



産地・メーカーをたずねて

株式会社
喜作園
静岡県牧之原市

日本一の産地から、 おいしいお茶をお届けします

コープの宅配で「抹茶入り玄米茶」が人気の株式会社喜作園は、静岡県牧之原市でお茶を製造・販売しています。多くの人にお茶を楽しんでほしいと考えており、組合員向けの学習会でおいしいお茶の淹れ方の講師となることも。外販営業部の斉藤昌希さんにオンラインでお話を伺いました。

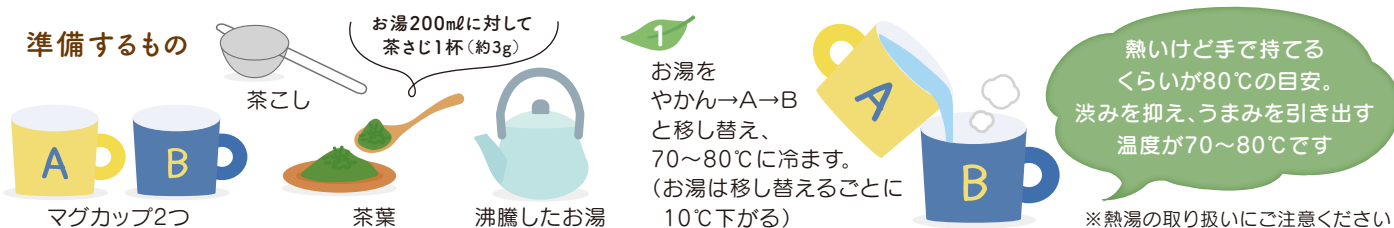
episode 1 もっとも茶畑に近い 製茶メーカー

創業は昭和8年。当時は静岡駅に近い街中の工場で製造し、お茶問屋を営んでいました。新鮮なお茶をより早く製造・販売できるようにと平成7年に日本最大級のお茶の産地、牧之原大茶園の中に「グリーンピア牧之原」工場を新設しました。「生産地の中に工場がある最大のメリットは、良い茶葉を早く購入できることなんです」と斉藤さん。良い茶葉ほど地元に残らず全国に出荷されますが、市場に出す前のものを直接農家から買うことができます。またお茶についてもっと知ってほしいという思いから、茶摘み体験や工場見学、お茶を使った料理なども提供しています。

episode 2 お茶ができるまで

茶農家で収穫された生葉はすぐに荒茶工場^{あら}で洗浄し、水蒸気で蒸しながら揉みます。茶葉は収穫直後から酸化酵素の働きで発酵が進み、放置しておく^{あら}と赤みを帯びた色に変化します。新鮮な状態で蒸すことで発酵を止め、圧力をかけて揉み、葉の水分を飛ばします。4段階の異なる圧力をかけることで揉みを手作業に近づけています。その後、火入れし、保存できるように乾燥させたものがお茶の原料となる荒茶です。「荒茶をさらに細かく選別し、火入れ、ブレンドなどの仕上げ加工を行い、製品としてのお茶が完成します。社内で研修を受けた5人の茶葉選定士が茶葉の色・形やお茶の味と香りから原料の良し悪しを見極めていきます。実は私もその1人です」とにっこり。

斉藤さん直伝! マグカップでできる、1人分のおいしいお茶の淹れ方



1. 甘み、苦み、渋み、香り、色、葉の形などを見て選別する検茶 2. 摘み取った茶葉はすぐに蒸して酸化を止める 3. 荒茶 まだ大きさも不揃いで茎なども混ざっている 4. 玉緑茶(たまりよくちや) 煎茶と違い葉が丸まっている。茶葉を揉む工程がなくすっきりした味わいとなる



株式会社喜作園 外販営業部
斉藤 昌希さん



抹茶入り玄米茶
200g×2袋
〈次回5月4回〉700円(税込)



遠赤焙煎ほうじ茶
150g×2本
〈次回5月3回〉じわもーる 605円(税込)

episode 3 抹茶入り玄米茶、おいしさの秘密

緑茶の風味と炒ったお米の香ばしさがおいしい玄米茶。「茶葉はうまみがありながら、すっきりした味わいになる製法で仕上げた玉緑茶^{たまりよくちや}を使用しています。玄米の香ばしさを引き立てるのです」。抹茶は静岡県産の高級品、藤枝市生産組合のものを使用。抹茶を加えることでお茶の色も風味も良くなります。玄米は国産のうるち米を専門業者が炒ったものを使用。「花」と呼ぶ爆ぜたお米も入れることでさらに味も良くなります。総合的なおいしさと価格のバランスを考えて、これらをブレンドしています。「全国にお茶を出荷していますが、約4割は生協さん向けです。お茶文化を継承しつつ、私自身も組合員さんにお茶のおいしさ・楽しみ方をお伝えすることを楽しみに頑張っています」。斉藤さんは熱く話してくれました。

— Memo —

番茶ってどんなお茶？ ～地方で変わるお茶文化～

「番茶」といえばどんなお茶を思い浮かべますか？石川や富山では「棒ほうじ茶」を「番茶」と呼ぶことが多いですが、福井の番茶は秋口に摘む緑茶に炒り大豆をいれたもの。静岡では秋口に摘む緑茶、京都の「京番茶」は秋口に摘む緑茶をほうじたもの。お茶は日常的な飲み物だからこそ地域によって独特です。

水出しもおすすめ

茶葉に水を注ぎ、多めの氷を入れて冷蔵庫に入れます。一晩かけてじっくり抽出すると苦みが少なく、まみの多いお茶ができます。

