお店向かいの道路に2台分看板が立っていますのでご利用ください。
○駐車場出入口には駐車しないようお願いします。看板以外は他の方の駐車場です。



読者プレゼントクイズ

Q、鍵のヒントからクロスワードを埋めて答えを探してください。



縦のカギ

- ② 口が小さく、胴の部分がふくらんでいる入れ物。
- ③ 機械などを動かすもとになる力。
- ④ 動物などを捕らえること。生け捕ること。
- ⑥ 絵をかくこと。絵をかく人。
- ⑧ 貸し付け。貸付金。
- ⑩ 目を動かさないで見ることのできる範囲。

横のカギ

- ① 頭にかけ、両耳にあてて使う小型のスピーカー。
- ⑤ 火災の発生や延焼を防ぐこと。
- ⑦ 陸上の道。陸上の交通機関を使うこと。
- ⑨ その部分
- ⑪ 映画や劇などのセリフや舞台の様子などを書いたもの。

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

～春号のプレゼント～

※写真はイメージです。実際とは異なる場合があります。
予めご了承ください。



ご応募いただきましたプレゼントクイズ
当選者の中から抽選で合計10名様に
プレゼントいたします。

今回の読者プレゼントは、
『お茶の吉成園さんの新茶』
と『焼菓子nananさんの
お菓子ギフト』をセットに
して、10名様にプレゼント
いたします。この機会に是非
ご賞味ください。

広報誌「絆」読者プレゼントに関するご注意

ご応募受付期間：令和2年4月1日～5月31日まで（5/31当日消印有効）

ハガキにご住所・お名前、問題の答えをご記入の上、右記宛先までご応募ください。
ご応募はお1人様1回までとさせていただきます。

当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

ご応募の際に発生いたします通信費等はお客様のご負担になります。

<お客様の個人情報の取り扱いについて>

- ・ご応募時の個人情報は、抽選、商品の発送、関連するお問い合わせ対応の為にのみ利用し、それ以外の目的には利用いたしません。
- ・ご応募時の個人情報は、法令の要請を除き、お客様の同意なく業務委託先以外の第三者に開示・提出いたしません。
- ・ご応募時の個人情報は、広報誌プレゼント係にて厳重に管理し、応募期間終了後は安全・適切に廃棄いたします。

新規は記入	1030012
東京都中央区日本橋堀留町	
1-3-21	
サヨーホーム日本橋ビル 7F	
(株)明治商會	
広報誌プレゼント係 宛	
おところ	お名前
0000000	
裏側	

問題の答え

「○○○」

広報誌『絆』に対するご意見・ご感想
当社に関するご意見・ご要望など
ございましたら是非ご記入ください。

株式会社 明治商會

安心と快適な暮らしのお手伝い

365日24時間体制でガス漏れなどの万が一にも対応
住宅設備機器から水回りのリフォームまでおまかせ



ホームページも是非ご覧ください。
<http://www.meiji-trading.co.jp>

日立支店 TEL:0294(36)1221

常陸太田支店 TEL:0294(78)0225

北茨城営業所 TEL:0293(42)8223

水戸営業所 TEL:029(291)6886