

●春日部市民文化講座（第1回）

◆日 時：2012年7月25日(水) 10時（ぼぼら春日部6階会議室）～11時

◆テ ー マ：講演「誰も言わなかったお茶のヒミツ」

講師：尾堤 宏さん（お茶のおづつみ園社長）

◆ゲスト紹介：1959年、埼玉県春日部市生まれ。明治学院大学卒。静岡にて農業研修～国立茶業試験場にて分析・流通の研修～神戸にて小売店研修を経ておづつみ園四代目として入社。1985年、ロビンソン百貨店開店に伴い出店。1992年、おづつみ園本店&武里団地店を大改装し業界内外から注目を集める。2008年、『全国優良小売店コンクール』で最高位の農林水産大臣賞を受賞。2011年、『第一回 日本でいちばん大切にしたい会社 大賞』で特別賞を受賞。地域では「お茶摘み体験教室」が人気を集め、春・夏・秋の店舗前でのコンサートや『JazzDayかすかべ』の実行委員長をつとめるなど、街おこし活動も積極的に取り組んでいる。



■おづつみ園の誕生

当社は明治初年の創業で、私で四代目となります。内牧の地内に茶を栽培し、現在 8,000㎡の自家茶園で有機肥料での栽培を行っております。この近くでは狭山茶が有名ですが、狭山茶が内牧に伝わり、さらに境などの猿島茶に繋がったのではないかと考えています。父の時代に、茶の製造も機械化を進めて大規模に行えるようになっていました。しかし、当時の流通は問屋が強く、決済は数ヵ月後でしかも納入先から「あなたのお宅のお茶は品質が悪かった」と言われて、一方的に半額しか払ってもらえなかったということがあり、それをきっかけに、今から 52 年前にお茶の製造業から小売業にかわりました。

■第一回「日本でいちばん大切にしたい会社」大賞を受賞

昨年（2011年）の正月、私は「第1回 日本でいちばん大切にしたい会社」大賞に応募しました。約270件の問い合わせがあり、最終応募者数は120件、その中から14件に絞られての主催者の方々が直接来られての審査があり、当社は審査委員会特別賞に選ばれました。この賞に恥じないよう社員とその家族、外注先、地域社会の幸せを実現する行動を継続していきたいと考えております。

■ジャズを通じた地域活動

市内のイベントで“ジャズデイ・かすかべ”の実行委員長を務めております。6年前に春日部商工会議所の TMO という組織が中心となり始まりました。年3回春・夏・秋の開催で、今夏のジャズデイで18回目が終わりました。全国的には仙台や宇都宮が“ジャズによるまちおこし”を進めていますが、近いうちに春日部が名実ともに“ジャズのまち”になれるのではないかと考えています。

■誰も言わなかったお茶のヒミツ 1. 賞味期限の過ぎたお茶でも捨てる必要はない？

さて本題の『誰も言わなかったお茶のヒミツ』の話です。皆さんはお茶の賞味期限をご存知ですか？ 組合では袋詰めしてから半年と決めています。お茶は5月にしか摘み取ることができません。新しいお茶が摘めるのは1年後ですから、1年間は保存がきくものなのです。視覚、聴覚、触覚、味覚、嗅覚の五感というのは、自分の命を守る大切な感覚なのです。賞味期限という数字を頼るのではなく、自分の五感を頼った生活が大切だと思います。

2. 緑茶・紅茶・ウーロン茶は同じ葉っぱから作られるって本当？

茶は椿科の木ですので、花も椿に似ていますが少々小ぶりです。茶の木に花が付くのは、樹勢が衰えている状況なので、茶畑で花を見ることは稀です。発酵の状況で不発酵茶（緑茶・日本茶など）、発酵茶（紅茶など）、半発酵茶（ウーロン茶など）として別れていくのです。

3. お茶は、お湯で入れる？水で入れる？？それとも？？

美味しいお茶の入れ方は、“氷出し”だと思います。ガラスポットなどに茶葉5gを入れ、その上に氷、また茶葉5g、氷、茶葉5gそして氷と3層に詰めて、それを半日程度冷蔵庫で冷やします。氷がゆっくりと解けて茶葉からのエキスを出したお茶、これが一番美味しいと思いますね。次が“水出し”です。さらに、“ロックティー”。“お湯での出し方”は、最初に“湯冷まし”です。

4. 無添加のお茶と、添加物の入ったお茶があるという現実(>_<)

ペットボトルのお茶の成分を見ていただくと、茶葉のほかにビタミンCが入っています。これは栄養分として入っているのではなく酸化防止剤としての役割から入れられています。添加剤のないお茶を召し上がってください。

5. ペットボトル緑茶は、飲まないほうがイイの!?

ペットボトルのお茶が黄色いのはと、一番、二番茶を摘んだ後の夏の茶葉や茎を原材料としているからです。私は…。

歯切れの良い尾堤さんのお話、とても興味深いものでした。