



農薬・化学肥料を一切使わないお茶作り

自家製木酢液(炭焼きの煙を冷却させた水溶液。アルコール分を始め二百種以上の有機成分からなります)を茶の木に殺菌、害虫の忌避、土造りのために散布します。肥料は油粕、米ぬか他、魚、動物性発酵有機を施肥、「飲んで安心、自然と共存」そんな思いで「農薬、化学肥料を一切使わないお茶」を製造して25年以上になります。特に、夏の太陽の恵みを十分に浴びた茶葉を製造した「無農薬天日干し赤ちゃん番茶」は全国よりご好評頂いております。



木酢液噴霧作業風景

天日干し赤ちゃん番茶

農薬・化学肥料を一切使わない茶畑で夏の強い日差しをたっぷりと受けて育ったミネラル・カテキンの多い芽を摘み、天日干しして仕上げております。赤ちゃんや胃の弱い方に、緑茶を飲むと眠れない方に、油っぽい料理を食べた後などにも、さっぱり、ガブガブお飲みいただけます。丹波の清らかな水と空気、そして太陽の光をたくさん浴びた絶品です。



茶道用くぬぎ炭焼き

山林原木に恵まれた当丹波地方では、随分昔より冬期の仕事としてほとんどの農家が炭焼き業(黒炭)を営んでおりましたが、現在ではほとんどなくなってしまいました。私共は夏季の自園茶栽培製造に加え、冬季十月～四月期は表、裏千家の茶道用道具炭の炭焼きをおこなっております。原木(くぬぎ)は最も十年物が最適でそれを寸法(約3尺)に切り、一本、一本土窯に入れ、約十日間かけ焼き上げます。ゆっくりとした火付けで皮付きを良くし、高温でさやして窯を止める手間をかけた焼き方により室内用として他の炭に比べ、ガスの発生が少なく火持ちのよさではご好評頂いております。黒炭のうち、くぬぎを炭材としたものは、切り口に菊の花のように放射状に美しい割れ目があり「菊炭」と呼ばれ、黒炭のなかでも最高級の炭とされており、白炭の備長炭とともに世界の木炭の中でも最高傑作品として賞賛されています。



丹波茶を育てる **徳寿園** tokujuen

兵庫県丹波市春日町中山 1273 TEL.0795-75-0302 FAX.0795-75-0221
営業時間 / 8:00~18:00 定休日 / 日・祝日 www.tokujuen.co.jp

無農薬天日干し赤ちゃん番茶・無農薬丹波茶製造販売・茶道用道具炭・木炭一般製造販売