

つながる心・広がる力
JAあおぞらが贈る情報マガジン 喜楽

Kiraku

vol.4
2018.4

TAKE FREE
ご自由にお持ちください

ご応募ください！
読者プレゼント



特集

さあ、新茶の季節です

目次

3 (特集) さあ、新茶の季節です

J Aあおぞらのお茶の取組みについて

7 おいしいお茶のいれ方



8 J Aあおぞらってこんなことましてもいます

手摘み・手もみ体験

春は保障を見直すタイミング！

10 貯めて使って お得で便利な

J A D D Oカード

11 お便りコーナー



12 読者プレゼント

この言葉の違いってなんだろう？

煎れる…「煎じる」と読むように、お茶の葉を火にかけ沸騰させたお湯に入れ、煮出してお茶を作ること

淹れる…急須に入れた茶葉を浸してお茶を作ること

入れる…「煎れる」と「淹れる」両方の意味を兼ね備えている

〔「煎・淹」は常用漢字ではないため、不特定多数の人を対象にした情報の場合は、常用漢字の範囲内で記述されることが好ましいとされているようです。〕

点てる…湯を加えた抹茶を、茶筌(ちゃせん)で手早くかき回すこと

お茶を
「煎れる」
「淹れる」
「入れる」
「点てる」？





特集

さあ、 新茶の季節です

J A あおぞら管内(有明町)では、温暖な気候と平坦な土地を活かし、樹齢が若く樹勢の強い多種多様な品種を栽培し、情報通信技術や土壌分析など科学的根拠に基づいた高品質なお茶を生産しています。さらには、^{※1}IPMを通じて、人と環境にやさしい茶づくり^{※2}を実践するとともに、農場管理を主とするJ G A P^{※3}や工場管理を主とするISO9001に意欲的に取り組むなど『安心・安全な茶づくり』につとめています。

※1 IPM 方
まごまな防除
さまを組み合
法を害虫の害
病限に抑える
的病害を「総
理」の略称。

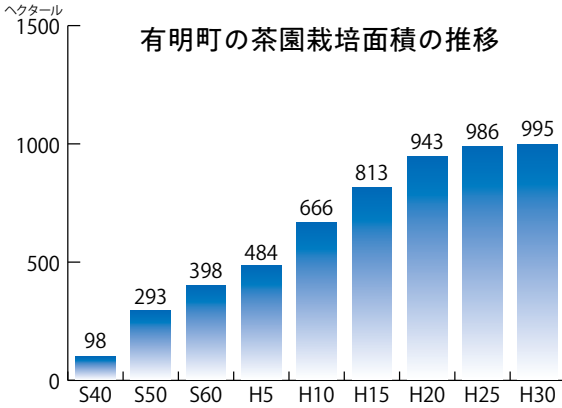
※2 JGAP 保
食の安全や環
全に取り組む境
に与えられる農
場認証。

※3 ISO9001 シ
品質マネジメント
システムに関する
国際規格。

日本一の新植率を誇る有明町

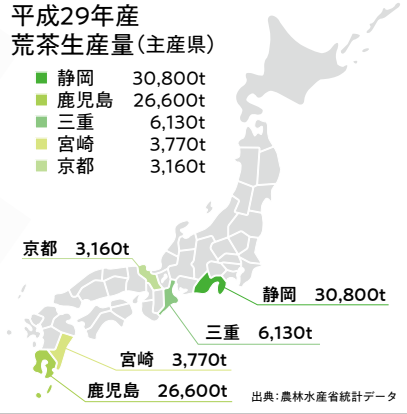
国内第2位の面積を誇る鹿児島県の中で、県内第2位(市町村別)の志布志市有明町。

遊休地解消への取り組みによって急速に茶園面積は拡大し、新植率日本一の大産地に成長しています。



多様な品種の組み合わせ

静岡、京都(宇治)、福岡(八女)などの産地は、`やぶきた`という品種が大半を占めます。鹿児島では温暖な気候を活かして多種多様な品種を栽培。有明町内では約30種類を栽培しています。(6ページで紹介しています)



立地を活かした栽培管理

有明町は、平坦な茶園が多いことから機械化が進み、茶園管理作業の省力化・低コストがはかられ、全国随一の乗用型管理機導入率を誇ります。



JA堆肥センターとの連携による完熟堆肥の供給や、土壌分析結果に基づいた茶園ごとの施肥設計を行っています。

土づくりのこだわり



有明茶IPM研究会

地域に通水した大型畑かん水利用による害虫発生抑制などが高く評価され、平成24年『環境にやさしい農業推進コンクール』で農林水産大臣賞を受賞。

総合的病害虫・雑草管理（IPM）技術の導入
有明茶IPM研究会を設立し、人と環境にやさしい茶づくりをテーマに掲げ、化学農薬に頼らないIPM栽培技術を確立。

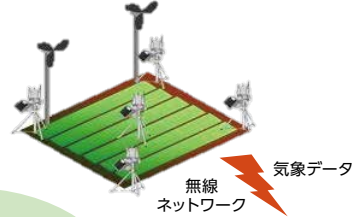
安心・安全、安定生産への取り組み

無人航空機を活用した茶園管理
(リモートセンシング)



農作物に直接触れることなく、光の反射光を観測し、生育状況、品質等を把握します。

気象変化に即応した茶園管理



ICTの活用

気温・湿度・日照量・土壌水分・地温を計測することで、病害虫の発生予測や摘採予測、防霜対策判断をします。



国内外で需要が高まっている「てん茶」を栽培



てん茶…抹茶の原料となるもので、摘採期前に被覆資材で2～3週間覆って栽培し、摘採した茶葉を蒸してもまずに製造したもの。色が鮮やかなのが特徴。

世界最大のムスリム（イスラム教徒）人口。今後、巨大な開拓市場と期待されることから、JAで茶による取得は日本初となるハラル認証を取得。

輸出は、アメリカ、UAE、イタリア、台湾にしています。

海外への輸出

新たな需要の開拓





【有明町で栽培している品種】

味や香り、色などがそれぞれ異なります



べにたちわせ さりたわせ くりたわせ するがわせ おおいわせ おくむえし はるもえぎ やえほ ふうしゅん さきみどり やまとみどり はつもみじ おくゆたか くらさかい やまかい さやまみどり やまなみ あさのか べにふうき あさつゆ 在来 かなやみどり おくみどり さえみどり やぶきた ゆたかみどり

- 煎茶…一般的な製茶方法で作られたお茶
- 深蒸し煎茶…煎茶より長く蒸して作られたお茶
- 玉緑茶…製造工程の途中までは煎茶と同じで、^{まがたま}ぐりっとした勾玉のような形状が特徴のお茶
- 刈番茶…一番茶を摘んだ後に伸びた芽を摘んだお茶
- 白折…煎茶の製造過程で出てくる茶の茎の部分を集めて作ったお茶
- 玄米茶…玄米を炊いて炒りほぼ同じ量の煎茶もしくは番茶をブレンドしたお茶
- ほうじ茶…煎茶や番茶を強火焙煎した香ばしい香りのお茶



にゅうせん
柔煎
特蒸し煎茶



れいせん
麗煎
深蒸し煎茶



かせん
華煎
深蒸し煎茶



わせん
和煎
中蒸し煎茶



たまりよく
玉緑茶



かりばん
刈番
刈番茶



しらおれ
白折
くき茶



げんまい
玄米
玄米茶



ほいせん
焙煎
ほうじ茶



うるわし和茶は
茶業課・Aコープ
あおぞら店・伊崎
田支所・アイショッ
プなどでお求めい
ただけます。



■ お茶のいれ方 煎茶のいいいれ方

- ①ポット等から人数分の茶碗にお湯を8分目ほど入れて冷ます。(上茶で70℃、並で90℃)



- ②お茶葉を急須に入れる。
2人で4g(ティースプーン2杯)

- ③茶碗のお湯を急須に入れ、約1分お茶が浸出するのを待つ。(深むし茶は約30秒)



- ④少しずつ均等に注ぎ分け、最後の一滴までしっかりしぼりきる。
※2煎(杯)目はお湯を入れて10秒待ちます。

おいしく味わえる温度50℃～60℃

深蒸し煎茶のポイント

- 茶葉が細かく含有成分が溶け出しやすいため、浸出時間は短めにします。(約30秒)

玉露のポイント

- 低温(60℃)の湯でじっくり時間をかけ、旨み成分を引き出します。(2分)

新茶のポイント

- 新茶は、渋みや苦みが少なく、逆に旨みが多いため、若葉のようなさわやかな香りがあります。さわやかな香りとほどよい渋みを楽しみたい場合は、やや熱めの湯でさっと抽出するとよいでしょう。逆に、湯を70度くらいまで冷ましてからじっくりと抽出すると、旨みの多い味わいになります。

玄米茶・ほうじ茶のポイント

- 旨み・渋み成分が少ないため、高温でいれても渋みや旨みは強く出ません。高温(95℃)で香り立ち良くいれましょう。

—各温度の湯気の立ち方—



勢いよく上がる



横にゆれながら
高く上がる



かすかに上がる

JAでは、食農教育の一環で、地域の特産品であるお茶を知ってもらおうと、管内の小生にお茶の手摘み・手もみ体験を行っています。

お茶の産地ということで、おじいちゃんおばあちゃんやお家がお茶を作っている子どももいますが、初めて茶葉を触る子どもたちもいます。



手もみでは、焙炉（ほいろ）という加温した台を持ち込み、茶葉をほぐす・こねる・もむなどの作業を重ねて乾燥させ、煎茶に仕上げます。



しっとりとしていた茶葉は、だんだんと色濃くかわります。お茶の香りに包まれながら、子どもたちは手を緑色に染め手もみを体験します。

冬に摘採・・・？

お茶の季節をご存知ですか？新茶といわれ

一番茶から、秋冬番茶まで、四月から十月までの約半年間生産しています。

ところがここ数年、冬場にお茶の摘採機（P4写真参照）を畑で見かけたことはありませんか？それは、大麦若葉の収穫（摘採）をしているところです。製茶工場が稼働しない冬の時期に青汁用の大麦若葉の生産・加工をすることで、通年雇用や生産者の所得向上につなげています。

翡翠大麦若葉



野菜不足の解消が期待できます！
お求めは、あおぞら一丁目・伊崎田支所・アイショップ西部店など



JA共済

春は保障を見直す タイミング!

Good

お一人お一人の
新しい春を
全力で応援します!

カーライフを
安心サポート
**マイカー
購入**

地震、台風、水害など
あらゆる災害から家族を守る
安心サポート
**新築
引越**

進学から受験まで
サポート
新入学

社会人の新生活を
サポート
新社会人

彩り豊かな
人生をサポート
**セカンド
ライフ**

ライフステージの変化に合わせて
一生涯の安心をご提供します。

あんしんいっぱいキャンペーン実施中! 詳しくは共済課474-2463
または、JA共済のホームページ<http://www.ja-kyosai.or.jp>をご覧ください。

偉人たちが魅せられた、 薩摩の紅茶

日本で初めて紅茶の生産に関わり広めたのが、明治維新の立役者である大久保利通と言われております。ぜひ一度、明治の薩摩が誇る「甘夏紅茶」をご堪能下さい。

九州産
甘夏
果汁入り



鹿児島県産
べにふうき
紅茶使用

甘夏紅茶
(ペットボトル)



明治維新150周年記念商品

＼新発売／

甘夏紅茶
1ケース
500ml×24本
2,500円
1%果汁

紙パックシリーズ!! 野菜・果物は100%国産。食塩・甘味料不使用

かごしま
野菜ソムリエ
トマトベース
1ケース・200ml×24本
2,350円



赤の
野菜ソムリエ
にんじんベース
1ケース・200ml×24本
2,350円



緑の
野菜ソムリエ
ほうれん草ベース、
ヨーグルト風味
1ケース・200ml×24本
2,350円



お問い合わせ・お申し込みはJAの窓口及び職員まで 購買課 474-2470



JADDOカードポイント加算について



ポイントの貯め方

■ J Aバンク

- ・貯金（普通、当座、定期貯金・定期積金）と貸出金の年間平均残高に応じて年1回（1月末最終営業日）加算いたします。
- ・給与振込、年金受取、公共料金引落、J Aカード決済のお取引については、その月の振込・決済に係るポイントを、翌月末にまとめて加算いたします。

J Aバンクのご利用でポイントを貯める場合はJ A窓口で所定の手続き(名寄せ)が必要になります。

■ J A共済

毎年12月31日時点の有効契約（長期共済、火災共済、自動車共済など）の年間払込掛け金に対して、年1回（1月末最終営業日）ポイントを加算いたします。

※ JADDOカードに共済フォルダ番号が登録されている契約に限ります。

J A共済のご利用でポイントを貯める場合はJ A窓口で所定の手続き(名寄せ)が必要になります。

■ J Aへの出荷（販売事業）

農畜産物の精算時に精算額に応じてポイントを加算いたします。

■ J Aでのお買い物（購買事業）

お買い上げ時にポイント加算いたします。予約購入分については納品後、売上処理をした後にポイントを加算いたします。

※店舗・施設によってはポイント加算が後日になる場合がございます。

■ JA-SS、JA 葬祭、ガス利用

ご利用に応じてポイントを加算いたします。

■ Aコープ

お買い上げ金額200円(税抜)に応じてポイントを加算いたします。

アンケートに答えて プレゼント

を当てよう!!

5名様

応募
方法

必要事項を下のハガキに記入し、郵送もしくは最寄りのJAへご応募ください。

応募
締切

2018年
5月31日(木)消印有効

※当選の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。



うまみたっぷり香り豊かな新茶



読者の皆さまから寄せられたご意見、メッセージなどをご紹介します。

たくさんのお便り ありがとうございます。

特集記事(イチゴ)について品種、あゆみなど知らなかったことが知れて面白かった。勉強になりました。
(野井倉 真那斗さん)

栽培している品種や味、大きさなど知りました。
(野井倉 なをみさん)

買い物するときは品種も見てみます。
(大崎町 志保さん)

イチゴレシピ勉強になりました。(大崎町 由美子さん)
前回の特集について、とくにたくさんのお便りをいただきました。取材を通じわたしもたいへん勉強になりました。

かんたんで見やすかった。(野井倉 良雄さん)
ちょっと空いた時間に気軽に読める内容のものでした。
(福岡県 純子さん)

ありがとうございます。これからも見やすい紙面づくりにつとめていきます。発行後の広報誌は、JAあおぞらのホームページにも掲載していますので、ぜひご覧ください。

ご住所		
ふりがな 氏名	年齢	性別 男・女
電話番号 ()	職業	

Q 1 当誌をどこで入手されましたか？

()

Q 2 印象に残った記事・広告とその理由についてお聞かせください。

()

Q 3 JA・職員に期待する取り組みや、Kiraku [喜楽]についてのご意見をお聞かせください。

()

皆様の声をお聞かせください



牛乳や豆乳で
割ってもおいしく
飲めます!

あおぞら一丁目でご購入の方

翡翠大麦若葉

10%引き

1枚で1回のみ

有効期限 / 2018年5月31日

行楽弁当・オードブルなど
ご予約承ります。



■営業時間

AM11:00 ~ PM4:00

(オーダーストップ PM3:00)

■定休日 火曜日

志布志市有明町野井倉1207-1
(Aコープあおぞら店となり)

TEL 099-471-4664

GREEN TEA
C A F E

AOZORA

グリーンティーカフェ あおぞら

郵便はがき

アンケートに答えてもらえる
vol.4 プレゼント

「お茶」



※写真はイメージです

うまみたっぷり香り豊かな新茶 5名様

62円切手を
貼ってください。
又はJAあおぞら
窓口へご持参
ください。

〒899-7402

鹿児島県志布志市有明町野井倉1373-1

JAあおぞら

Kiraku プレゼント 係宛