



# ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2018.3月4号

提出日	3/13	3/14	3/15	3/16
配達日	3/20	3/21	3/22	3/23
翌々週配達日	3/27	3/28	3/29	3/30

## 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。

## 自然農法 茶 TEA

# オルターいちおしの 茶農家の自然栽培茶

お茶作りを極め続けて。

## 月ヶ瀬健康茶園(奈良県)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)



岩田 文明さん(左から4人目)と、月ヶ瀬健康茶園の皆さん

### 「ゆっくり」「小さく」「力強く」育てて

月ヶ瀬健康茶園の岩田 文明さんは、秋から春までの茶樹の休眠期間(冬)が長く、新茶(一番茶)の収穫時期が世界で最も遅い茶産地のひとつ、奈良市月ヶ瀬(大和茶の産地。市場では宇治茶として売られてきました)で、茶の樹が「ゆっくり」「小さく」「力強く」育つその環境を活かし、農業・化学肥料はもちろん、地域に育つ自然の草木「まるごと」以外の有機質肥料を投入しない「自然栽培」でお茶の樹を育てています。

### 地域の草木を活用

毎年茶園の畝間に敷き詰めているススキや落ち葉などの草木は、四季の中でじっくりと分解され、腐植となり、茶樹の栄養になっていきます。

### 担い手はチーム岩田

月ヶ瀬健康茶園は自家栽培茶園7ha、採草地約3ha(拡大中)、椎茸山約2ha、自給用菜園約0.5haで農業を営んでいます。家族プラス専従スタッフ2名の「チーム岩田」がその担い手です。

### テロワールの違いを活かし 特徴あるお茶をブレンド

月ヶ瀬健康茶園では、幾重にも連なる丘陵の斜面に、昔ながらの小さな茶園が点在しています。茶園ごとに、方角、土質、茶園のかたち、傾斜度、陽当たり、標高など、その自然条件は多種多様です。機械化が難しく非効率なので大量生産には不向きですが、地勢「テロワール」が違い、特徴の異なるい

ろな種類のお茶を、少しずつ育てていくには適しています。茶園ごとの様々な品種、種類の茶の樹を育て、その多様性を活かした多彩な茶作りに取り組んでいます。

### 茶山で自然栽培、茶畑で有機栽培

点在する茶園は、歴史や成り立ちが異なることから、岩田さんは「茶山」「茶畑」「中間」に分類して、それぞれに適した方法で管理しています。

「茶山」はもともと自然の樹木が育っていた環境ですので、「自然栽培」に適しています。「茶畑」は大型重機で山を切り開いて造成したところで、作業効率が良いので「有機栽培」に取り組んでいます。ただし動物質由来の肥料は使わず、非遺伝子組み換えの菜種油粕など食物由来の有機肥料や、ミネラル肥料を使用しています。これら投入肥料はロットごとに放射性セシウム1Bq/kg以下を確認しています。

### 有機認証も取得

月ヶ瀬健康茶園では「自然栽培」「有機栽培」とも有機JAS認証を取得しています。投入資材、茶園管理、製茶、貯蔵、加工、袋詰めまでの6つ全ての工程について、「いつ」「どこで」「誰が」「何をした」という記録をつけています。

お茶の栽培から企画販売までのこの6つの工程を、自園自製自販で一貫生産しています。

### 植物性肥料で美味しいお茶に

岩田家は月ヶ瀬で代々農業を営み、明治の頃からは茶を主体とする農業を営んできました。1984年に岩田さんの父、岩田 文祥さんと母 美代さんが有機栽培に取り組み、月ヶ瀬

健康茶園を屋号にしました。

2001年に岩田 文明さんが就農し、紅茶作りを始めました。岩田さんの紅茶作りについては拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.137でご紹介しました。

2011年専従スタッフ2名を迎え「チーム岩田」を結成し、全ての自家茶園で、有機質肥料であっても動物質由来の肥料の使用をやめ、地域に育つ自然の草木を茶園に循環することを強化した農業に切り替え、数あるオルターの生産者の中でも最先端の栽培姿勢・技術のある生産者となりました。

オルターの人気製品、アイスキャンデーの宇治金時には、岩田さんの煎茶を丸ごと使った粉を使わせていただいています。オルターが薦める最高峰のお茶をお楽しみください。

### 水路にはカスミサシヨウウオの姿

岩田 文明さんは小さい頃、近くの川での魚とりが大好きでした。そのハヤ、サワガニ、フナなどが生息していたはずの小川が、いつの間にかいくら探してもドジョウの一匹も見つからない死んだ川になってしまっていたのです。魚たちが姿を消した原因は、田畑に使う農薬や化学肥料の影響、コンクリート護岸、家庭排水だと思われました。将来この川に魚を呼び戻すことが自分の果たすべき役割だと思い、自分の職業は有機農業しかない決断なさったとのこと。今では、畑には害虫の天敵となるクモやカマキリが多く生息し、水路にはカスミサシヨウウオの姿も見られます。

有機製茶を通して、食べる人と出会い、上流、下流という川の線で結び合い、人と人との信頼、都市と農村のバランスを取り戻し、一緒に学びあい、元気いっぱいいつまでも暮らし続けられる環境を作っていきたいと考えておられます。

## 月ヶ瀬健康茶園のお茶

★★★ ND

### ●お茶の品種

ヤブキタ、オクミドリ、サヤマミドリ、サヤマカオリ、在来種、べにふうき、べにほまれ

### ●お茶の種類

煎茶 「自然栽培」「有機栽培」  
ほうじ煎茶  
秋番茶(青柳)  
粉末緑茶(食べるお茶)  
ほうじ番茶 「自然栽培」「有機栽培」  
紅茶 「自然栽培」「有機栽培」

### ●栽培方法

農薬、除草剤、化学肥料を全く使用していません。ミノムシ、シャクトリムシ、チャドクガなどは一匹一匹手でつまんで退治しています。お父さんから、畑ではキョロキョロして歩くと教えられているそうです。茶園の畝間にはカヤや、すそ刈りした茶、を敷いています。カヤはお茶にとろみや甘みを出すのに、ワラより力があります。肥料は、自然栽培では他に肥料を使いません。有機栽培では油粕(平田産業の非遺伝子組み換え菜種油の油粕)を使っています。

2001年、自家茶園の全てと自家製茶工場で有機JASを取得済みです。岩田さんの茶園はどの畑も水はけがよく、霧がよく出て、お茶作りに向いています。

### ●製造工程

#### 煎茶

- 1 蒸し
- 2 冷却
- 3 第一粗揉(そじゅう)
- 4 第二粗揉
- 5 揉捻(じゅうねん)
- 6 第一中揉(ちゅうじゅう)
- 7 第二中揉
- 8 精揉(せいじゅう)
- 9 乾燥
- 10 風力選別、篩分け(粉抜き)
- 11 貯蔵(アルミ袋、脱酸素剤封入、冷蔵)
- 12 合組(ブレンド)
- 13 目視選別(異物確認)
- 14 計量、袋詰め

#### ほうじ番茶

- 11~11、13~14までの工程は煎茶と同じ
- 12 焙煎、合組

## 市販のお茶の問題点

市販のお茶栽培には下記のような農薬が使われています。そのまま飲用するので、農薬被害は直接的です。

### <使用農薬> ( )内は対象病虫害

- オマイト乳剤(カンザワハダニ)
- ホスパー乳剤(カメムシ類)
- パダンSG水溶剤(チャノホソガ)
- ミルベック乳剤(カンザワハダニ)
- ニッソラン乳剤・ダニトロンフロアブル(カンザワハダニ)
- バシレックス水和剤・マッチ乳剤50(コカクモンハマキ)
- アブロード水和剤・スプラサイド乳剤40(クワシロカイガラムシ)
- フォース粒剤(ナガチャコガネ)

- スコア水和剤・銅水和剤(たんそ病・もち病)
- カスケード乳剤・DDVP乳剤50(チャノホソガ)
- アミスター20フロアブル・銅水和剤(輪斑病・新梢枯死病)
- ダコニール1000・銅水和剤・インダーフロアブル(たんそ病・もち病)
- アドマイヤー水和剤・アブロード水和剤・パダンSG水和剤・コテツフロアブル(ミドリヒメヨコバイ・チャノキイロアザミウマ)
- マトリックフロアブル(チャノホソガ)
- パロックフロアブル・マイトコーネフロアブル(カンザワハダニ)
- アブロード水和剤・スプラサイド乳剤40(クワシロカイガラムシ)
- カスケード乳剤・アタブロン乳剤・バシレックス水和剤(コカクモンハマキ)
- アタックオイル・ミルベック乳剤・石灰硫黄合剤(カンザワハダニ)

その他、化学肥料、有機肥料による硝酸塩の問題、化学調味料(味付)や人工着色料などの食品添加物の使用もあります。