

(財)食品産業センター認定

本物の本場

厳選原料・伝統の味
www.honbamon.jp

碁石茶®

ごいしちや
茶

植物性乳酸菌のお茶

「碁石茶」は大豊町碁石茶協同組合の登録商標です。
登録第5557129号

六代目 小笠原章富

碁石茶ってなんだろう？



四国山地に抱かれた地で

高知県大豊(おおとよ)町。四国のほぼ中央、高知市から車で約1時間の場所に位置するこの町は、四国山地のまとただ中。ここが日本唯一の「秘伝のお茶」＝碁石茶(後発酵茶)のふるさとです。

風変わりな名前の由来は、仕上げの段階で天日干しするときに、発酵後に裁断された茶葉をムシロに並べている様子が黒碁石を並べてるように見えることからだとか。緑茶とは異なる、ほのかな酸味と風味が特徴です！



本物のゆえんと魅力

碁石茶の最大の特色である穏やかな酸味は、四百有余年受け継がれてきた秘伝の伝統製法で生まれます。

まず、収穫した茶葉(元は自生だった山茶2種とヤブキタ)を蒸した後で、むしろを敷いた土間に1週間ほど広げてカビ付けを行い発酵させます。次に、ふたに重石をのせて漬物と同じ要領で桶へ漬け込むこと数週間。この「カビ付け」と、「漬け込み」の二段階の発酵を経て、身体によいとされる植物性乳酸菌



「漬け込み」風景 最初に茶葉を蒸す時に下に溜まる煮汁を加え、上から茶葉の重さと同量の重石をのせて漬け込みます。

ヤブキタ+自生の山茶

『日本で唯一の伝統製法』

植物性乳酸菌のお茶。』

がたつぶり生まれ、自然な酸味の元となります。

醗酵が終わり固まった茶葉は、3、4センチ角に切り分けられてむしろの上に一個一個ていねいに並べて、完全に乾燥するまで天日で干すこと約3日間。その間、のどかな山あいには、あ

乳酸菌は多く、その量は、世界的に有名な中国のプーアル茶の二十倍以上。しかも、植物性乳酸菌は動物性のもより強く、体内で他の微生物に負けずに働くことが明らかになっています。

碁石茶は茶樹も元気です



四国山地の山奥で『碁石茶』はつくられています。江戸時代から秘伝の製法でつくられた碁石茶は、日本で唯一の伝統製法による完全発酵茶で『幻のお茶』と言われる希少なお茶です。

かも碁石を敷き詰めたような光景が広がります。こうして約六十日もの手間と時間をかけて出来上がる碁石茶に含まれる植物性

四国随一の大河・吉野川上流部の大豊町は霧が多く、寒暖差も大きなど良いお茶が育つ条件に恵まれています。加えて日照時間が長い山の斜面で栽培されるため、水はけが良く茶葉が肉厚で元気があるのです。

碁石茶は胃腸に良い植物性乳酸菌をたっぷり含んでおり、悪玉菌の増殖を防いで腸内環境を整える効果があると日本食品科学工学会などで発表されています。

- 大小のお通じの促進効果
- インフルエンザの予防効果

碁石茶のルーツを探る

本物を育てた歴史と背景

碁石茶は、江戸時代には土佐藩を代表する主要生産物の一つとなっており、土佐国大史料集「南路志」にも「本川郷碁石茶上品也」という記述が残されています。

しかしそれは地元向けというより、山地で貴重な「塩」と交換する特産品として、険しい四国山地を越えた瀬戸内地方を中心に出荷されていました。瀬戸内では、お茶として嗜むほかに、「茶粥」の出す汁として碁石茶は欠かせないものだったのです。

明治になっても碁石茶はこの地の特産品であり続けましたが、昭和になると地域の主要産業であった林業が徐々に



茶葉の選別

茶葉は「摘む」のではなく、枝ごと「刈り取る」のが碁石茶づくりの特徴。枝や夾雑物は取り除きますが、茶葉の大小などの選別は行いません。
※とても手間のかかる作業です。

衰退し、過疎化や高齢化が進行。高度経済成長期以降の食生活の欧風化とも相まって碁石茶の生産量は減り続け、昭和五十年代には碁石茶の生産農家はわずか1軒となってしまいました。
たった1軒残ったその農家とは、現在の碁石茶協同組合・初代代表理事の小笠原さん宅。
昔から「胃腸に良い」とされる碁石茶の茶粥の愛好者から生産を切望され、細々と技術を伝承してきたのです。

『幻の碁石茶は

海を越えてやってきた？』

ところが近年の健康ブームで風向きが変わりました。「健康飲料」として人ががでてマスコミでも話題になるなど、植物性乳酸菌をたっぷり含む碁石茶の優れた特徴が、改めて注目を浴びてきました。茶粥が「胃腸に良い」といわれてきた碁石茶の秘密に、やっと光が当たってきたのです。生産農家も増えて県の製造技術指導を受けるなど、いまや高知県をあげて伝統の碁石茶の発展に力を注いでいます。

碁石茶のルーツとは…？

日本で他に例を見ない、碁石茶の独特の製法。その発祥の地は、遠く中国の雲南省周辺と考えられています。

中国・雲南省に住む少数民族の布郎

青々と繁る「山茶」

碁石茶の材料は、一般的な栽培種であるヤブキタと、元は自生であった2種類の山茶。生産者の小笠原さんは自宅前の急斜面で山茶を栽培しています。山茶そのものは希少な品種で、栽培量も限られます。



（ブーラン）族が作っていた「酸茶」は、カビを発生させた茶葉を竹筒に入れて土中に埋め、嫌気醗酵させたもので、原理的には碁石茶と同じ。したがって碁石茶のルーツはこのエリアではないかと見られています。その製法がいつ、四国の山中に伝わったかは今なお明らかになっていません。一度は失いかけた幻のお茶碁石茶。飲むほどにクセになりそうな自然な酸味と豊かな風味——その味わいを、ぜひ一度、お試しになってみませんか？



江戸時代から伝わる製法

碁石茶の製造工程



一 茶刈り
自生する山茶とヤブキタを枝ごと刈る。緑茶は5月の若芽の頃に摘みとりますが、碁石茶は肉厚な葉に育つ6月中旬頃に刈り取ります。



二 蒸す
蒸し桶に茶葉を詰め、大釜で数時間蒸す。



三 寝かす(カビ付け)
枝を取り除き選別した茶葉だけをムシロの上に堆積させ数日間置く



四 漬ける(乳酸発酵)
桶に漬け込み、重石をのせて数週間置く。



五 切る
桶から取り出し3、4cm角に裁断する。



六 乾かす
筵に並べ、数日間天日乾燥させる。

『農薬を使うと作れないお茶なんです。』

※農薬を使うと一回目の好気発酵が上手くいきません。

碁石茶～伝統継承の歴史～



大正時代には数百軒あった農家も、昭和の高度成長期には緑茶生産や林業、土木業などに転業していきました。



量を減らしても作り続けんといかん

ついに、昭和末期の数年間、生産者が小笠原家1軒のみになってしまいました。



先人の思いを引き継ぎ、碁石茶を絶やさぬよう後世へと伝えていきます。



大豊町碁石茶協同組合を設立。

小笠原さんの菌と伝統製法を譲り受けて生産を行い、生産後は「碁石茶審査会」をして品質管理を行い、各生産者の茶葉をブレンド。統一パッケージにて販売を行っています。



味覚センサーで測定しました。

九州大学と(株)インテリジェントセンサーテクノロジーで開発された、食べ物の「味」を数値で測ることができる世界初のセンサー。人間の官能評価のような個人差がなく、正確で客観的なデータが計測できます。

What taste is Goishicha?

碁石茶ってどんな味？

碁石茶ってこんな味

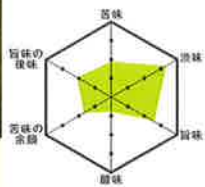
日本で唯一の製法である、二段階の微生物発酵により完全醗酵を行う「碁石茶」は、他のお茶と比べ渋味が弱く、酸味が断然強いことが分かりました。(左チャート参照)

そこで、味わいバランスが似ている飲み物を探してみると、「赤ワイン」にそっくりなんです！。もちろん、赤ワインとは「アルコール」が含まれることと、「香り」も異なりますが、味わいバランスはそっくり。ぜひ一度お試しください。

『**味わいバランスは赤ワインにそっくり！**』

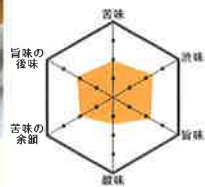
茶葉による味わいの違い

緑茶



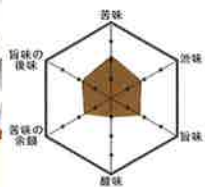
茶摘後すぐ発酵を止めるので茶葉が緑色を保つのが特徴。データは、煎茶の平均値。

紅茶



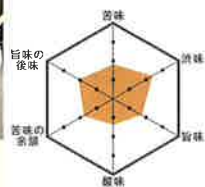
茶摘後に水分量を調整し、褐色になるまで完全発酵させたお茶。データはタージリンの平均値。

ほうじ茶



緑茶の茶葉が赤茶色になるまで焙煎したお茶で香ばしさが強い。データはほうじ茶の平均値。

中国茶



茶摘後の発酵を途中で止めてしまう半発酵茶。(青茶に分類)データはウーロン茶の平均値。

商品のご案内

農薬不使用の茶葉でないとなれない！



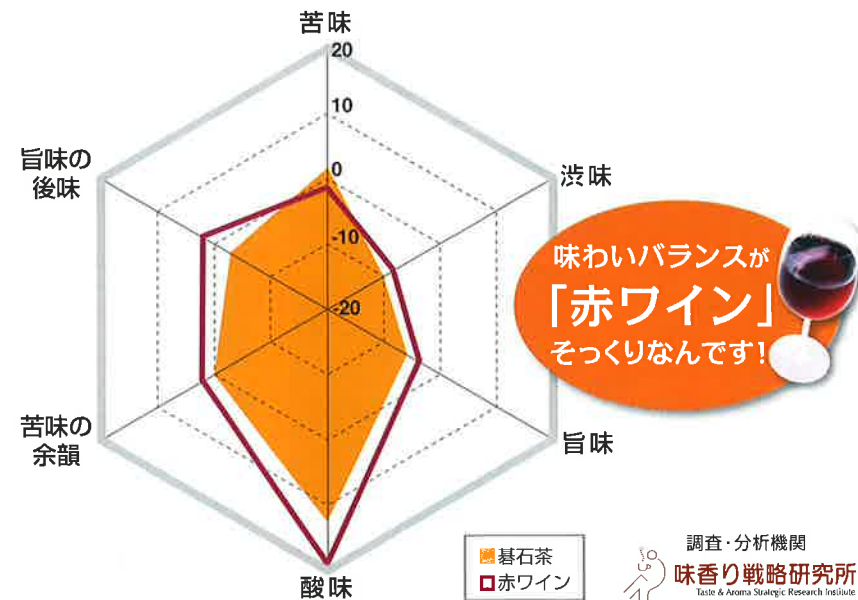
碁石茶 カートカン (195g/本)



カテキン+乳酸菌パウダー「本場の本物」碁石茶 (20g/50g/100g)



碁石茶ティーバッグ (9g/1.5g×6袋)



おいしい召し上がり方

急須「350cc」でお飲みの場合

- 碁石茶1個(約3g)に熱湯を加えて4〜5分待ちます。1煎目はあまり濃くない方がおいしくいただけます。3〜5煎目とお飲みいただけます。
- 砂糖やハチミツを加えるとより飲みやすく。
- 塩や梅干を加えるとさっぱりとお飲みいただけます。

煮出してお飲みの場合

- やかんで沸かした熱湯2リットルに碁石茶1個(約3g)を入れ、中火で約10分煮出します。
- 蒸らし時間(10分程度)により好みの酸味、香りをご調整ください。
- 冷やして麦茶風に。

- 出がらしを一度乾燥させ、ミルなどで細かくし、色んな料理に混ぜ込み、アレンジすることも出来ます。

※どちらの飲み方も同じですが、別の容器などに移しやすくするためにあらかじめ茶漙し、又はティーパックなどを利用して頂くのが便利です。尚、ティーパックをご利用の際は碁石茶のうまみ成分と栄養分をより抽出できるように茶葉が開きやすい大きめのティーパックをご利用ください。

※手作りの為、碁石茶は1個の大きさ重さが均一ではございません。小さい物は2個入れてください。



『毎日飲んでももらいたい やさしい味わい。』

アレンジ方法

茶 粥

碁石茶を煮出して茶葉を取り出し、米や芋などを入れて15分ぐらい煮る「茶粥」も楽しみ方の一つ。瀬戸内地方で「胃腸に良い」として、昔から伝わっている食べ方です。

塩を加えたり、具材を変えてもおいしく召し上がれます。

どうぞお好みに応じた具材を加えて、我が家の「碁石茶粥」をお試しください。



ヘルシー煮豚

タコ糸で縛ったお好みの部位の豚肉を、鍋で少し濃いめに煮出した碁石茶の中に入れ、弱火でコトコト15分ほど煮込み、火を止め蓋をしてそのまま放置し、粗熱がとれたら完成!

スライスしてお好みのタレでお召上がりください。

※碁石茶で煮ることで、肉の臭みも取れ脂身もさっぱりと食べられます。



碁石茶の愉しみ

穏やかながらしっかりした味わいと香りがあり、3gで2Lと、お茶の抽出量も多くたっぷりと愉しめます。



地域限定伝統生産物



碁石茶についてのお問い合わせは

大豊町碁石茶協同組合

〒789-0250 高知県長岡郡大豊町黒石343-1

TEL.0887-73-1818 FAX.0887-73-1004

<http://514.or.jp/>



厳選原料・伝統の味

希少価値のあるお茶の偽類似品などにご注意ください。
このマーク以外は「本場の本物」碁石茶正規品ではございません。

「本場の本物」とは・・・日本各地の豊かな食文化を守り育てるために設けられた、地域食品ブランドの表示基準。その土地土地において伝統的に培われた「本場」の製法で、地域特有の食材などの厳選原料を用いて「本物」の味をつくり続ける。そんな製造者の【原料】と【製法】へのこだわりの証となるものです。