

産直知覧 有機栽培水出し緑茶



組合員のみなさま、いつもパルシステムをご利用いただきまして誠にありがとうございます。藤沢センターの下山と申します。この度、パルシステムの人気商品「知覧茶」の産地である鹿児島県知覧町へ訪問してお茶について学習して参りましたので、みなさまにお伝えさせていただきます。ぜひ最後までご覧いただきまして知覧茶を知り、飲んでいただけたら幸いです。



包装でも環境負荷を減らします

緑茶には、香ばしさ引き立つ一番摘み茎茶とコクのある一番茶有機抹茶をブレンドしました。パッケージの一部には紙を採用して、プラスチック使用量の削減も図ります。環境影響に配慮して、ティーバッグには植物由来の生分解性ポリ乳酸素材を採用しています。水出しだけでなく、お湯だしでもお楽しみいただけます。

「むずかしい」とされる有機栽培に挑んだ生産者たち

産直産地・うまか有機銘茶会が位置する鹿児島県知覧町は、日本有数の茶どころ。

一般的に“茶の有機栽培はむずかしい”と言われています。茶は、たっぷりの肥料を与えることで茶葉にうまみを蓄える作物。その肥料が害虫まで引き寄せてしまうため化学合成農薬が欠かせないとされてきました。しかし「人や環境に優しくないもので食べ物を作る」ということに疑問を感じて一念発起し、うまいのある茶葉の有機栽培を実現しました。



うまか有機銘茶会代表 塗木裕一郎さん、大介さん

産地に赴いて実感したこと

私は毎日お茶を飲みますが、茶葉を洗わずにそのまま飲むものなので有機が一般的だと考えていましたが少し前までは有機=まずい、と言われていたそうで国内生産量は2.5%程度ということを知りました。実際に畑作業(土づくりと草むしりがメイン)をやってみると想像していたよりも大変でした。ですが、その大変さの分だけお茶に「うまい」を与えることが出来るんだなあ、と感じました。遠く離れた鹿児島の地で産まれた「知覧茶」をぜひ！みなさまにもご堪能いただきたいです！

【パルシステム神奈川 藤沢センター】0120-868-014(月～金:9時～20時、土:9時～17時)



↑下山です