

お茶摘み体験教室

荒茶工場。
香りと蒸気、音、五感で感じる時間でもある。



茶摘み前の説明をする社長と茶畑の世話をする会長。
ポケとツッコミのような役割分担。

天ぶらを人数分揚げる
奥様とスタッフ。手際
の良さは経験の賜物。



「正しい食」を感じさせる昼食。
すべて手作り。



参加者で記念撮影。帰りに
参加者に配られ、良い思い出
として刻まれていく。



茶摘みは会長の説明を聞きつつ、
和やかな雰囲気で行われる。

●子どもバージョンもスタート。
「一時期、保護者の方の問題で
子どもの参加はお断りしていたので
すが、要望が年々強まり、数年前から
大人の教室の前に一時間のシヨート
バージョンで子ども五〇〇円の教室
を入れてみたくです。子どもに話し

てみるだろうと確信した。
このお茶摘み教室四時間のコース
が十日間続けて開催される。これを
こその、揺るぎない地域一番店なの
だろう。

荒茶工場の見学で、摘まれた茶葉が
製茶されるまでの手間ひまを体感し、
「ほんとにいい匂いだわー」と深呼吸
して荒茶が蒸される清々しい香りを
堪能する。ランチは茶飯、新芽の
天ぶら、新芽のおすましなど、手づく
りのまっとうな和食だ。茶飯は炊飯
器に水の分量の目盛りまで急須で
お茶を淹れて炊くのだと、実際の作り
方を社長が説明する。筆者も自宅
ですぐに試してみたが、とても手軽で
色も美しい。参加者もきつと試して
みるだろうと確信した。

ではお茶の品種で一番多いのは何で
しょうか? 「ゆめぴりかか!」「狭山
こまち?」「やぶきた!!」これが意外に
盛り上がる。そして「実は竹やぶの北
側にね」とお茶の雑学の興味へと
つながっていく。茶摘みで手を動かし
ながら、参加者はとても楽しそうだ。

有限会社おづつみ園

本店
〒344-0061
埼玉県春日部市粕壁二丁目1-1
西口ふじ通り店/カフェはなあゆ
〒344-0067
埼玉県春日部市中央二丁目17-3
TEL.048-763-2222 FAX.048-763-7722
ホームページ
http://www.ochanoko.co.jp/

ながら実はママ
に語りかけてい
る、そんな講座
です。ペットポ
トルのお茶と急
須で淹れたお茶
の色の比較をし
たり、正しい食
とは何か、言葉だけでなく実感して
いただくように組み立てています。
これが大変好評だったので、今年
は大人の教室を減らし「親子お茶摘
み教室」に進化させました。シヨート
バージョンではなく皆様にランチも
出します。お子様にはカフェでも人
気の七アレルゲン不使用の『こど
もカレー』にしたのですが、おどろく
ほど好評でした(笑)」

一度始めたことはやめない。
楽に流れず常に進化させていく。
おづつみ園の強さは、そのたゆまない
歩み方なのではないかと思う。



センスと遊び心ある注意書き。



スタッフは明るい!
抹茶どら焼き作業中
におじゃました。

店内の手書きポップも描くリーダ
格のスタッフ。おづつみ園が大好き
であることが伝わってくる。



店内の物販スペース。



西口ふじ通り店内



2階にはソファスペースとセミナースペース。
ゆるやかにつながり、多目的に活用できる。

フィルターインボトルにも「はなあゆ」のロゴ。



2階から1階を見る。



厨房を見る。



細部に神が宿る。
階段と小部屋。

●正しい食の伝承。
メニューを見ても声高にこだわり

ネーズは大手メーカーのカタログの
二百種類あるラインナップの中から
唯一の無化調のマヨネーズ。そして
社長イチオシのフランス産のマス
タード。たった一つのメニューに対
して、これだけのこだわりと、人との
つながりがあるのだ。

困ったのはベーコン。化学調味料の
入っていないベーコンが見つからな
い。最初はクックパッドを見て自ら
作った。塩をして熟成させて燻製し
て、十日かかった。旨いのが毎日
自社でやるのは難しい。そんなある日
埼玉県の農林関係の職員との会話の
中で、埼玉県内で養豚し無化調でベ
ーコンを作る、夢のある養豚農家を紹介
される。

●継続が生んだ研ぎ澄まされた
オペレーション。
さてお茶摘み体験教室は、春日部
商工会議所を通して集まった熟女
グループでんやわんや。茶摘み
体験をしている茶畑で参加者が拡散
しないように会長がお茶のクイズを
出し、正解者にはプレゼントを進呈
する。「お米にはあきたこまちとか
コシヒカリなどの品種があります。

最近はお茶を基点に正しい食に
ついて語ってくれ」という講演依頼も
ある。日本茶を茶葉ではなく時間・
空間として伝える一方で、正しい食の
伝承という未来的な視点で日本茶に
新しい光を当てる。

は書いていない。「どうしてこんなに
美味しいの?」との質問に答えて、
「やっぱりね」と後からわかる、そんな
カフェが尾堤流だ。
「日本茶カフェというよりも、
正しい食を伝えるカフェ。その正しい
食の一つが無添加の日本茶という
感覚です。昔から続いているものに
悪いものはないと思うんですね。た
えば茶、酒、米、醤油、味噌。その良さを
今私たちは忘れていないかな?と
いうことを聞きたいんです。
便利、簡単、安い、手軽、目新しさ、そ
ういうことに振り回されて、歴史を超え
て伝わってきた日本の食を手放そう
としている危機感があります」