



乳酸菌が生み出す力

食品微生物の専門家の声

石鎚黒茶

日本に四つしかない

貴重な後発酵茶

表紙、6ページ撮影協力:no1(橘地区)

二大発酵茶の製茶技術が、文化庁から 記録作成等の措置を講ずべき無形の つといえます 石鎚黒茶を含む四国

舞廻のくろしに

石鎚黑茶

石鎚黒茶を飲んだ**こと**はありますか。微生物によって発酵

させる伝統製法で作られた、西条独自の珍しいお茶。地元

のお茶なのに飲んだことがない人も多いのではないでしょ

読み終わった後、あなたもきっと飲みたくなります。

今月は石鎚黒茶の魅力を、さまざまな角度から紹介。

考察する上で貴重であると認められま した。「まぼろし」とも形容される石 **原産地に近いタイやミャンマーの山間** 氏俗文化財」に選択。製茶技術が茶の

2018.10 広報さいじょう 02

山の麓、小松町石鎚地区に古くから伝

わり、独自の製法で作られるお茶です

お茶には、不発酵茶の緑茶や発酵茶の

的なものに中国のプーアル茶がありま

後発酵茶は日本に4種類しかな

非常に貴重なお茶です。

大変珍しい二段発酵を行います。

「後発酵茶」。 摘んだ茶葉を加熱した後

石鎚黒茶は

この発酵 天然の

果や、花粉症などのかゆみの原因を 細胞に脂肪がたまることを抑える効 酵が終わって完成した石鎚黒茶には 質が違う、独自のものであることが

糸状菌と乳酸菌による二段発

石鎚村最後の住人で、石鎚黒茶を作り続けた

曽我部正喜さんを訪ねました –

かつて、村では各家庭で石鎚黒茶を作っていま した。標高約600mの自然環境がおいしい黒茶を 作らせてくれたと思います。93歳の今も元気でい られるのは黒茶のおかげでしょうね。ある作り手 の方にいただいて毎年茶の味を確かめています が、今年は石鎚村同等の高地で発酵させたらし く、私が小さい頃から親しんだ味が再現されてい ました。今後も生産者さんたちで力を合わせ、黒 茶発展のため前進してもらいたいですね。





我部正喜さん(上)と自宅(左)

…小松町石鎚地区、石鎚山北麓にあった村。平成26年、 曽我部さんを最後に住民が0人となった。

石鎚黒茶ならではの 味を守っていきたい!

理事長 篠塚忍さん(後列右)



率化や生産量の確保 親しまれる存在にな と地元や市外の方に など課題はあります 統一できるようにな な部分の製造手法も (石鎚黒茶振興協議 石鎚黒茶がもっ が完成し、細か 作業の効

珍しい発酵茶に 出会えて感謝しています

会長 戸田久美さん(後列右)



ます。

るのが7月であるため。伝統を受け継

いだ製造工程は、すべて手作業で行う

8月の約2カ月間

作業期間は7月

活動に取り組んで

酵に耐える、

しっかり

た茶葉を刈

やり

どに指導・

く説明した石鎚黒茶製造マニュア

 \mathcal{O}

中で作

る理由は、

2 回 の

ある石鎚

の2団体が加わり、

スとVisee

の生産から水稲耕作 時、生産継続が困難となりました。 た石鎚黒茶です 次第に生産者や生産量が減少 行われ、 グループのさつき会 めごろから生活研究 により生産の継承が しかし、平成のはじ い者就労施設の 移行が進んだ 現在では障

黒茶に携われていることが 私たち生産者のやりがいです 施設長 日野哲也さん(後列左から2人目)



障害者事業所ピース(氷見地区)

風味などを左右する

作業が石鎚黒茶の

こ の 発

中で特に大切な

いを感じ、 助言をもらいながら活動し ありません。特に一 といっても過言では

研究機関や専門家な 点はたくさんありま 他の作業も留意する 常に苦労する工程 生産者の皆さんが非 次発酵は天候や気温 に左右されるため 3団体とも伝 ることに

石鎚黒茶ができるまで

石鎚黒茶を

受け継ぎ、斉てる

伝統製法を受け継ぎ、石鎚黒茶を作る3団体に、

お話を伺いました。

7

二段発酵によって作られる石鎚 黒茶の製造工程を紹介します。



枝の切りそろえ



蒸し、枝など除去、桶詰め

一次発酵(好気発酵)



酸素を必要とする糸状菌で発酵する ため通気性を保つようにします



二次発酵(嫌気発酵)

酸素を嫌う乳酸菌で発酵するため、 空気が入らないようにします

乾燥したら完成!

市内高校生の取り組み

それぞれの角度から石鎚黒茶に取り組んでいる高校生を取材しました。



西条高校

石鎚黒茶を守り、発展させる

石鎚黒茶を守り発展させることをテーマに、6年 前から商業科3年生が課題研究として石鎚黒茶を学 んでいます。製造体験や黒茶を使ったスイーツの考 案など、活動内容は毎年生徒が考えます。昨年はパッ ケージデザインを考案するなど、年々、活動の幅を 広げています。高知県で開催される「商い甲子園」 にも参加し、石鎚黒茶のPRもしています。



発酵作業を体験しました 生産者と一緒に袋詰め

西条農業高校

石鎚黒茶の魅力をスイーツで発信

4年前、生徒が石鎚黒茶に興味を持ったことを きっかけに、課題研究として取り上げるようになり ました。活動内容は、スイーツの考案や文化祭など での販売。今年は、昨年考案した石鎚黒茶を使用し たシフォンケーキの商品化を目指しています。少し でも石鎚黒茶の魅力を伝えるために、今後も新しい 加工品開発に挑戦していきたいです。



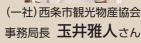


各種イベントで販売します

05 広報さいじょう 2018.10 2018.10 広報さいじょう 04

健康食品として注目されている石鎚黒茶は、テ レビや口コミの影響で都市部の方からの注文もあ り、リピーターの方も数多くいます。石鎚黒茶は 力強いお茶なので、味の濃い食べ物などと一緒に 楽しむと良いですね。ぜひ、黒茶と西条の特産品、 地元のもの同士で合わせてお召し上がりください。







石 鎚黒茶と 合わせ る味覚

石鎚黒茶に合う西条の特産品を、観光交流センターで物産販売を行う玉井さんに

教えてもらいました。

石鎚黒茶の主な販売店舗

※出荷状況により店舗に商品がない場合 がございますのでご注意ください。

- ○JA周桑直販所 周ちゃん広場 (丹原町池田290)
- ○JA東予園芸 ふるさと直販広場 (丹原町田野上方455-3)
- ○石鎚山ハイウェイオアシス館 おあしす市場 (小松町新屋敷乙22-29)
- ○食の創造館(三津屋南2-54)

を試してみてはいかがでし

○観光交流センター (大町798-1)

撮影協力いただいた no1 でも取り扱っています





は、



りがい が 用することが、 えば石鎚黒茶」が浸透し、 活させたことを表してい いわれるほど貴重な石鎚黒茶はあなた かになりそうで 大切にすると、私たちの生活はより豊 の可能性を秘めています。 材料としてなど、 のおもてなしや健康食品、 たちの身近にあることはとても誇らし と思います。伝統・歴史あるお茶が私 で三つしかない貴重な後発酵茶とは つ認知度は上がってきましたが、 の努力により生産量も増加し、 茶に対する思いが熱く、 通して感じたことは、 生産継続が困難になった石鎚黒茶を復 つのステップであり、 地元名産のお茶を生活に取り入れ、 いにつながります。 素晴らしいことです。 よく知らなかった方は少なくな を感じていること。 西条の特産茶確立への す。 「まぼろ 石鎚黒茶はたくさん 「西条のお茶とい 生産者の石鎚黒 「まぼろし」と 作ることにや ・ます。 生産者のやり 皆さんで利 その生産者 お客さん 取材を 少しず 四国 ッの

の そ 石 鎚 ば 茶

あ

強くなるので、まずは少茶葉を多くすると酸味が すると程よい酸味と香ば トは酸味の調整 に注ぐ 初めて石鎚黒茶を飲んだのは14年 ほど前。見た目も味も含めて、それ まで飲んだことが無く、衝撃を受け ました。昔から地方に根付いたお茶。 日本茶を勉強し始めた時だったので、 そこから番茶の世界に興味が湧いて きました。 黒茶は乳酸発酵しているから体に

茶とほうじ茶をブ 量でお試しくださ

良い飲み物。好き嫌いは分かれます が少し癖のある酸味が特徴で、渋み はほとんど感じず、爽やかな後味で す。黒茶だけで飲むのはもちろん、 食中茶として肉料理や脂がのった焼 き魚などとも良く合います。また、 食すお茶として漬物とご飯と一緒に 茶がゆにするのもお薦めです。

れる

②90℃のお湯を100cc入

③1分間待ってから湯呑

古来より発酵と共に暮らしてきた 日本の文化がお茶にも根付き、今も なお作られ、飲まれています。石鎚 黒茶は、この素晴らしい文化をこれ からの世代に残し伝えていくために も重要なものとなるでしょう。



しい飲み方や食べ物との

せ方など、暴茶の味わい方をお伝え

石

鎚黒茶を

飲

ん

Z

J.

お櫻

淹いに

れ聞

方

人分)

井

ਣ ん 1)

櫻井焙茶 櫻井真也さん 研究所所長

①急須と湯呑を温め、急

須に黒茶を2g入れる

和菓子店[HIGASHIYA]のマネージャー を経て2014年に独立し、櫻井焙茶研究 所を開設。現在は東京・南青山でお店 を構えるほか、お茶に関するメニュー の企画や提案などを行う。

07 広報さいじょう 2018.10