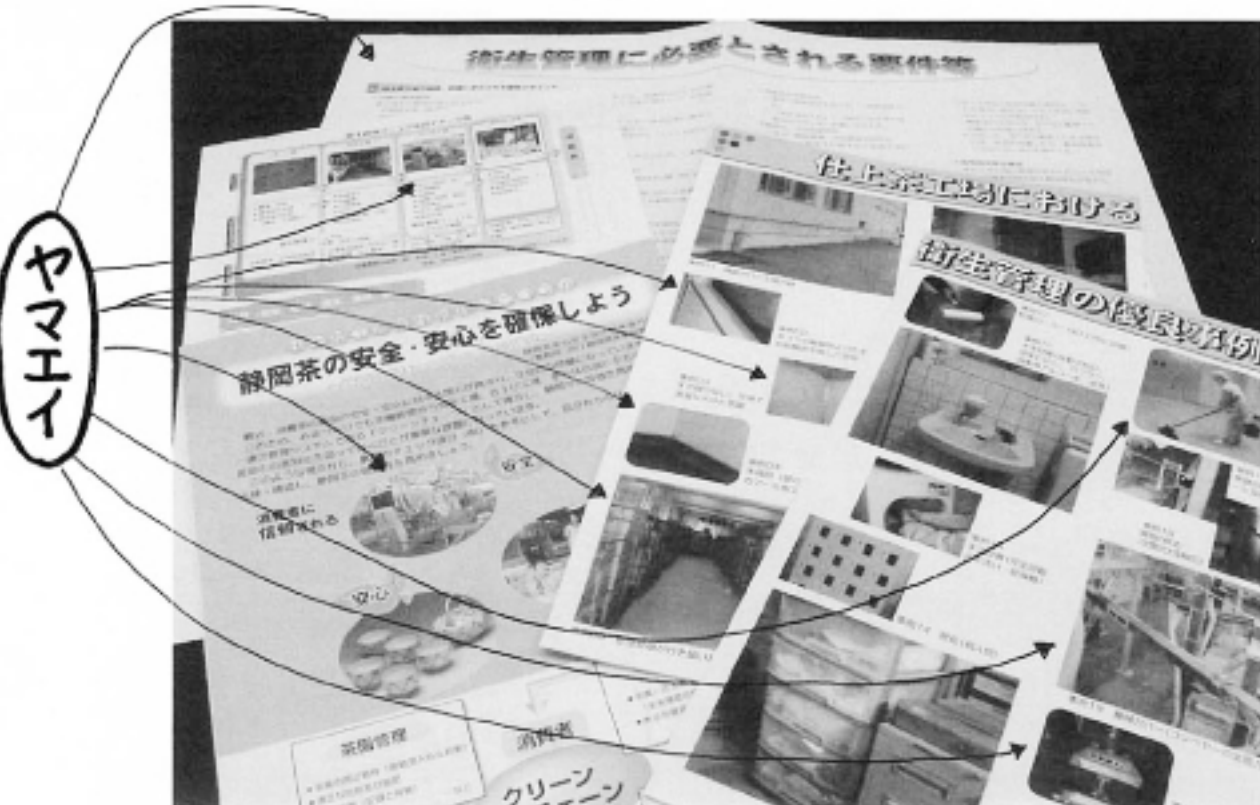


『静岡県のお手本に選ばれました!』

静岡県では、このほど「静岡茶クリーンチェーン」と題して、衛生管理の強化に取り組みはじめました。そして県のいわば「衛生管理の教科書」が作成され、その教科書になんとヤマエの工場が登場することになりました。先日ビデオ撮影も行われ、完成したら県内すべての茶業関係者に紹介されるそうです。



静岡県が取り組みはじめた「お茶の衛生管理マニュアル」づくり

つまり、わたしたちが静岡県のお手本に選ばれたわけで、大変名誉なことだと思います。
『我々が10年前からやっていたことが、今になって認められたようで、本当にうれしい!』と社長...
これから県のお手本として恥じないような衛生管理を続けて行きたいと思います。
又、消費者の皆様には、安全・安心なお茶の(1)提供も今後もお約束いたします!

「おやくできました!」

ホームページに「買い物かご」
<http://www.yamaei.net>

ネット通販ではもう常識ですが、ヤマエのホームページにも「ようやく」
「買い物かご(ショッピングカート)」ができました。
これからは指定のフォームに必要事項を入力して送信するだけのカンタン注文。
セキュリティもバッチリ! ですので安心してご利用いただけます。
尚、商品発送からお支払いについては、今までと全くおなじです!

夏期休暇のお知らせ

誠に勝手ながら、8月11日(木)~15日(金)まで
夏期休暇とさせていただきます。
どうぞご了承下さいませ...
(注: 8月28日(土)は社員旅行のため休業させていただきます。)

通信入のご意見・感想、茶めが!通信、ご注文やお問い合わせ等すべてのあて先は、

☐ おんわ
FAX
Eメール
フリーダイヤル 0120-27-1024
0537-27-0566
mail@yamaei.net

おみや
おながきは...

編集後記
今回も最後まで読んでいただきまして、本当にありがとうございます。同封の商品案内は保存版ですのでお捨てにならないようお願いいたします。
次回以降も同封していきますので、通信とともにお楽しみに!! 見苦しい足もお見せした(笑)でした。

〒436-0003
静岡県掛川市日坂121
柿山英「茶めが!通信」係
(※は注文係に)

「どうしてわたしが静岡県のお手本に選ばれたのか？」



茶食アイテムの火付け役とみなした
「元氣あふれるお茶」シリーズ
(平成4年発売)

「のむ」お茶から「たべる」お茶へ」

業界ではじめて食用茶を開発し、お茶の多機能利用の草分け的存在として、お茶の将来を考え「とき、

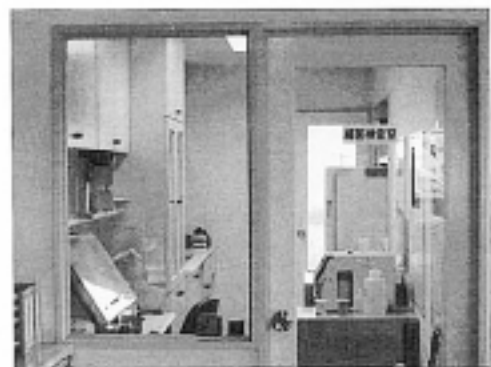
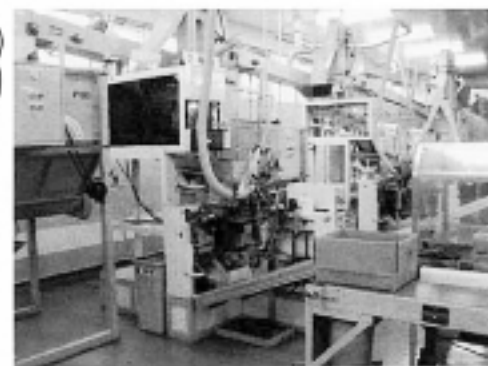
「これではだめだ... 何か足りない...」悩んだ末に出てきた答えは、「これからお茶にも食品としての衛生管理が必要だ!!」ということでした。

「お茶工場としては革新的な設備」

食品工場としても対応できる「クリーンルーム化」された工場。独自の衛生管理システムを構築し、食用茶に適用したのは平成7年。今年でその農産物加工場も10年目に入りました。

当時では、細菌検査室をはじめとした高度な設備が整ったお茶工場は他に例がなく、静岡県が「HACCP」を県内に広めたいと考えたときに、地場産業である「お茶」で、その「HACCP」を受け入れられる工場はヤマエにしかありませんでした。

病院並みの空調設備に
温度・湿度・陽圧を
管理している
包装作業室



履の手拭き
うけつけも行
われる細菌
検査室

(2)

「HACCP普及推進モデル事業所」

つまり、平成10年にはじまった県の委託事業である「HACCP普及推進モデル事業所」に茶業界から唯一選ばれたわけです。(10ヶ所のうちの1ヶ所)
又、HACCPを導入後すぐに稼働できたのも、クリーンルーム化した工場があったことと、すでに食品並みの衛生管理と独自ですすめていたからです。



ヤマエ農産物加工場

「地域食品衛生管理向上事業 ミニHACCP」
承認工場と認定したのは平成14年3月のこと。



【工場 正面外観】



【工場内・各部屋の「前室」となるスペース】

茶業界の歴史を変えた...

ヤマエ農産物加工場は、3年間の試行期間を経て、平成13年度に静岡県がミニHACCP承認制度を実現した第1号の事業所となりました。

茶業界でも(当然ながら)初めてであるこの出来事により、「お茶の衛生管理」における新たな歴史がスタートした!と言っても過言ではないでしょう。

10年目は思えぬ程
美しい工場は、
徹底した清掃
のおかげ...



今回 こうして衛生管理マニュアルのモデルに選ばれたことで、10年前から取り組んできたわたしたちの方向性が間違っていなかったと確信することができました。

これからも、茶業界のお手本として、更なる向上心を持って、安全・安心なお茶づくりに励んでいきたいと思っています。そして将来的には、県内あるいは全国のお茶屋さんで水準の高い衛生管理が導入されることを願っております。

(3)



【ビデオ撮影の様子... 緑茶加工室にて】

※ ハ サ ッ プ
Hazard Analysis Critical Control Point(s) とは...
(危害) (分析) (重要) (管理) (点)

HACCPはもとはNASA(米国航空宇宙局)の宇宙食のための安全管理システムとして生まれ、日本では「危害分析重要管理点」と訳されています。平成7年頃から日本でも注目されるようになり、従来の最終製品の検査に重点を置いた衛生管理から、製造工程全般にわたって安全管理を行う食品検査システムとして、多くの食品工場に広く採用されるようになりました。

スタッフ 紹介コーナー

ヤマエ農産物加工場の
工場長、河原崎一彦さんを
紹介いたします。



「お茶の出来は火入れが決まります！」

河「こんにちは。工場長の河原崎一彦です。
私は、ミニHACCPの衛生管理責任者ですが、
お茶の火入れもやらせていただいております。火入れという
のは、荒茶から仕上茶になる仕上加工の最終段階で、
水分を2~3%にまで減らす乾燥作業のことです。
お茶の出来と大きく左右する重要な作業で、失敗は
許されません。日々緊張の連続ですが、その分
やりがいもある仕事です。」

名前：河原崎 一彦
役職：平日…工場長
休日…二見のババ

入社16年目のベテラン社員。
ミニHACCPの胸大は番長と
ほとんど一人で管理している。

《将来の夢…飯田ライダーになること》

「私の自信作です！」

河「お茶の品種や産地によって、乾燥機を選んだり
機械の設定を変えることで、いろいろなお茶になります。
思い通りのお茶に仕上げるには、相当の技術と経験、
それに度胸と勘が必要になります。」

今回、私の自信作が「ヤマエのお仕立て茶」シリーズとして商品化されることになりました。」



荒茶仕立て 鮮(せん)

鮮度重視の荒茶仕立てです。
スーパースの素朴な味と
香りをお楽しみ下さい。



焙煎仕立て 香(かう)

遠赤焙煎で旨みと甘みと
とろみしました。しんわり火の
入った深い味と香りの余韻を
お楽しみ下さい。



昔仕立て 懐(かい)

昔ながらのつくり方で、普通煎茶
に練り火を入れて仕上げました。
うめやかなどこか懐かしい味と
香りをお楽しみ下さい。

(4)

「それぞれ味と香りに特徴が
あるお茶です。あなたはおどの
お茶が好みですか？
よからずお試してみたい！
河原崎一彦です。」



お茶の出来具合を
真剣に見る工場長

あなたの声が元気の素です！ ありがとう！

「あなたの声が元気の素です」へ

この時代に手書きの茶めけ通信
しかも、字がきれいで、読んでいて
嬉しくなります。ヤマエさんの
お茶と同じ、まろやかな味わい
があります。これからも楽しみに
していますので、是非続けて
下さいね。

「あなたの声が元気の素です」へ

私は、日本茶が大好きで、しかも全部食べら
れる山英さんのお茶の大ファンです。こまめに
体に良いものはない!!と常々、愛飲して
います。それで、私の手帳に、アレルギ
ーや成人病…又は予備軍の人たちに、
日本茶の良さをいろいろか説してしま
うが、「たかやうお茶はおいしいの〜」とい
う目で見て、たかやうお茶は、信用してくれま
せん。でも、でも!!、私は、「これ飲んでみて」と
お茶を差し出して、お茶を健康に
したいのです。

香川県普通寺市 角川純子さま

お茶めけありがとうございます。かんはって
続けていきますのでまた読んで下さい。

ヤマエ ひよこさま

ありがとうございます。宣伝していたらいいように
感謝です。こちらがまたPRしなくてはなりませんね。

「あなたの声が元気の素です」へ

茶めけ通信をお届け下さり
有り難うございます。ご迷
惑だったかとお気遣いは
ご無用としていただき、引き
続き、お送り下さいますよう
お願い致します。特別な
いれ方等はわかりませんが
お茶はとにかく好きで、カブ
が下飲んでいます。

「あなたの声が元気の素です」へ

今回 お中元をお願いです。
初めてなので、注文書をよく読んでお送りす
て頂け。FAX用に自宅の住所欄や、ないで
いけも同封します。お茶は振替用紙で
送られてくるのでしょうか？
「茶めけ！通信」読んでいただきありがとうございます。
紙面に年ごとの良さがあつて、ワープロではない
茶めけがあつて、とても良かったです。(私も応援紙を
つくりました)。PS水野様、ヤマト前と
後、お茶めけ通信ありがとうございます。

仙台市 天江文夫さま

ありがとうございます。続けて送らせていただき
ますので、これからもよろしくお願いします。

水野さんのお知り合いの方のようですね…

ご注文ありがとうございます。お茶めけ通信への
感想もありがとうございます。何おの支えです。

(5)

～お茶の揚げボール～

小笠町立小笠東小学校では、3年生になると、1年間

かけてお茶のことにいろいろ勉強するそうです。

今回は、先日行われた『お茶の調理実習』

の様子をご紹介します!!



材料と道具を
かきこんで...
あれ? おり鉢がない!
たいへんだー!
しょうがないから
ボールでやりましょ!



よくまぜたら
油で揚げま
しょうね!



スプーンをたみさの
おにまぐしてね!
どう?
いい手つき
でしょう!?



ほかに
お茶のつくだ煮、
緑茶カン
茶めし
もみんなを
つくりました!



あ、洗ものお
ちて料理し
いいます!



『今日はたのしかった!
お茶でこんなにいろんな料理が
できるなんて、はじめて知りました!!』

【3年1組 14番 橋村朋那 ちゃん】

ところで、
これはちゃんと食べると
いいお茶の葉をつかって
いるんだよね、先生...!



3年1組のみんな、おつかいさまでした!
あは、ゆくりめしあがれ...

寝るいい夏の夜も快適に過ごす方法!

あの20kgやせ!

社長も
水野さんも
その他の
社長もやてる

くつ下の重ねばき

夏でも頭寒足熱が
冷えとりの基本です!

よかったら、
まねしてみよう!



① まず、絹の5本指くつ下を
1番下にはきます。



② その上に、綿の5本指くつ下を
重ねてはきます。



③ さらに、内側が絹で、外側が綿で
できている冷えとり専用くつ下をはいて完了!



夏でもレッグウォーマーは
手はなせません!!
(水野さんも一年中はずりま)

ちなみに... 私(ゆめ)は、冷えとり専用くつ下の
かわりに、厚手の「ふんわりソックス」をはいています。
そして昼間も、夜寝る時も、絹のスパコン下と綿の
スパコンを重ねてはいています。
慣れると快適!! という、なしではいられません。
ホントにホントです!

Q. なぜ絹が 良い?

A. 絹は繭からできています。

繭には、蚕が蛾になるまで
眠りながら成長し続けるため、
蚕から出る毒素などを外に排出し、
同時に外からの毒素などを中に
入れない排毒作用の性質があります。

このことから絹は生きた繊維と
呼ばれています。

あなたも是非一度、あたためてください!