



ほんものを たべよう

提出日	2/ 火 水 木 金
	13 14 15 16
配達日	2/ 火 水 木 金
	20 21 22 23
翌々週分配達日	2/ 火 水 木 金 3/ 金
	27 28 29 1

2024.2月4 週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

無農薬茶

プロが認める味 和紅茶

有機栽培です

ねじめ茶寮

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

有機和紅茶

鹿児島県大隅半島のねじめ茶寮の後藤 望、千佳子ご夫妻は、有機栽培 (JAS有機認証を取得) で紅茶に向いているお茶の品種「べにふうき」と「べにひかり」を栽培し、自社紅茶工場でその茶葉を紅茶に加工しています。

苗木から一度も農薬の使用ありません

お茶の栽培において、2005年に紅茶の苗木を植えてから、一度も除草剤など農薬や化学肥料を使わずにきました。

使っている肥料は、周辺にあるカヤ、自家製の麦わら、100%国産なたね油粕 (北海道産、大分県産、鹿児島県産、福岡県産、宮崎県産) です。

お茶の木の畑は、本土最南端大隅半島にあり、西に錦江湾、開聞岳、北に桜島が見渡せる標高220m程の高台にあります。紅茶の有名産地、スリランカの2000m



ねじめ茶寮の後藤 望さん

の高地とよく似た、紅茶の木の適地の気候です。

紅茶専門店も評価

後藤さんの紅茶の畑の80%で栽培している「べにふうき」は、ダーズリン系の茶木と日本の茶木を交配させて作り出された紅茶専用品種です。

南国の大地で育まれた力強さと、さわやかな香り、すっきりとした飲み心地が特徴です。爽快な渋みもあり、それが紅茶ファンにはたまらない魅力のようです。

老舗の紅茶専門店でも、その味が認められています。まずはストレートで、そしてアイスティーでもおいしく召し上がれます。

幻の紅茶

紅茶の畑の残り20%で栽培している「べにひかり」はアッサム系紅茶で、「幻の紅茶」と言われている希少な品種です。

色はきれいな紅色です。渋みが少なく、クセのない優しい味わいで、口に含むとほのかな甘みが広がります。

ミルクとの相性もよく、濃いめに淹れてのミルクティーは格別のおいしさです。

1ターン

後藤さんは1ターンで鹿児島県南大隅町にやって

きました。ご夫妻とも神奈川県川崎市出身です。同志社大学を卒業後、大阪でパッケージの会社に勤めていました。東京へ転勤後、1994年に鹿児島県にやってきました。

1ターンして新規就農後はJAや先輩農家の指導の下、慣行でピーマンを作っていました。生活のため家族のために必死でピーマン作りに励んできましたが、農薬を散布するたびにわだかまりを感じていました。2005年に現在地で米作り (アイガモ農法)、豆作りなどをしながら、紅茶作りに取り組みました。紅茶を本格的に販売開始されたのは2017年からです。

長女がオルター会員

オルターとの出会いは、結婚して大阪府に住んでいる長女がオルターの会員であり、2023年の夏に帰省してきたおり、「オルターって面白い団体があるよ。会員になるとムービーを見て勉強して、理解を深めて試験を受けて、合格すると割引があるんだよ。」と話したことからでした。その話にビビッとくるものがあり、すぐにオルターを訪ねられたわけです。

ティーバッグを安全に

私との話で、それまでの「有機認証を受けていれば大丈夫」という考えから、放射能のこと、肥料のこと、ティーバッグに使用している材料のことなど、安全性に対する理解を深めなければ、後藤さんの6人の子ども、2人の孫など次世代につなげていくことができないと痛感され、早速ティーバッグの材質を「ポリ乳酸 (ソイロン)」の安全なものに変更されました。

花粉症、アレルギーに

べにふうき緑茶は、メチル化カテキンを多く含み、花粉症やアレルギーを抑制する効果があるといわれています。95℃以上の熱いお湯で淹れてください。

身体を温めて

後藤さんは「べにふうき紅茶」と鹿児島県産の有機生姜とのマッチングも試みられています。紅茶も生姜も体を温める作用があり、冷えを気にする女性たちから支持されています。

お好みにハチミツを入れたり、牛乳を入れたジンジャーミルクティーもおすすめです。

ねじめ茶寮の 紅茶

●品種

紅茶専用品種 「べにふうき」「べにひかり」 ★★★

●防除

農薬の使用ありません
草刈りは手作業とアゼ刈機使用

●肥料

カヤ (周辺)、草 (周辺)、麦わら (自家製)、稲ワラ (自家製)、国産圧搾菜種油粕 (北海道産、大分県産、鹿児島県産、福岡県産、宮崎県産)

●製造工程

- 1 茶葉の摘採
- 2 萎凋
- 3 揉捻
- 4 発酵
- 5 乾燥 以上自社紅茶工場 (有機JAS認証取得済み)
- 6 目視による異物混入検査
自宅作業場 (有機JAS認証取得済み)

7 袋詰めもしくはティーバッグ作成 (株)宝パック (有機JAS認証取得済み)

8 ラベル張り

9 検品

10 梱包 以上自宅作業所 (有機JAS認証取得済み)

生姜紅茶に使う有機生姜

●防除

有機JAS適合資材 ケミヘル
水酸化第二銅
乳酸菌製剤 (パチルスズブチリスD747株の生芽胞)
うどんこ病、灰色カビ病対策に

●肥料

有機JAS適合肥料 サンコウ肥料
加工家きんふん肥料・植物性かす類 (なたね粕およびその粉末)
※オルター注: オルターでは動物性肥料はすすめておりません。