



ほんものを たべよう **B**

Alter Weekly Order Catalogue

2020.7月5週号

提出日	7/	火	水	木	金
	21	22	23	24	
配達日	7/	火	水	木	金
	28	29	30	31	
翌々週分配達日	8/	火	水	木	金
	4	5	6	7	

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。

中国茶 CHINESE TEA

オーガニック中国茶 「ジャスミン茶」「プーアール茶」

フレーバーの使用もありません

(株)海東ブラザース

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)

無添加・有機栽培茶

東京都にある(株)海東ブラザースの小寺一男社長は、中国で自社管理をしている茶園で、有機栽培した有機茶を使い、中国にある自社の専用製茶工場で製茶した原料を日本に輸入し、日本の工場ですべてのペットボトルに充填した「海東プレミアム有機ジャスミン茶」と「海東プレミアム有機金花プーアール茶」などを製造しています。オルターとしてのペットボトル入り「有機ジャスミン茶」および「有機プーアール茶」の開発は、オルター自動販売機事業のためのものです。

(株)海東ブラザースの中国茶には通常タイプの茶



葉やティーバッグタイプもありますが、オルター仕様を確認してから追って取り扱いをしていきたいと考えています。

中国の農薬汚染にビックリ

小寺社長は1990年代、中国で冷凍野菜の事業を手掛けていました。当時、世界中で農薬を使用した効率重視の農業がもてはやされていました。

農薬を使用することで環境を汚染し、人々の健康にも悪影響を与えることに疑問を持った小寺社長は、まず初めに冷凍野菜の農地の農薬分析を試みました。

そうしたところ、土には残留農薬がたっぷり染み込んでいて、30年は使えないと判断せざるを得ませんでした。この事実がショックを受け、まったく新しい土地での中国茶の無農薬栽培に取り掛かりました。低い土地だと高山で農薬を散布すると、風に乗って汚染を受けてしまうのではと思い、中国の高山に移り、木を刈り、畑づくりから始めました。現在の茶園は1992年、自然林を切り開いて始めました。



(株)海東ブラザースの小寺一男社長

手摘み、品質にこだわり

当時は道路整備ができておらず、荒れた道を馬車もしくはバイクで片道4時間かけて通って開発していました。小寺社長が求めるお茶は、単に無農薬というだけではありません。高品質で、おいしいほんもののお茶でした。そのため、環境選びにかなりの苦労をしました。空気が澄んでいること、水が安全でおいしいこと、土に栄養があること、機械を使わず「手摘み」をすること、職人の巧みな技など、数々のこだわりをもって研究を重ねてきました。あれから15年以上の歳月を経て、ようやくほんものといえるお茶が完成しました。旨みの強い春摘みの一番茶のみを使って、枝茎を一切省いた手摘みの茶葉で、かつ安全安心の無農薬のお茶です。

小寺社長のこれからの目標は、このこだわり抜いた最高品質のお茶を、一人でも多くの方に笑顔で楽しんでいただくことです。

オルターへの(株)海東ブラザースのご紹介は、有機コーヒーのメーカー、関西三本珈琲さんからです。

(株)海東ブラザースの 有機ジャスミン茶と有機金花プーアール茶 ★★★

海東プレミアム 有機ジャスミン茶

茶園…貴州省
この有機栽培茶園は、海拔1600mにある国家自然保護区にあります。

●防除

農薬(殺虫剤・除草剤など)は一切使いません。6月頃から虫が出始めますが、鳥たちなど大自然の調整リズムに任せています。

●施肥

森の枯葉、腐葉土などの有機肥料

●製茶

中国のJAS認定加工場で加工しています。

- | | |
|---------|------|
| ① 萎凋・殺青 | ③ 焙煎 |
| ② 揉捻 | ④ 梱包 |

●ボトリング

日本(和歌山県・茨城県・山梨県)の有機JAS認定加工工場ですべてのペットボトルに充填しています。

●有機認証

茶やジャスミンの有機認証は日本のJAS有機認証(CERES)を始め、アメリカ、EU、中

国の認証もあります。自然林から有機に転換したのは1992年からです。

茶葉の収穫は3月末~5月末で行います。ジャスミンの花は7月以降摘んだ花を使用します。生花は一輪ずつ手摘みをし、手摘みした花は、花を傷つけない素材のネットに入れられます。

ジャスミンの花は有機薫香方法により、数回薫香を行います。薫香ごとに毎回摘みたての花を入れ替えます。薫香に使う花の使用量と薫香日数にこだわりがあります。化学香料等のフレーバーの使用は一切ありません。

旬にこだわって栽培した緑茶に、華やかな香りのジャスミンの生花で、ていねいに時間をかけて、じっくりと薫香していますので、優しい自然なジャスミンの味・香りが楽しめます。雑味がなく、春茶の自然なサッパリとした甘味、ジャスミンの高貴な香りが口の中にひろがり、気分がリラックスします。

海東プレミアム 有機金花プーアール茶

茶園…湖南省
この有機栽培茶園は海拔945mの国有林にあります。防除・施肥・製茶・有機認証はジャスミン茶と同様です。

有機金花プーアール茶は、昔から消化促進によく、「シルクロードの神秘的なお茶」といわれています。牛や羊など動物を主食とし、野菜不足になりがちな、肉食中心の遊牧民族が、消化吸収をよくし、健康のために愛飲している伝統茶です。

製茶したお茶を発酵させるとき、「金の花」と呼ばれる麹菌を吹きかけます。これには人間に必要な18種類のアミノ酸(必須アミノ酸を含む)や、脂肪分解酵素、消化酵素などが豊富に含まれます。消化やダイエットをサポートします。

金花プーアール茶は1年半をかけて発酵させた貴重なお茶です。この生産方式は中国政府の国有技術として厳しく管理され、国家2級秘密として指定されている「国策茶」です。

