

# ひしわ園 通信

## 和(なごみ)発売

### 10周年を迎えて

今年の新茶はもうお飲みになりましたか。ひしわ園が特におすすりましている商品で、和(なごみ)も新茶になり今年で10年目になりました。皆様にごここまで愛されています。この商品の名前は「和(わ)」ですが、これは創業者の名前が「小尾和男」で、創業者の「おいしのお茶を山梨の人たちに飲んでもらいたい」という思いのお茶を今の私たちが作ったことから、名前の一文字を商品名にしました。

和(なごみ)(以後なごみ)は「おいしさ」と「濃い味と香り」にこだわって作り続けてきました。お茶の産地は静岡県掛川のお茶を主体にその年ごとに中身の産地は変動しますが、「おいしさ」と「濃い味と香り」にこだわったお茶作りは発売当初から変わっていません。

今年のなごみは、静岡県掛川産とその周辺が一番摘み茶で出来ています。静岡県掛川は深むしのお茶と長寿の里とよく言われますが、それ以外にもお伝えしたいことがあります。それは今年のなごみにも使っています。掛川に東山という地域があり、そのお茶作りで茶草場農法が「世界農業遺産」に登録されたことです。この農法は茶園周辺の草を刈り取ってそれを干し、干した草を茶園に敷く農法です。自然の循環を活かしたお茶作りが評価されたのです。

2015年7月1日  
発行所  
株式会社 菱和園  
〒400-0865  
甲府市太田町4-7  
電話055-235-5075  
FAX055-233-2190  
ホームページ  
<http://www.hisawaen.co.jp>

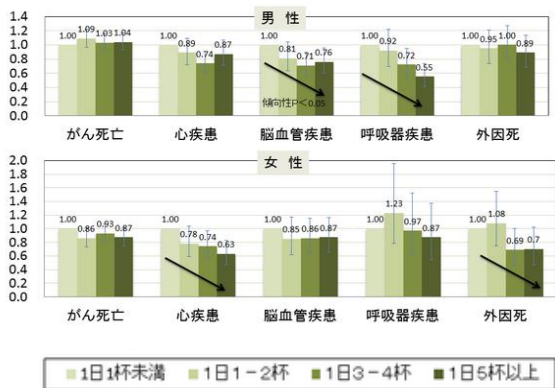


今年も使っています。掛川に東山という地域があり、そのお茶作りで茶草場農法が「世界農業遺産」に登録されたことです。この農法は茶園周辺の草を刈り取ってそれを干し、干した草を茶園に敷く農法です。自然の循環を活かしたお茶作りが評価されたのです。

今年には八十八夜前後の天候が良好で、味も品質も良いものになっています。創業者の思いを形にした今年のお茶を是非味わっていただきたいと思えます。

### ～掛川市東山地区の茶草場農法～

#### 緑茶摂取と死因別死亡リスク



※国立がん研究センター発表資料引用

## お茶と健康

国立がん研究センターの研究グループが調査したところ、緑茶の1日の摂取量が多いほど死亡率が低下する傾向が見られたという研究結果が、2015年5月7日に発表されました。その解析の結果、40歳～60歳を対象に20年間調査をしたところ、緑茶を1日1杯未満飲む人を基準とした時の死亡リスクは、なんと1日5杯以上飲む男性は13%減、女性は17%減という結果が出ています。お茶をよく飲む人は死亡リスクが下がっています。

死因別には、がんとの関連は男女ともには見られませんでしたが心疾患による死亡率は男女とも低く、脳血管疾患と呼吸器疾患については男性のみ低いという結果でした。

#### がん死亡率の低い市区町村

	女性	男性
1	掛川市(静岡)	国分寺市(東京)
2	藤枝市(静岡)	掛川市(静岡)
3	うるま市(沖縄)	藤枝市(静岡)
4	磐田市(静岡)	飯田市(長野)
5	津山市(岡山)	練馬区(東京)
6	飯田市(長野)	三鷹市(東京)
7	桑名市(三重)	浜松市(静岡)
8	浜松市(静岡)	所沢市(埼玉)
9	成田市(千葉)	仙台市泉区
10	横浜市青葉区	横浜市青葉区

緑茶摂取で、心疾患などによる死亡リスクの低下がみられた理由については、緑茶に含まれるカテキンが、体脂肪、脂質の調整、血糖値の改善、血圧の調整や、カフェインが血管内皮の機能改善、気管支拡張の効果があると言われています。また、限定的ではありませんが女性の死亡リスクの低下がみられたのは、テアニンやカフェインの効果かも知れません。

その中でも、掛川市、藤枝市などのお茶産地が、がん死亡率の低い市町村が上位に並んでいることは確かなので、がんにも何らかの効果があると思ってみるのも良いかもしれません。

「ひしわ園通信」のご意見、ご感想をお待ちしております。

#### 「ひしわ園通信」係

TEL 055(2335)5075  
FAX 055(2333)2190

編集スタッフ

小尾武久 / 山本直紀  
市村卓也 / 小林正人

### 直営店だより

今回の直営店だよりは湯村店からです。いつも皆様にはご来店いただきありがとうございます。八十八夜の一歩摘みの新茶は色香りも良く皆様にも喜んでいただきました。年間を通して販売している量り売りも今年のお茶に随時変わっています。

私たちはこのお店をいつも気軽に立ち寄れる場にしたいと思っています。これから夏に向かって暑くなりますが、冷房で冷えた体には温かいお茶が体にやさしいですよ。バスを利用してのお客様には待ち時間にもお立ち寄りください。ご家庭で家族の皆様にお茶をいつも入れる立場の人たちにはここでは私たちが入れたお茶でほっと一息さされてはいかがですか。

また夏の時期は冷たいすっきりした緑茶もご馳走です。昨年から話題になった水出しのお茶を作るボトル(フィルターインボトル)も引き続き好評です。いろいろな使い方がありますので、お気軽にたずねてください。もちろん急須も季節に合わせてご用意しています。急須選びはおいしいお茶を飲むためには大事なことです。大きさ、手の感触に合ったあなただけの急須を一緒に探します。

湯村店 オギノショッピングセンター内2階  
電話番号055(2)254(5)718

### 商品紹介(水出し煎茶)

今年も夏本番を迎えます。熱中症対策としては水分補給をこまめにするをおすすめします。甘い飲み物ばかりだとカロリーが心配になります。そんな時には水出し煎茶がおすすめです。お茶はノンカロリーで無添加ですので安心してお飲みいただくことができます。

水出し煎茶はティーバッグはもろろん茶葉からも作ることができます。緑茶は低温でじっくり抽出したり、急速に冷却することにより、旨味、甘味成分の元となる「アミノ酸」が多く抽出され、苦味、渋味成分の「カテキン」が抽出されにくくなるため旨味を多く含んださわやかな甘味の煎茶に仕上がります。

また、色の変化も少なく、鮮やかな緑が長時間保たれます。

当社の水出し煎茶ティーバッグは水1ℓにティーバッグ1袋を入れます。ティーポットに3分の1ほど水を注ぎ、よくかき混ぜた後に残りの水を足し冷蔵庫でよく冷やします。濃いおいしい水出し煎茶がお召し上がりいただけます。



水出し煎茶ティーバッグ

### これ、急須！冷茶の究極？

ここがポイント！

いつもの緑茶、ほうじ茶、玄米茶、抹茶入り玄米茶などの茶葉でもOK。

水と茶葉を直接入れ、冷蔵庫で数時間。

茶葉がのびのびと開くから、本来の味わいが一層出やすく。

そして、ワインのようにテーブルにマッチするデザイン。



内蔵フィルターにより茶葉はグラスに漏れにくく。

水切れが良く、密閉性に優れたシリコンの注ぎ口。



茶葉から水出し煎茶を作る場合は、フィルターインボトルがおすすです。普段飲まれている茶葉をフィルターインボトルに多めに入れ冷蔵庫で数時間冷やせば出来上がりです。ワインボトルのように冷茶を注げるデザインになっています。

また、煎茶以外にほうじ茶、玄米茶、抹茶入り玄米茶などの茶葉でも同様にお作りいただけます。

フィルターインボトルから作る水出し煎茶はティーバッグやペットボトルと違い旨味が多く含まれた煎茶本来の味をお楽しみいただける便利なボトルです。

暑い夏の昼下がり、水出し煎茶でくつろぎのひと時はいかがですか。この時期、お客様への「おもてなし」にぴったりで大変喜ばれる飲み物です。

### 俳句

ひしわ園では「俳句を楽しむ会」を2008年より行ってきましたが、今回をもちまして終了させていただきます。長い間投句を続けていただいた皆様方に感謝しますと共に今後のご活躍をお祈り申し上げます。

### 最終回発表

波辺柳風漣

三つ和をみしりて

和をみしりて

和をみしりて

和をみしりては  
冷茶としても  
お楽しみいただけます

茶のうまし野を焼きて来し昂りに

(甲) 赤木しげ子

穴釣りの氷上で汲む熱きお茶

(甲) 今村 栄

雪の中帰らし孫に熱きお茶

(昭) 鮎川 梨奈

香る梅寒い外だが茶会良し

(甲) 高林 征子

淹るる茶の深き緑に淑気満つ

(上) 山口 秀子

今回をもちまして「俳句を楽しむ会」を終了させていただきます。また、今回の発表がたいへん遅れましたことをお詫言申し上げます。そして、長い間投句を続けていただいた皆様方に感謝申し上げますと共に今後のご活躍をお祈り申し上げます。

### ひしわ園

本店 山梨県甲府市大田町四七 860-0282  
TEL 055(2)315075  
直営店 山交店 湯村店  
リバーシティ店