

行って、見て、聞いて、なるほど納得！

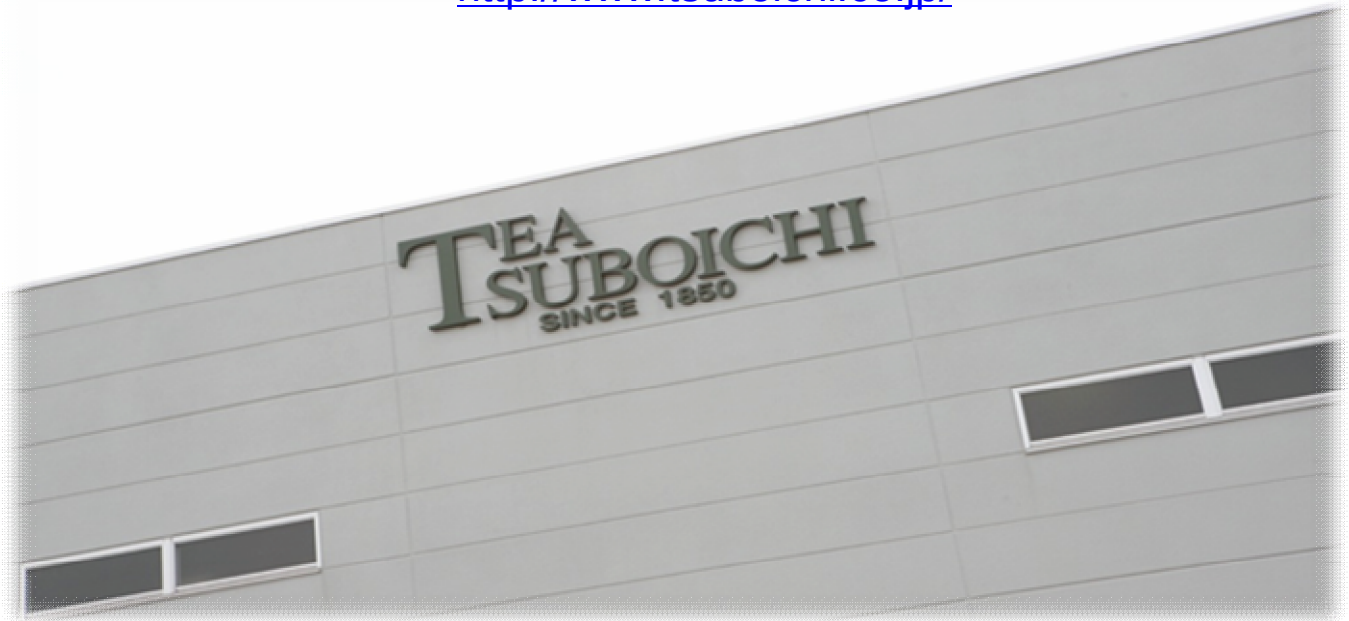
食の産地見聞記



関西スーパーには、「安全、安心とおいしさ」
にこだわった自慢の食品がたくさんあります。
この食品のおいしさやこだわりの製法を、
きちんとお客様にご紹介したいと、まじめに、
ひたむきに食品づくりに取り組まれている生産
者の方々や製造メーカーを直接訪れ、原料や製
法などを実際に見て確かめてきました。思わず
「へえ～」と、感心したり「なるほど」と、
納得したりすることがいっぱい！チラシや店頭で
お伝えできなかった、いろんな話をご紹介します。

株式会社 つぼ市製茶本舗

<http://www.tsuboichi.co.jp/>



- ▶ 幕末より続く、堺の老舗。
- ▶ 品質のよいお茶へのこだわり。
- ▶ つぼ市製茶本舗 本社へ。
- ▶ つぼ市製茶本舗 第二工場へ。
- ▶ 衛生管理と安全、安心への取り組み。



茶葉や味わい、安全で安心な製造など、こだわりのお茶づくりを行っているお茶の製造メーカー「株式会社つぼ市製茶本舗」をご紹介します。

▶ 幕末より続く、堺の老舗。



【戦災に遭った看板】



(株)つぼ市製茶本舗

<http://www.tsuboichi.co.jp/>

幕末の嘉永3年3月(1850年)、現在の堺市堺区南旅籠町で「つぼ市茶問屋」として創業。昭和20年(1945年)戦災のため、高石市高師浜へ移転、現在に至っています。この看板は、戦災に遭ったときに焼け残ったもので、裏側には焼け焦げた痕が見られます。店が焼けてしまい、途方にくれていた当時の社長は、焼け残った看板を見て「これは諦めずに茶業を続けよ」とのご先祖からのメッセージだと思い、再起を誓われたそうです。

■ いつも「おもてなし」の心を込めて、一杯のお茶を淹れます。



● 茶鑑定士六段 ●
(株)つぼ市製茶本舗
代表取締役社長
谷本 順一 氏

つぼ市製茶本舗に「お茶くみ係」というのは存在しません。お客様が来社された折りは、社員みずからお茶を淹れて迎えます。それは社長であっても例外ではありません。社長を訪ねて来られたお客様は、社長みずからがお茶を淹れてお迎えます。これは「もてなしの心」を大切に考える谷本社長の方針によるものです。「お茶を淹れるという行いには、相手に対する敬意や優しさ、愛情、感謝の心がある、こんな想いがひとつひとつの商品づくりにも反映され、よりよいお茶づくりができればと願っています。」と、谷本社長。いつも真摯な姿勢でお茶づくりに取り組んでいるということがよくわかるお話でした。

品質のよいお茶へのこだわり。

お茶は繊細な農産物で、土壌と育て方、またその年の天候によって、品質の善し悪しが大きく左右されます。たとえば隣同士の茶園であっても品質が異なるほどデリケートです。つば市製茶本舗では、プロの確かな目と研ぎ澄まされた味覚で「品質のよいお茶」を吟味しています。

■ 5月の新茶の頃、全国の茶園をまわります。



毎年、5月の初旬頃から鹿児島、三重、京都、静岡など、全国の茶園へ「茶鑑定士6段」の段位を持つ、谷本社長みずからが外向き、茶園の状態をはじめ、成育状態や葉の色、香りをしっかり吟味します。そして、品質にすぐれ、うま味がのった1番茶を中心に、1年に必要な量をまとめて買付けます。できるだけ問屋を介さず、農協や茶園から直接買付けするため、中間コストが抑えられ、品質のよい茶葉が適切な価格で買付けることができます。

■ つば市製茶本舗には、「お茶を見る専門家」がいます。

【茶鑑定士六段が茶葉をブレンド】

お茶は土壌と育て方、また、その年の天候によって成育状態が異なるため、どうしても年ごとで風味に「バラつき」が出ます。この風味の「バラつき」をブレンド(合組み)技術によって調整・安定させ、おいしく仕上げるのが「茶鑑定士」の仕事です。ブレンドの総合判断は、この茶鑑定士を中心に工場長、火入師(品質保持と香味の発揚をはかる作業を担う人)、品質管理担当社の意見交換などの協議によって決められます。



【茶鑑定士認定証】

■ つば市製茶本舗には、日本茶インストラクターがいます。



つば市製茶本舗には、日本茶すべてに関する専門的な知識や技術を持つ人だけが認定される「日本茶インストラクター」の資格を持つ社員が活躍されています。お客様へ正しいお茶の淹れ方や楽しみ方、作法などをお伝えする活動に、日々、取り組まれています。つば市製茶本舗では、この資格の取得を、主に営業職に携わる社員に促し、「お茶のプロ」の育成に力を注いでいます。

【茶鑑定士とは】

全国茶審査技術協議大会で「茶品種別鑑定」「生産茶期別判定」「生産地判定」を競い合い、その獲得点数の上位者に全国茶業連合青年団から段位が認定されます。日本全国からお茶に関するプロが集まり、毎年開催されています。

【日本茶インストラクターとは】

日本茶のすべてにわたる知識、また技術の程度が、消費者や初級指導者を指導する適格性を持った中級指導者。NPO法人日本茶インストラクター協会によって運営され、日本茶教室の開催、文化スクールの講習会講師などの活動を行っています。

■ お茶づくりの方針は、「家庭で、簡単においしく淹れられること」。

【家庭の水道水でうま味がでるよう、ブレンド】



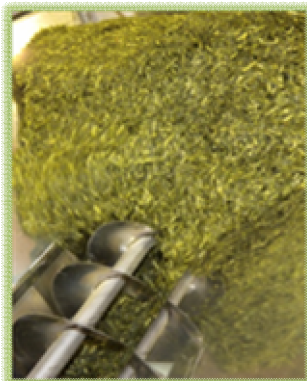
お茶の味には、「甘み」「うま味」「渋み」「苦み」という四つの要素があります。お茶は水の硬度や温度、酸素量などその水質により、どの味の要素が際だって引き出されるのかが決まってきます。しかし、ふだんの食卓でお茶を淹れようとするとき、このようなことを意識することは、ほとんどありません。では、どんな水を使えばおいしいお茶が淹れられるのでしょうか。その答えは「水道水」。水道水は、蛇口から流れ出るとき新鮮な空気が交じって「生きた水」となり、お茶を淹れるときの水として適した水質になるというのが理由です。つば市製茶本舗では、家庭の水道水で淹れたときにお茶の味の要素が最もバランスよく引き出され、コクが出るように茶葉をブレンドしています。ふだんの暮らしの中でこそ気軽においしいお茶をお客様に楽しんでいただきたいと願うつば市製茶本舗ならではの方針があらわれています。

つば市製茶本舗本社工場へ。(ISO9001認証工場)

茶園から買付けた茶葉は、茶農家の工場などで一時加工された「荒茶」という原料の状態です。この「荒茶」をつば市製茶本舗の本社工場で、さまざまな工程を通して加工し、製品へと仕上げていきます。

【整形・分別】

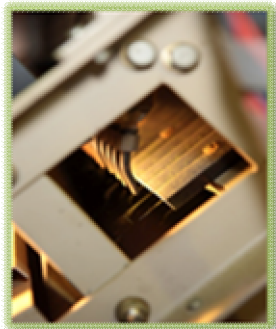
原料の「荒茶」を様々な機械を通して、選別しながら茶葉を整えていきます。



茎や粉、異物などが混ざっている原料の荒茶は、選別機や識別機など様々な機械を通してふるいにかけます。茶葉の長短や重さ、形などを整え、異物を取り除いていきます。



【電子色彩選別機】



茶葉表面の明るさの差をセンサーが感知し、茎や毛葉、異物などが瞬時に選別され、はねられていきます。

【焙煎(火入れ)・乾燥】

熱して茶葉を乾燥させて品質を保持し、香り出しやお茶の味わいをよくする工程。



1回目は約90 ～ 100 で火入れし、茶葉の青臭さをとります。
2回目は約150 ～ 200 で、香りとスッキリした味わいを出します。火入れの温度や時間は、茶葉の種類や季節、天候などを火入れ師が見極め、最適の温度と時間に調整します。(2月取材時)

■ お茶の風味を引き出し、品質を保つ「後火仕上げ」

荒茶の茎・粉・葉をまとめて先に火入れして乾燥させ、そのあと整形、分別、ブレンドするのが「先火仕上げ」です。乾燥させたあとで整形、分別を行うため、作業時間の経過によって茶葉が吸湿しやすく、細菌数の増加につながる場合があります。これに対してつば市製茶本舗では、予め荒茶の茎・粉・葉を整形、分別した後で火入れ乾燥し、ブレンドする「後火仕上げ」を行っています。処理が短時間で済むため、茶葉が吸湿しにくく、より品質と安全性が保てます。また、「後火仕上げ」は、それぞれ茶葉の部位の特徴に応じた温度やタイミングで火入れができるため、味や香り、水色(すいしょく)など、茶葉の持ち味を最大限まで引き出すことができます。

【ブレンド(合組み)】

茶葉をドラムで回転させて均一化し、商品特性に合わせた味と香りに仕上げます。



【合組み機】

から を経てできたお茶の品質を均一に揃え、商品として求められる風味や香りになるようブレンドします。ドラムがゆっくり回転し、茶葉が混ぜられます。ドラムは、放熱性がよく茶葉の鮮度が維持できるステンレス素材。また、害虫などの進入を防ぐ防護シート、内部電球は飛散防止用を使うなど、異物混入防止対策が施されています。

自動計量・異物検査。

製造単位毎に、お茶の成分分析を行います。



仕上がったお茶は昇降機で自動計量ルームへと送ります。コンベア部は劣化による異物混入を予防するため、耐久性のある素材が使われています。自動計量ルーム内は、ちりや埃、静電気や害虫を防ぐため黄色のブラインドで覆われています。ここで計量後、金属探知機を通して製品となります。



製品になったお茶は、製造単位毎に、水分・窒素・遊離アミノ酸・テアニン・繊維・タンニン・カフェイン・ビタミンCの8項目に渡って分析し、社内基準により、品質の安定化をはかっています。また、製造単位毎に 官能検査を行って合否を判定し、社内基準を満たさないお茶は出荷しません。

官能検査 / 食品を実際に人が食べて五感で判定する検査。甘み・塩味・酸味・苦み・うま味の5味と、その濃度の違いを識別できる「味覚感覚テスト」に合格した人が選ばれます。

製品になったお茶は冷蔵庫で一時保管します。



本庫で0 ～ 8 、上茶庫では0 ～ 5 で冷蔵保管します。

▶ つば市製茶本舗 第二工場へ。(ISO9001有機JAS認証工場)

2006年12月、最新機器を配備した第二工場が竣工。工場内は、様々な機械やコンピュータによって管理され、衛生的に安全で安心なお茶が製造されています。

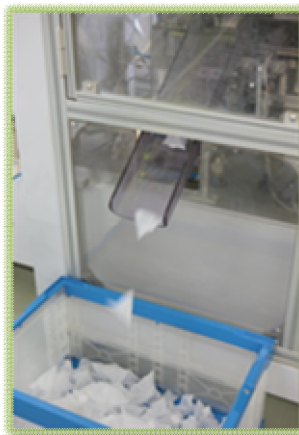
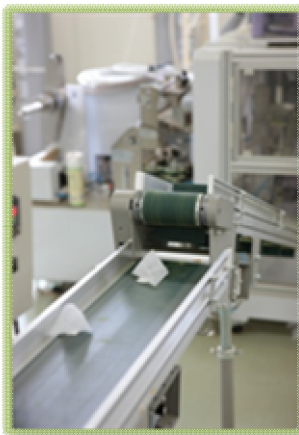


■ 1階・工場内



新鋭機材や厳重な衛生管理のもと、スピーディーに生産。

■ 明るくて衛生的な工場内は、害虫などの異物を防ぐため、高速二重シャッターになっています。床には茶葉の粉塵や埃などは見られません。第二工場では、主に「おいしく出せる緑茶ティーバッグ」「おいしく出せる京番茶ティーバッグ」「国産茶100%ほうじ茶ティーバッグ」「カテキン粉末緑茶」などを製造しています。



■ テトラパックの製造工程。レーザーカッターは熱光線で原料に触れることなく正確に立体が成形できるため、衛生面と精密性においてすぐれた能力を発揮します。また、テトラパックは、空間の中で湯温の対流によって茶葉がジャンピングし、香りとうま味がより効果的に引き出すことができる形状とされています。

ジャンピング / 高い所から勢いよく注ぎ入れた熱湯によって対流が起き、茶葉が上下に均一に運動する現象。



■ ほうじ茶の製造ライン。オートメーションと人手による分業作業で生産しています。



衛生管理と安全、安心への取り組み。

たとえば夏場でも、お茶は本来お湯で淹れるのが基本です。しかし最近では冷水から淹れるタイプが人気です。手軽な反面お湯出しする必要がなく沸騰殺菌が行われないため、万一製品に多量の細菌が付着していると冷水の中で細菌が繁殖してしまいます。つぼ市製茶本舗では、このような時代のニーズを踏まえ、より確実な安全性を追求するため、最新の機器や設備、また、厳しい自社基準を設け「安全で安心な老舗の味」を提供することに努めています。

■こんなことにも取り組んでいます。

- 全社で月1回「5S」を実施し、業務改善を行っています。また、外部依頼した定期従業員「5S」講習会も実施しています。
5S / 整理・整頓・清掃・清潔・躰(習慣化)に従業員が徹底することにより、業務の効率化、不具合製品流出の未然防止、職場の安全性向上をはかる業務管理活動。
- 「ISO9001」に全社で取り組み、認証取得しました。
平成21年4月 認証取得
ISO9001 / 品質管理および、品質保証に関する国際規格。信頼のおける品質システムを組織内部に構築することで顧客満足を得ることを目的とした国際規格。
- 平成15年11月本社工場、平成21年6月第二工場が、それぞれ有機JAS認証を取得しています。
有機JAS認定 / 有機(オーガニック)表示は野菜なら種まき前2年以上(多年生作物は最初の収穫前3年以上)化学的に合成された肥料及び農薬を使用しない場で生産され、農林水産大臣から認可を受けた認証機関が生産工程を検査して合格したものだけに認められます。有機農産物のほか、農薬や化学肥料を使わなかったり、使用を控えたりした特別栽培農産物などがあります。

【本社工場】



- ### ■原料や資材を衛生的に保管
- 原料や資材は、直接、床には置かず、キャスター付きカートに載せて保管します。移動もスムーズなので、清掃も楽になり、隅々まで行き届きます。また、原料の先入れ、先出しも容易なので鮮度管理の面でもすぐれます。



- ### ■工場内の整理整頓と工具管理
- 作業時に使う工具類は置き場所や戻す場所を指定して管理し、紛失や異物混入を防止しています。また、作業効率の向上にも役立ちます。

【第二工場】



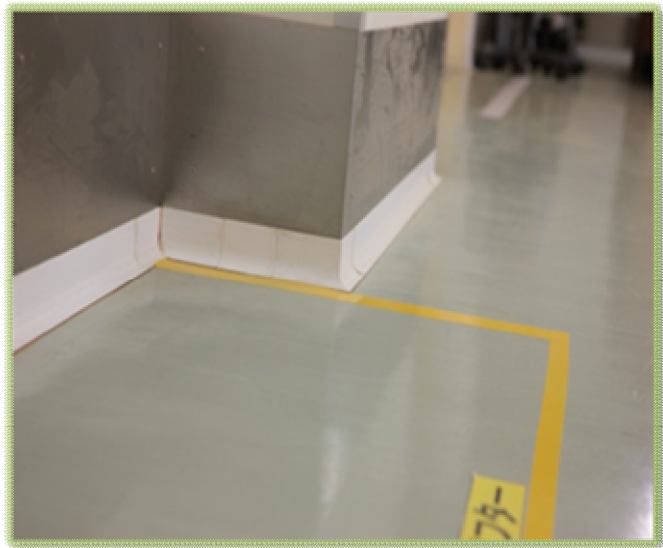
■衛生作業服

本社、第二工場とも襟まで長さのある衛生キャップを付け、衛生作業着は、抜けた頭髮が床や製品に落ちない構造になっています。



■工場入室前

衛生作業着に着替えた後、エアーシャワーでゴミや埃をとばします。さらに粘着シートローラーで、細かい埃を吸着、除去、手指はよく洗浄し、アルコールで殺菌消毒します。



■ 床の形状や外気進入にも細心の注意。

工場内の室内通路は、ちりや埃が溜まりにくく、清掃しやすい形状に設計されています。



資材搬入口はトラックのコンテナと搬入口が密着するように設計され、内側、外側シャッターが同時に開けることができない2重シートシャッターの設置で、害虫などの進入を防ぎます。



■ 工場内に置ききれない製品や資材は、キャスター付きカートに載せて保管し、月に1度、生物環境調査を行います。