

# 柿の葉だより

(2020年夏号)

こんにちは！お元気ですか？

柿茶本舗から季節のお便りをお届けします。  
本格的な夏がやってきました。暑さに負けることなく心も身体も元気に過ごしましょう！

～ 柿茶本舗からのお知らせ ～

## 耕作放棄地を再生した有機 JAS 認証の柿畑で 「柿茶®」原料の柿の葉を収穫

去る7月1日(水)・2日(木)、香川県坂出市府中町にある果樹園において有機栽培の柿の葉を収穫しました。今年は例年になく涼しい天気となり、お手伝いいただいた方々からは口々に「今まで一番やりやすかった」との声が聞かれました。



### ■有機 JAS 認証の「柿茶®」原料を収穫しました

耕作放棄されていた柿畑約 8000 m<sup>2</sup>を(公財)香川県農地機構から借り受け整備・再生し、柿の葉を生産しています。坂出市の柿畑での収穫は今年で4回目です。

この畑は、2018年に有機農産物の日本農林規格(有機 JAS)の認証を受けています。さらに、柿茶の製造工場も2019年に有機 JAS の認証を取得したことから、弊社ではこの畑で収穫した葉を使った「オーガニック柿茶の粉茶」も販売しています。

### ■新聞・テレビなどに取り上げていただきました！

収穫の様子について新聞やテレビ局等、各種メディアに取り上げていただきました



「柿茶」の葉収穫 一枚一枚丁寧に  
香川県坂出市府中町の果樹園で、有機栽培の柿の葉を収穫している様子。収穫した葉は、柿茶の原料として利用される。



### 柿の「茶葉」丁寧に収穫

坂出の企業  
「柿茶」の原料となる柿の葉を、丁寧に収穫している様子。収穫した葉は、柿茶の原料として利用される。



### 秋には粉末茶に

柿茶本舗、柿の葉収穫

柿茶本舗は、有機栽培の柿の葉を収穫し、粉末茶として販売している。秋には粉末茶に、柿の葉の収穫の様子を伝える。

左上:朝日新聞(2020年7月3日)  
左下:日本経済新聞(2020年7月3日)  
右上:四国新聞(2020年7月2日)

2面

この夏のおすすめ!  
柿茶ペットボトル



3面

柿茶のこだわり!  
収穫時



4面

四国のここにも  
行って見て!  
仁淀川



柿茶本舗有限公司

〒762-0011 香川県坂出市江尻町1220

Tel: 0877-46-2436 Fax: 0877-45-8444

メール: hi\_inoue@kaki-cha.co.jp



この夏のおすすめ！

## 柿茶ペットボトル

美味しい柿茶を手軽にお飲みいただける柿茶ペットボトル。

そのこだわりをご紹介します！



熱中症の心配が続く季節になりました。こんな時におすすめなのが、手軽に飲めて持ち運べるペットボトルの柿茶です。柿茶ペットボトルの大きな特徴は、

1. ノンカフェイン
2. 農薬、化学肥料不使用
3. 酸化防止剤（合成ビタミンC）不使用

があげられますが、今回はその中でも合成ビタミンCについて取り上げたいと思います。

一般的な緑茶のペットボトル、その原材料を見てみると、「緑茶（日本） / ビタミンC」などと書かれています。ほうじ茶、ウーロン茶、紅茶などの場合も同じです。なぜビタミンCが入っているのでしょうか？

実はお茶飲料などはとても酸化（変色）しやすいのです。特に緑茶は淹れたての時には緑色ですが時間が経つと茶色になりますよね。実際に市販されているペットボトル緑茶も昔は茶色に近いものがほとんどだったように思います。

そのお茶の変色をできるだけ防ぐために「酸化防止剤」などとして使われているのがビタミンC（アスコルビン酸、V.Cとも書かれます）なのです。

これらの食品添加物として使われるビタミンCは、安価に製造できる合成ビタミンCがほとんどです。しかし、柿茶本舗は食品添加物を一切使わない方針であることから、合成ビタミンCは使用していません。



黒沢湿原（徳島県三好市）

この夏の水分補給には**自然の恵み 100%**の柿茶ペットボトルをぜひご利用ください！



## お客様の声

お試しでペットボトルを購入したのですが、ティーバッグのお茶とまた違った美味しさにリピでの購入です。ペットボトルの柿茶は味がマイルドで飲みやすく美味しいです。携帯しやすいのでペットボトルの柿茶が無くなったらまた購入したいと思います。

（のい111さん）

他の柿の葉茶は水やお湯で出さないといけな  
いものが多い中、これはペットボトルなので  
ぐに飲める手軽さが◎。

「天然水」+「柿の葉」のお値段と考えると価  
格もお手頃だと思います。味は好みによると思  
いますが、私はごくごく飲める味でした。

（おうみ720さん）

# 柿茶®のこだわり！

柿茶本舗は柿の葉茶の専門店として70年の長きに渡って柿茶を作り続けてきました。製造過程における原材料の育て方から製法はもちろん、販売法まで様々なこだわりをもって最高の製品をお届けしています。そのこだわりを柿茶スタッフからご紹介させていただきます。

みなさま、いつも柿茶本舗の柿茶をご愛顧いただきありがとうございます。柿茶本舗の西浦です。柿茶を作るにあたって私達もっている様々な「こだわり」、今回ご紹介するのは「**収穫した柿の葉の品質管理**」に関するこだわりです。

70年以上にわたる柿茶づくりの中において、私達は様々な工夫と改善を積み上げてきました。たとえば、収穫は梅雨明け直前の季節に行います。これは**この季節に葉の栄養が最も多くなる**ことが一番の理由です。

収穫方法も、当初は葉だけでなく枝も混ざった状態でお茶にしていたのですが、より栄養価と味の良い製品にするために、農家さんと話し合い、協力を得て**葉っぱを一枚一枚手作業で収穫・選別**しています。大変な手間です。農家さんには本当に感謝しています。

収穫後も重要です。収穫は涼しい夜明け頃から始めますが、それでも日が昇って気温が上がってくると葉が傷んでしまいます。そのため、収穫した葉を入れる袋には風通しのよいメッシュタイプのもを用い、また葉を詰めすぎないように気をつけています。

さらに徳島の畑などから運搬する場合には時間もかかりますので**冷蔵車を導入**しました。畑で収穫した柿の葉をその場で冷蔵車に入れ、品質を保ったまま工場に運んでいます。

このようにすることで鮮度と栄養価が最も高い葉を柿茶に加工し、みなさまにお届けすることができています。これからもよりよい品質を求めて努力してまいります。よろしくお願いいたします。



収穫した柿の葉とメッシュ袋



専用の冷蔵車



冷蔵車から工場に直接搬入



## 西浦博昭

柿茶の製造に30年以上関わる、柿茶本舗きってのベテランスタッフ。四国八十八ヶ所のお遍路さんの「先達（せんだつ）（\*）」の認可も受けている。最高に好きなもの：ビール

（\*）お遍路をする人々を導く指導者。最低でも4回巡っていることに加え審査や研修も必要な資格。



# 柿茶ファンの地域ガイドがおすすめする 四国のここにも行ってみたい！



柿茶を育む豊かな自然とお遍路さんが行き交う歴史と文化が今も残る四国。その数多くある見どころの中からおすすめスポットをご紹介します。



こんにちは。香川で森のガイドをしている柿茶ファン、横山昌太郎と申します。今回は愛媛県と高知県にまたがる「**仁淀（によど）川**」をご紹介します！

四国には美しい川がたくさんあります。有名な**四万十川**の他にも、日本で最後までカワウソが生息していた**新莊川**、H28年度の水質調査で全国の一級河川中最良となった**穴吹川**など、おすすめしたい川ばかりです。その中でも近年特に人気になっているのが仁淀川です。

仁淀川は四国で一番高い石鎚山の麓を源流として、愛媛県（愛媛県内では面河（おもご）川）、高知県を流れ、太平洋にそそいでいます。その水を育てているのが流域の豊かな森林と豊富な雨です。

美しい水質と日の光が生み出す鮮やかな青色は「**仁淀ブルー**」と呼ばれ、その色にであうために多くの観光客が河口部から山深い源流部まで日々訪れています。

川面のゆらぎや日の光で様々に変化する仁淀ブルー、その様子はずっと見ていただけますよ。ぜひ訪れてみてくださいね。

## ■仁淀川（愛媛県・高知県）

※愛媛県内では面河（おもご）川という名前です。



仁淀川  
国土交通省 HP より



安居溪谷・水晶淵（高知県仁淀川町）



いにこ淵（高知県いの町）



安居溪谷・紅葉（高知県仁淀川町）

## 横山昌太郎（よこやま しょうたろう）



大学で森林について学んだ後、環境省の自然保護官として9年、長野の森のガイドとして10年勤める。2016年香川県に移住、現在は森や地域のガイドを行っている。柿茶に使う柿の葉の収穫も手伝う柿茶ファン（今年もお手伝いしました！）。博士（農学）、森林インストラクター。

## 編集後記

春からの新型コロナウイルスの影響は甚大なものになりました。このニュースレターがみなさまのお手元に届く頃に世の中がどうなっているかも全く予測が付きません。

今回のことを教訓に日頃から食生活に気をつけ、自分の体の免疫力を高めておくことはとても大切だと改めて感じました。みなさまもどうぞお体を大切になさってください。