

松下茶園は、家族経営のオーガニック茶園です。オーガニック茶の楽しみ方をいろいろと提案しています。

若い夫婦が100年以上前に緑茶作りを始めました。森に覆われた山々に鋤や鋤を使って茶園を作りました。ご主人（夫婦の男の父親）は手揉み茶の名人でした。その技術を教え広め（学びながら）、茶の苗を植え始めました。緑茶に魅せられて、こうして緑茶園が始まったのです！

（初代の父が手揉み茶名人で、その教えを受け、茶の栽培を始めた。）の意味

ご夫婦は（子供が生まれ成長すると子供と共に）研究を重ね、さまざまな苗を育ててみるようになりました。緑茶業界で「品種」という概念が認知され始めた頃です。ご夫婦は70年前に全国緑茶品評会で「やぶきた」という品種で賞を受賞しました。

（初代が2代目と共に品種改良に取り組んだ）の意味

それから60年後、後継者は環境に優しい緑茶を作るため、農薬を散布するのではなく、微生物が豊富な有機土壌を耕すことに着目。緑茶の独特の風味は、自然に肥沃な土壌から生まれると気づいたのです。

親木が新しい葉を出し、生命の連鎖が続きます。良い土1グラムには1億の微生物がいると言われています。微生物が土を育みます。木は土の奥深くまで根を張り、栄養を吸収します。葉は太陽の光を浴びて光合成を行います。機能性成分がたっぷりのお茶の極上の味は、自然の営みによって生み出されます。

日本には、それぞれの地形や気候、農家の好みに合わせたさまざまな緑茶畑があります。季節ごとに雑草や害虫のいない美しい緑茶畑もあります。栽培技術の進歩により、昔に比べて手間をかけずに緑茶を栽培できるようになりました。

こうした主流の流れに反して、松下茶園は自然生態系を大事にしながら、手間暇をかけて緑茶を生産しています。

私たちは、農園を注意深く観察し、新しい製法や製品の開発に取り組んでいます。

同じ茶樹から、緑茶、紅茶、ウーロン茶など、さまざまな風味が生まれます。興味深いことに、「東方美人」と呼ばれる有名な高級茶の香りは、自然の害虫被害によって生み出されています。

茶葉には豊富な機能性成分が含まれています。冷たくしても、熱くしても、泡立てても楽しめます。驚くべきことに、茶葉から7つの異なる色を作ることができます。

緑茶は常に日本の文化とおもてなしの中心にありました。緑茶は健康的な食生活を維持するのにも役立ちます。

創業から100年を迎える頃には新たな後継者が中心となり技術革新を進めました。

伝統に培われた煎茶や抹茶の有機茶の品質向上を進め、日本茶リキュールやノンアルティイの商品化を進める事が出来ました。

（最近の様子を追加しました。）

100%自家栽培・製造のオーガニック茶をお楽しみください！

緑茶の葉に心を奪われた私たちの心を実感してください...



## 味も香りも土づくり、栽培管理から造り上げる有機茶

100年以上前に手揉み茶の生産から始まり、有機茶生産に切り替えると害虫加害による甘い発酵香に魅了され和紅茶やウーロン茶の試作研究も始めました。

手間暇の掛かる農園の草取り作業をしてくださる方をお招きして「感謝のお茶会」を開催した時です。

一人のおばさんが「お茶会だから、お抹茶もあったらいいね」と言われました。

その一言は僕の生産者魂に火を付け、茶葉研究所を立ち上げて製茶方法の研究に没頭したのです。

立ち上げから3年目に、お茶の神様が「こんな風にしてみなさい」とヒントを下さったのです。

それは茶葉の細胞液を特殊な熱で煮沸するようなイメージであり、日本国特許も取得する発明でした。

粉碎技術では、10ミクロン程に挽き、100メッシュの篩を通過させると言う、当時は「おきて破り」の新技术を製菓業界の支援を受けて完成させ、なめらかな泡立ちの有機抹茶が誕生しました。特許製法の有機抹茶は茶道で使われ、様々なスイーツと成って笑顔を演出しています。粉碎加工技術は煎茶、ほうじ茶、玄米茶、和紅茶にも応用が出来、新たなパウダー茶へと発展しました。



美味しい様々な有機茶が生産できれば、次はどの様に味わって頂くか（抽出方法の研究）となります。

茶こしの無い「富士に口づけ」と言う茶器は「日本茶の神髄と抽出技術」を示唆した自作の器です。

2022年から新たなチャレンジとして日本茶リキュールとノンアル生産も始めました。

お茶の持つ味、香り、色をパーツ毎に最高の抽出技術を駆使し、ISO22000の食品安全システムに沿った商品づくりから「日本茶で乾杯文化の幕開け」を目指しております。

お茶と言う「素晴らしい機能性を持った味わい」を楽しんで頂きたいと願っております。

自ら栽培管理した有機茶には限りがあり予約販売を基本としますが、味わう人の笑顔が生産を支えています。

松下ティーガーデンという生産現場からダイレクトに繋がる流通は品質を一層高め、SDGaに沿った生産と消費の結びつきと成ります。勿論、サンプルをお送りしますが予約品が満足できなければ受け取る必要はありません。

「味も香りも、心を込めて造り上げる日本茶」の鮮度維持に最も有効な取引手段は受注生産です。

お茶が生み出す「温もりと美味しさ」を提供させていただきます。

ご興味がございましたら、ご連絡を頂き、ご来園もご検討くださいませ。



私たちの関係を通じて人類の健康に貢献できることを願っています。

