

(議事概要)

十宝草に入っているドクダミとかほうじ茶とか、特にドクダミはどこから仕入れるのですか。(食品ウォッチャー)

これらは佐賀県の業者、輸入業者でもあり加工業者でもある。実は生協さんと作ったんですよ。20年前くらい健康茶がはやった。1500円とか2000円とかえらい高かった。その時に、組合員さんの方から、もう少しいいものが作れないかということで話しあいがあって、3年程かかっています。ブレンドは1年半くらい時間をかけています。どういう内容かという、安くて、体に良くて、おいしくて、これだけクリアすればいいと、かなり難しい宿題だった。一番大切なのは、子供が飲めるようにしよう、お子さんが飲めると続けられるんですよ。どんなにいいものでも、臭かったり苦かったりして、子供が飲んでくれないと続けられないから。原料について、誰でも知っている物を使おうと、それは、エジプト何千年の歴史とか、中国4千年の歴史の中でとか、インドが飲んでいたとかではなく、昔の農家のおじちゃんおばちゃんたちが作ったりとか、誰でも知っている野草を入れてみようじゃないかと。実は、お茶畑を無農薬にすると、うちはスギナを使っていたりしました。もちろん、ドクダミもです。これら野草で虫を寄せ付けないようにする、嫌忌効果です、スギナは洗浄です、滅菌に使いますが、糖尿の方も使われています、スギナの洗浄力ってどのくらいかという、ガラスの魔法瓶があるでしょう、その外側にメッキがしてあります、それを剥がすくらいに洗浄力があります。昔、鍋を洗うときにはスギナを使っていたというくらい洗浄力が強いわけです。お茶の葉っぱの洗浄するのに使っていました。何もしない放置するのが有機栽培じゃない、何かをしないといけない、お酢をかけたりしてPh調整したり、試行錯誤、漢方薬の先生の所に勉強に行き、なぜドクダミとかスギナに虫がこないかを聞こうと思って「あれ、臭いがきらいなんだ」と教えていただいた。それからにはらとかニンニクも使っていました。そういうことをやっているときに、生協組合員さんから、健康茶はやっぱり北村が作ってくれよという話があった。原料については、100%国産にしようと思った。そうすると、疑問点が残るハトムギを入れようと、栽培農家へ行きました。100%国産という所もありました、しかし量がない。もう一つ、ハトムギの原産国はインドなんです、甘草は中国。それをなんとか国産で探しましたがそれは無理です。原産国というのがあって、漢方薬の原料でさえ輸入されています。中国産で心配されている方もいると思いますが、加工食品とか農産物とかは意味が違う、この薬草は野生であるというのが基本なんです、その証明がとれています、原産国で分析をさせるということ、それから日本で分析させる、できあがった商品を、ポジティブリストという検査、一番厳しいのがあります、これをうちの方でやっています、北村さんのお茶は中国の甘草が入っているじゃないかと、インドとかタイのハブ茶とかハトムギが入っているじゃないかと、いくら原産国と言われても心配と言われます。これは当たり前なんです。ですからしっかりと専門の検査センターに出して分析をやっています。そこまでする必要があるので、それは自分が販売するなら自分で調べないといけないということです。産地も、どこの何々町で出来ているかを調べ、それから、残留農薬まで検査して、成分検査までやっているということを御理解いただきたいと思います。(北村製茶)

世知原のお茶を使ってくださいということで、風邪の予防にうがいで使わせていただいています。今のところ、保育園ではインフルエンザが一人も出ていません。カテキンがウイルスにはいいと言われていますが、カテキンのほかにお茶の成分の中でこういったものが風邪にいいのかということ、お話しの中で、体によいとおっしゃいましたが、どういう意味で体によいのかという点と、成分的に特にアレルギーにいいというのはどういう点だろうかということについて聞いてみたいと思いました。(食品ウォッチャー)

アレルギーの話がございましたが、普通のお茶には入っていないメチル化カテキンというのがある。これは抗アレルギー性物質で、ステロイドと同じような作用があると言われていました。これは、上(茶畑)にありました、べにふうきというお茶の木に入っています。緑茶にはほとんど入っていません。ただし、紅茶も発酵させるわけで、そこで消えてしまう。それを釜で煎ったり、蒸気で蒸して、その細胞を止めてしまうことで、最後まで残る。メチル化カテキンがものすごく効くということは、昔から分かっていたが、そのお茶の木自体が不足してなかったわけです。ほかの紅茶の品種もいろいろありますが、今のところ、べにふうきというお茶の木が、一番、メチル化カテキンの含有量が多いです。今その原料を利用して、市販品でもボディーソープを作っているわけです。それはメチル化カテキンを抽出してやっているんですよ。(北村製茶)

このお茶にはこういった効果がありますよということとは言えないんですか。(食品ウォッチャー)

薬事法というのがありますから言えないんですよ。実際に、十宝草には、血圧にいいというのが入っているんですよ。これ(十宝草)は少し濃い目なんですけど、飲料工場の方がこの濃度にしないと腐敗とかいう問題があるので製造できないんですよ。基本的には、ベビーほうじ茶、これが一番安全で、子供にも飲ませてもいいし、お年寄りが飲んでも安心だと思います。(北村製茶)

北村製茶さんが作っていらっしゃる分じゃなくて、旅行なんかに行っていて、わりとこういったものを飲んでいる高齢者の方のお話しなんですけれども、ペット飲料水ばかり飲んでいたので、それが一つは塩分がちょっとあるよと、こっちのお茶じゃなくて、そっちのお茶ということだったので、血圧が上がられたんじゃないでしょうかというようなこともあって、そうなるといいなと思ひまして。(食品ウォッチャー)

その意見は大切だなと思うのが、実は、北村の有機の緑茶というペットボトルを作ってくれということで、完璧に重曹も使わない、ナトリウムを使わないで作ったんですよ、そしたら、そのためにはお茶の成分をたくさん入れないといけない、カテキン類を入れないと品質がもたないものですから、やたらに黄色くて、味がちょっと酸っぱいんですよ。それが、本当のお茶だけの抽出なんですけれども、ドーンと作って、そして、売れなかったですね、4000ケースから5000ケース作って、100ケース売れていないですね。口に入れたときにやっぱりおいしくない、なんだか普通のお弁当を食べるときのお茶じゃないと。(北村製茶)

この2年間くらいですが、世知原のお茶農家が持ち寄って、市内の幼稚園、保育園全校にうがい茶として配布してもらっています。ここ佐々町の方は全戸に配布され、北村さんのお茶も協力していただいています。インフルエンザが出ていないということなんですけれども、カテキンには抗菌作用があるということで、もちろん水でうがいするだけでも効果があるので、お茶の効果だけではないと思っていますが、インフルエンザの発症が抑えられたのはよかったです。カテキンもいろいろ種類がありまして、メチル化カテキンという種類のカテキンは、特定の品種に特に多く、べにふうきとか、紅茶系の品種に多い傾向があると言われてます。そういうお茶は、緑茶でないと効果が悪くなる、紅茶にすることによってカテキン同士がくっついてしまうので、緑茶で製造することが必須条件になります。メチル化カテキンの抗アレルギー作用を生かすには、緑茶でないといけないということもあります。それから、高血圧にということもありましたが、ガンマーアミノ酪酸という、米やチョコレートにも入っているギャバという成分がありますが、そういったのを特に多く含むような製造方法もありまして、佐々町でも、今釜炒りの茶工場が1軒あるんですけども、そこでギャバロン茶ということで、血圧降下作用があるとか、掛け合わせ次第ですけども、そういったものを多く含むお茶ということで販売をしているところです。(県北農業改良普及センター)

昼ちょっと前くらいのお茶を出して、夕方くらいまでそのお茶を使ったりすることもあるんですけど、再度、沸かし直してということもありますが、カテキンの効果っていうのは、何時間くらい置いておくと無くなるということはないんですか。残っているお茶を夕方まで使ったり、小学校の子供たちが戻ってくるのが遅かった時などは、5時間くらい経ったお茶なのですが。(食品ウォッチャー)

宵越しのお茶は飲むなといいますからね。それはですね、酸化だと思ひんですよ、腐敗ですね。だから逆に言えばですね、食品、飲料なのに酸化しないのが怖いんです。ジュースでも何でもそのまま2、3日ずっと味も変わらず飲める方が怖いんです、うがいをやっている番茶に入っているカテキン類は、どっちかという抗菌の方が強いんです、黄色くなったりとかは、カテキン類だと思ひて、安心していただいて大丈夫だと思います。(北村製茶)

お茶くらい飲んでいかんのですかの嗜好品になってますが、本当はお薬なんです、もともと日本に入った時は漢方薬でしたから、毒消しとか解毒とかいう作用が強いから、それをお話しをされて、子供たちに続けていってほしいですね。ただのジュースじゃないというのがわかってくると、自分たち生産者も作った人間もだいが張り切ります。お茶は飲み物だけじゃないとなると、いろんなものに使えるんですよ。消臭効果があるとか、排泄の臭いをとるとか、今そういうのも研究をされてきています。北村もいろいろ作ろうと思ひて、みんなから笑われながらいろいろとやるんですよ、その中で、消臭サプリとか、お茶の葉を利用してですね。あと、歯磨き粉も作ってみようじゃないかと、問題はお茶のあくをつけないよう

にするにはどうするかということが課題ですけど、洗顔クリームとかも作ってみましたね、何か可能性があるんじゃないかと思っています。(北村製茶)

昔、祖母が言っていたのが、畳の掃除をするときに、お茶の終わったのを使ってほうきではわくと、菌に対する効果もあるよということで、子供の頃、よくそうやって、使った茶葉を取り出して使ってということがあって、今はしませんけれど、昔からのそういった知恵、そういったことが生活の中に活かされていたんだと思います。(食品ウォッチャー)

無農薬なんかできるんですかという話で、確かにみなさん不安に思うかもしれないんですけども、ドクダミとかニンニクとかニラとか使っていて、実はみんな昔の農家がやっていたことなんです。ニラのことは知らなかったんですが、農家の人が教えてくれたんです。そういう情報っていうのは結構みなさん持っているんです。それを集めているいるやっっていくとおもしろいのかなと思いますね。(北村製茶)

単純な質問なんですけど、お茶を、パックから茶筒に入れますよね、それを冷蔵庫に入れておいた方がいいのですか、そのままがいいんですか。(食品ウォッチャー)

うちなんか冷蔵庫を開けると、これいつ頃のだろうかという食品がたくさん入っています。つまり、お茶は臭いを吸収しますから、そういうものの移り香がしないか、それから、冷蔵庫から出したら結露しますよね。これすぐ開けたらたいへんなことになるんですよ。私たちはやりませんが、やり方があるんだと思いますので、インストラクターの寺井さんお願いします。(北村製茶)

農業現場の指導をしているんですが、今、日本茶インストラクターという制度がありまして、お茶の入れ方とか、もっとお茶のよさを知っていただくという制度が全国的にあって、全国で2000名近く、制度が始まって10年くらいになるんですけども、そういったことで、県内では早めの方でとって、少なかったもので、県内のインストラクターの事務を持っております。その中で入れ方教室なんかをやると、お茶の保存のことをよく言われます。開けてから、購入してきた茶葉を冷蔵庫に保存しておく、長く持ちます。やはり、温度が低いほど長く持ちます。ただ、開けてしまうなるべく早く飲んでいただきたいというのが、大前提ではあるんですが、それと開けるときには、やはりお茶は乾燥していますので、結露しないように、半日ほどは外に置いて、常温に戻してから開けてもらうというのが基本です。茶缶に入れたら、なるべく早く飲みきってしまうというのがいいと思いますが、冷蔵庫とか冷凍庫に入れる場合は、臭いを吸収しやすいので、茶缶の上からビニールとかで密閉した方がよりいいんじゃないかと思います。なるべくなら(冷蔵庫に)入れないで飲みきるというのがいいと思います。それから賞味期限ですが、お茶の業界では、だいたい半年というのを自主規制しているところもありますけれども、賞味期限が過ぎているからすぐ捨てるということではなく、中を開けて見ていただいて、緑色が濃くて、お茶の香りがすれば大丈夫ですので、品質を確かめてから、飲んでいただけたらと思います。生産の方からすれば、いっぱい使ってもらった方がいいんですけども、やはりそれは高価なものですので、なるべくなら、品質をよく吟味していただいて飲んでいただけたらと思います。(県北農業改良普及センター)

おいしいお茶の飲み方や品質保持の仕方が一番いいのは、高級茶葉というのは自分で飲むことです。つまり、お客さんとか来た時のためにしまっておいたらおいしくなくなるので、高級茶はとにかく自分が飲む、早めに飲むということが一番かなと思います。(賞味期限は)半年ということではなくて1、2年はOKじゃないかなと思います。うちでも真空の実験をしていますけど、5年置いているものもありますけれども、変わりませんからね。(北村製茶)

最近、お返しでよくお茶を頂きますが、自分で買うことが減多にないので、(保管は)冷凍しなくても、常温でも大丈夫ですね。(食品ウォッチャー)

お葬式とかのお返しなんかに多いのですが、捨てるに飲んでもくださいね。湿気がきても、フライパンで軽く煎っていただくと、お茶の成分がサポニンに変わって、ほうじ茶で、歯磨きの代わりになるようなものとして使えますし、おいしいお茶になりますしね。(北村製茶)

嗜好品ですので、いろんな味があって、お口に合わない、ちょっと好みに合わないというお茶があると

と思いますが、お茶屋さんに行くと玄米だけを売っていたりしますので、玄米と混ぜて使うなど、使い方を工夫されている方もいらっしゃいます。(県北農業改良普及センター)

お茶の葉だけを、そのまま冷蔵庫に脱臭剤として入れておいても、あまり効果ないんでしょうか。コーヒーマシンはそのまま入れておくと脱臭しますけれど。(食品ウォッチャー)

脱臭剤にお茶の葉入りというのがありますが、そんなにしなくても、袋に入れてから置くだけでもかなり違うと思いますよ。新しい急須を使う時に粉茶で臭い消しをするようにですね。(北村製茶)

子供のおむつかぶれがひどかったのですが、おばあちゃんから、お尻ふきじゃなくてお茶でふきなさいと言われて、お茶で拭くと早く治ったり、水疱瘡の時に、お茶でたたいてあげなさいと言われて、洗面器にお茶を出してそれでたたいてあげると、すぐかさぶたになって、治りが早かったりというのがあって、お兄ちゃんがすごくニキビで悩んでいるので、お茶で洗わせると、ニキビが少し引いたような気もするのですが、実際にお肌にはどうでしょうか。(生協ララコープ)

清潔にするということもあるのですが、私たちも使いますよ、うちにアトピーの従業員が一人いて、皮膚がうるこみたいにひどかったんです。そこで、お茶やドクダミを洗面器にといて、毎日うちで浴びさせていました。家ですると気持ち悪がられるので、うちでしてから帰しておりましたら、これがきれいになりました。(北村製茶)

中華料理店に行くとよくほうじ茶が出ますが、やっぱり油っこい料理には、ほうじ茶がいいんだなと思っていました。(食品ウォッチャー)

ほうじ茶は九州では売れないと言われていました。九州でほうじ茶を作り始めたのは北村は早い方でした。ほうじ茶を作った理由というのが、殺菌効果が高いと言われていて、神戸の病院の人がよくうちのほうじ茶を大量に買っていたんです。緑茶が高いからではなく、歯を磨けない人が、ほうじ茶で口をゆすぐためみたいなんです。これはもしかしたら流行るかなと思い、九州の方で売ったら、葬式の時に飲むお茶ですかと言われてたんですよ。法事のことと勘違いされて、ほうじでも意味が違いますよといった話をしたんです。それで、だんだん広まるのじゃないかなと思っていたら、0-157の問題があった時に、よく寿司屋さんが、あがりにはほうじ茶を使うようになりました。特に和食が専門のところは、まな板をほうじ茶で洗ったり、お客さんのあがりにはほうじ茶を使ったり、お客さんの口の中の細菌を殺させようということで、使っていただけになった。やっぱりそれなりに効果があったんじゃないでしょうか。今では、ほうじ茶を使って、油ものの後のお口直しといえますけれども、実際には殺菌効果としての方が私は多いのではないかと思います。口当たりもいいですね。(北村製茶)

カテキンは、緑茶が一番というお話しでしたが、メチル化カテキンはほうじ茶にも入っているのですか。(食品ウォッチャー)

カテキンは、日光が強い時期に育った葉っぱ、夏のお茶の葉とか枝とか、そういった部分に多く含まれています。メチル化カテキン入りのべにふうきのほうじ茶というのは、あまり聞いたことがありませんが、メチル化カテキンも同じように、日光がよく当たった時期の葉っぱの方がカテキン量が多くなります。べにふうきという木も、一番茶の芽が若い柔らかい時期に摘むのではなく、もっと生育させて堅くなった時期、夏とか秋に収穫して、メチル化カテキンの量を確保したお茶を生産されています。(県北農業改良普及センター)

カテキンを熱でほうじるとサポニンというのに変わりますが、このサポニンは、殺菌効果が高く、口の中の粘膜などの止血剤としても使われます。(北村製茶)

年間で何回くらい刈り取るのですか。(長崎農政事務所)

うちはよく刈ります。一番茶を摘みますが、その前に春番と言うのを摘みます。春に床屋さんをしてやる、つまり、冬場に出た葉っぱをきれいに揃えて、新芽を摘む時に古い葉が入らないようにします、これが春番と言われ、摘む所もあります。全部摘むわけではなく、休ませたりする畑もありますし、一番

茶しか摘まない茶畑もあります。それから、一番茶を摘んで二番茶を摘む畑もありますし、一番茶を摘んで、ずっと休ませて、秋に摘む秋冬番茶というのもあります。そこを何に使うかによってなんですけれど、一番茶は確かにおいしいお茶として出しますね、2番、3番をほうじ茶にするかもしれない、しかし秋の番茶というのは、青汁や健康食品の原料とか、エキスに使うとか、カテキン量が多いので製薬会社に卸れたりとか、そういうのに使ったりします。ですから実際には4番くらいまでです。その畑全部ではやりませんけれど、同じ畑で4番摘むんじゃなくて、4番茶まであります。(北村製茶)

食改で子供さんたちといっしょにおやつを作りますが、旬のもので体によいということで、茶葉をお菓子みたいにしてという、お勧めのもの、何か簡単にいただけるものとかあれば教えていただけませんか。(食品ウォッチャー)

プリンを作られたりする方もいますし、ケーキにされたり、パンに混ぜたりとか、いろいろあります。(北村製茶)

粉ではなくて、茶葉を刻んで混ぜたカステラや蒸しパンなど、見た目で判断にして子供が茶葉だと分かり、お茶の苦みが残らないようなお勧めのものはないですか。(食品ウォッチャー)

難しいところです。お菓子として出した時に、お茶の香りはして欲しいけれども、食感としてお茶の葉っぱは残らない方がいいという意見が多いようです。葉っぱのままというのはなかなかないですね。(県北農業改良普及センター)

みかんの皮などはお砂糖と煮てというのがありますが、お茶にはそういうのがないのでしょうか。(食品ウォッチャー)

お茶にも味付けをしていいと思いますよ。角砂糖にお茶の抽出液を入れて、そのまま飲ませようと考えたこともありますから。(北村製茶)

冬場の暖房などで頭が乾燥し、ふけが多くなったりかゆくなったりする場合に、お茶で洗ったりするのはいいのですか。(食品ウォッチャー)

実際にお茶でやるのも、シャンプーでやるのもいいです。市販のシャンプーやお茶にしても、洗剤が残らないように、すすぎをよくするということですね。毛穴がどうとか、ふけが出るからと、ブラシでのごしごしするのは、傷つけるんじゃないかと思います。だから、お茶を使うというのは、変な薬品を使って洗剤を皮膚に残さないようにということもひとつは言っていると思いますが、すすぎが一番大切だと思います。(北村製茶)

お茶の石けんっておもしろいです、お茶の抽出液ってすごいですよ、飲むだけではなく、うがい薬でも何でも抽出液でできるのなら、相当カテキン類は強いんだなと思いますので、これはまだまだ利用価値があるなと思います。(北村製茶)

今、環境破壊とか地球温暖化ということで、松浦の農家のお米のことを聞くと、虫が台風みたいに飛んできたり、10年前とは全然違う対策をしないとイケないということを聞きますし、佐世保では光化学スモッグが発生したりしています。私たちは生協をしていますので、そういった環境問題も、何かできることがあればと思っていますが、北村さんからみて変わったという部分が何かありますか。(生協ララコープ)

確かに、温暖化とか、光化学スモッグにしてもそうですし、変わってきたなということはありません。例えば、お茶だったら、新茶を人より早く飲みたい、早く売りたいとかで、4月中旬や5月の連休前に収穫しようとする、昔の時期からすると少しずれているところがあるわけです。早く摘める時もあるし、逆に霜とかが急にきて遅れることもありますので、そこであわててはいけません。それを無理矢理早くしようとして摘めば、次の年ももっと早く新芽が出るようになって、時期がずれてきます。そう無理をしてはいけないというのと、有機栽培や無農薬栽培が一番強いのは何かというと、実は農産物なんです。特に永年作物は、「農薬を使わない、病気にならないようにする」というよりも、北村の畑では、茅を切っ

で冷たい風に当てて、抵抗力がつくようにする。普通の農家の考えでは、品質的にとか早く収穫するためには、完全に柵を立てて、寒風を寄せずに暖かい温暖化にして、早く新芽を出して、そして虫が出たら農薬をかければいい、しかし北村の場合は、風に当てる時は風に当て、冷え込む時はそのままにしておけという考えです。風が当たると通気性がよくなる、空気が止まる所がないと病原菌が少なくなる。それから、冷たく冷えると、害虫の成虫が卵を産みますけど、その成虫が冷え込んで死んでしまう。暖かくしてしまうと、その成虫まで生きてしまう。そういうふうに、甘えさせず野生化させると抵抗力がつきます。それと、人間の考えで作物の収穫をあまりいじろうとせずに、この時期にしか採れないものを食べるようにするという事です。無理矢理、早期に作るうとして、品種改良や早期栽培をやらずに、旬の時は旬の時に食べるということで、やはり昔の八十八夜とは、5月の連休から採れはじめて、それを半年間くらいおいて、10月くらいに飲んでいたというのがありますから。(北村製茶)

お話を聞いていると、ほんとに愛情いっぱい我が子を育てるのと同じなんだと感じられましたね。思春期もあり、なんでもあり、自然もあり、災害もあり、愛情をいっぱい見守ってという心なんだな、すごいなと感じました。(食品ウォッチャー)

農業はダメだとか、お茶はダメだとかいう声があるんですよ、それがダメなんです。うちの親父とおふくろに、子供の時によく聞かされていたことは、例えば採れない時、病気でやられた時に、今年の収穫は少なかったけれど来年はよく採れるだろうとか、新茶は霜にやられたけれど、番茶はよく採れるぞとか、損する、儲からんとは一言も言わない、お茶屋はそのうちよくなるぞとか言われたら、ああよくなるのかなと思いをむわけです、マインドコントロールというやつです。もうダメだと言った畑には手を入れなくなる。これを来年はよくなるぞと思ったら一生懸命やるんです。そんな話を聞かされるうちに、おまえ将来は何になると言われたら、お茶屋としか思わなくなるんです、お茶屋はいいんだと。番茶は安い、だからそんなもの作ってもいけないよと問屋さんに言われたことがありますけれども、新茶というのは、涼しい時期に茶を摘んで楽ですが、番茶というのは、汗を流しながら、製茶工場の中は、50度くらいになるような機械の中で生産するのに、なんでそのお茶が安いのか、それはつまらんお茶と流通で決めつけられたことが原因なのです。そのためには、番茶でもいいものを作らないといけない、例えば、カテキンの量の多い茶を作らないといけないと、そうなってくるわけです。(北村製茶)

すごく広い畑を持っていらっしゃいますけれど、燃えない物やゴミが捨てられていたりということはないですか。(食品ウォッチャー)

検査が不安です。3,4年前の検査の時に、遠足に来た人がポテトチップスの袋を捨てていました。その時の検査官から、これは許可していないアミノ酸が入っていて、これが土壌を汚すからと言われました。本当の話です。ほかにも、米酢を昔から使っていましたが、pH調整剤として病気に効くということがわかってから、米酢を農薬として登録されました。(北村製茶)

野菜の偽装問題の話ですが、2,3年前から中国産を使っていたのに、そこを見抜けなかった。消費者のいろんな意見を聞くことも大事でしょうが、そういう機関にいる方には、もっと厳しい目で原因を突き止めていただきたいと思います。今日は、ご両親のお話とか、ここに来て話を聞けてよかったなと思いました。(食品ウォッチャー)

有機JASの認証ですが、県内ではどのような状況にありますか。農政事務所は関わっておられますか。(食育・食品安全推進室)

東京の大手の認証団体で取得するところもあるし、長崎県では食品衛生協会検査センターという認証団体がありますので、そこを選んで取得しています。検査センターは分析センターだから異常に厳しくて、ここまでかというくらい厳しいです。これがおもしろいですね。(北村製茶)

直接ではないけれど、店舗での表示チェックとかは行っています。(長崎農政事務所)

この検査は、つじつまが合うんですよ。最終的に在庫の量から何から合います。生産と出荷の量の誤差がほとんど出ないのでうれしくなるんです。それから、クレームがあった時にも裏付けができるから、自分たち生産者を守ることもなるし、なあなあではいけないというのもありますし、そういう問題で、

JAS法で捕まっている人もいますから、やっぱりここまで厳しく調べる必要もあるのかと思うときもあります。大手の取引先から来た人から一番信憑性が高いと言われたことがあります、毎年検査に来ているのもあるけど、その書類自体が、 unnecessary書類は一枚もないということです。(北村製茶)

有機JASほどではないのですが、お茶で、長崎県の特別栽培農産物の認定、認証を受けている方はいるのですか。(食育・食品安全推進室)

茶ではいなかったと思います。長崎県で9件ほど(特別栽培農産物の)認証をとった方がいらっしゃいます。大村が一番早かったと思いますけれども、それからどんどん広がって行って今9件となっています。そこも同じく食品衛生協会の方で認証をしています。(県北農業改良普及センター)

北村さんにとって、お茶作りってなんですか。(生協ララコープ)

初めは親のやってきたことを守らないといけないとか継承しないといけないとかの使命感でしたが、この頃はおもしろくなって、何かお茶しているんなことに関連していけるのではないかなと思います、お茶の文化として残しておきたいものがたくさんある、それで有機だけにこだわっていくのではなく、有機も大切なんですけれども、例えば、有機以外は飲めませんよねとか、安全食のオーガニック以外は絶対ダメだと決めてしまったら今までの農業がすべて否定される、それにはちょっと不安を持ちます。いろんな農業があっという間と思うんですよ。その中でお客さんがだんだん安全なものをとか、お客さんから危険と言われるから安全な農薬を使おうとか、農薬を使わなくてしようとか、どんどん変わってきたんですね。昔の農業では理解されなかったことが変わってきた、階段を皆登り始めたんですよ。だから今この時期に農薬を使っているものはダメということで、お茶の文化とか止めるのをやめてほしいんですよ。私の夢というのが、実は、情熱茶文化長崎発というのを作っているんですよ、商標もとりました、産地名、つまりブランドでは有名産地には負けるかもしれない、しかし長崎のお茶は、例えば北村はアレルギー対応のお茶を一生懸命栽培している、世知原は血圧のお茶を作っている、島原に行ったら糖尿にいいとか、長崎県のお茶はお薬で、どこ町とどこ村のお茶を混ぜたら、こういうのに効きますよとそういう研究までやってほしい、お茶は嗜好品になってしまったため、日本中どこでも同じ味色形になってしまっています。しかし今度は長崎から、お茶はお薬ですよ、本当に体に大切なもの、そうなるためには、機能性を高め、お茶は生活必需品、どこに行ってもその地域のお茶の文化が残るような時代、何を食べてもお茶が入っているとか、私はそんなお茶を作る生産者になりたい、いろんなメーカーのなくてはならないお茶原料屋になりたいと思っています。大手の企業にとってもなくてはならない生産者になりたいと、「北村の原料がないといいものが作れないよね」と、そうなりたいと思っています。長崎県のお茶が全部そうなってくればなとも思います。(北村製茶)