

# グリーンコープものがたり 保存版！ 緑茶

## 新茶の季節♪

「夏も近づく八十八夜♪～野にも山にも若葉がしげる～♪」  
立春から数えて88日目、茶の木にも新芽が出始めそれを摘んで今年初めての「新茶」が作られます。  
いつもは静かな茶畑も一気に活気づきます。暖かい日差しに毎日元気に伸びる茶の芽。その芽が伸びすぎないうちに摘まないといけないので一息つく間もない程です。

## 昔は薬だった緑茶

お茶の木は新芽を摘まれても摘まれても次から次に芽を出す丈夫で生命力がとても強い木です。お茶は大きく成長するための成分をたくさん抱えた、その新芽を摘んでつります。だから美味しさも栄養もいっぱいなのです！

渋味、苦味、旨味が緑茶の深い味わいをつくり出しますがそれらはカテキン（タンニン的一种）、カフェイン、テアニンという成分で、味だけでなく私たちの健康にも優れた影響を与えます。

### ☆カテキン（渋味のもと）

優れた殺菌効果があり、食中毒を防いだりウイルス感染を抑えるといわれています。虫歯菌や口臭を抑える効果もあります。

### ☆カフェイン（苦味のもと）

脂肪を燃えやすくするため緑茶を飲んで運動すると効果的といわれています。また脳の動きを高めます。尿の出を良くし、体内ナトリウムを排出しやすくなるといわれています。

### ☆テアニン（旨味のもと）

身体づくりに必要なアミノ酸の一種です。

## グリーンコープの緑茶は 有機肥料をたっぷり使用・無農薬栽培です！

お茶は私たちが飲んでも美味しいように、虫たちにとっても美味しくて栄養があると思われます。アブラムシやみの虫、カミキリムシの幼虫が根っこに穴をあけて木を枯らしたりと悪さをしますので、普通はそれらを防ぐため20剤以上の農薬をかけるそうです。

グリーンコープの緑茶の産地は福岡県八女市星野村（二田茶園）、熊本県阿蘇郡蘇陽町（高原朝霧）、大分県臼杵市（株）高橋製茶です。

いずれの産地も丘陵地帯で春は霞がかかり、夏は早い時間に太陽が山に入るため美味しい良質のお茶が生産できます。

グリーンコープのお茶は栽培に適した自然環境と、たっぷりと与えられる有機肥料でしっかりした丈夫な木に育ちます。そして人の手で細やかで丁寧な手入れを行うことで、化学合成農薬を使用せずに栽培されています。



一般にお茶の栽培では病害虫防除のため農薬が使用されます。（大分県では一般に12剤）。また、ほとんどのお茶は収穫後から製品になって飲むまで洗浄工程がありません。そのためグリーンコープで取り扱うお茶については農薬を使用していないものとしています。

高橋製茶は映画「種まく旅人～みのりの茶～」の舞台になりました！

高原朝霧

（株）高橋製茶



有機認証を取得

（3年以上化学肥料・化学合成農薬不使用）

二田茶園



有機認証は取得していないが、化学合成農薬不使用

## 化学調味料(グルタミン酸ナトリウム)添加のお茶

化学調味料は化学的に美味しさを追求した食品添加物です。食べものにプラスすると手軽に旨味を出すことが出来るので市販の加工品のほとんどに添加されています！お茶にもグルタミン酸ナトリウムを添加しているお茶があります。これは旨味成分のテアニンと似ているため旨味がグッと増します。玉露などの高級茶に使われることが多いようです。ご用心！！！！

## 新茶は香り豊かに おいしくいれましょう！

おいしさの秘訣は65～70℃のお湯！

お茶の旨味のもとにはテアニンです。昆布やかつおぶしの旨味と同じように低温でお湯に溶け出します。熱湯は苦味や渋味も溶け出します。

