

新商品のご紹介



(まほろば茶ロゴマーク)

うんなんひゃくやく

「雲南百薬茶」

からじし

「唐獅子茶」

まほろば自然農園から



今回、まほろばがお贈りしてきた一連の自社商品群に、また新たな仲間を加えたいと思います。

それは「雲南百薬茶」、そして「唐獅子茶」です。

まず、耳馴染みのない名前に驚かれる方もおられるかもしれません。

そして実際に、これらをお茶として商品化している企業は私の間限りではありません。

最初に、雲南百薬という野菜ですが、去年から試験的にまほろば自然農園で栽培を始めた、ほとんど市場に並ぶことはない野菜です。

南米を原産とし、日本では沖縄等の一部地域だけで食されるそうですが、私たちは次代の自然食のトレンドを担うほどの力のある野菜だと考えています。

その根拠は、雲南百薬の持つ驚くべき栄養価の高さにあります。

マグネシウムはレタスの8倍、カルシウムはピーマンの6倍、亜鉛はニラの2・5倍、銅はキャベツの8倍、ベータカロチン、葉酸、

さらにこの野菜は、ムチンを含有します。我々の目、消化器、呼吸器等を覆う粘膜は全てムチンです。胃がpH1~2という自らの酸によって焼かれないのは厚いムチン層に覆われているからに他なりません。

これらのデータだけでも、雲南百薬は健康野菜のトップランナーたり得る可能性を秘めています。

しかし、私が今夏から農園ボランティアとして働いた実体験こそがその思いをさらに濃くしました。

南米原産の雲南百薬は、北国の氷点下の朝にもその葉をしおらせることなく、自由自在にツタを伸ばし、ついに雪が降り、畑じまいをするその時まで花を咲かせ続け、青々とした姿を保っていたのです。

これは、生命力です。

まほろば自然農園は生命力の強い野菜を皆様にお届けする、という一念で様々な農法を考案、実践してまいりましたが、その実、食用として親しまれている野菜は、究極的には人間が手をかけ、労わってやらなくては商品として形にはなりません。

それは農園に関わる者のジレンマでもあるのです。

ただ、その中であって、雲南百薬はほとんど施肥の必要もなく、ひとつの球根から千を超える葉を有し、向かいのトマトの支柱にまでそのツタを伸ばすのです。

ぜひ、この驚異的な生命力をそのまま皆様にご賞味いただきたいと思いましたが、同時にネームバリューがなくては、手にとっていただくに至らないということにも気づいたのです。

雲南百薬の有用性を確信しながらも、お客様の食卓のスタンダードになることはできず、出荷されないままそのほとんどを枯らしてしまうのはとても辛いことでした。



私たちは、方法を探していました。

この素晴らしい野菜が、まほろばを愛していただいている皆様のご家庭に少しでも近づく方法を、です。

そして、それは日常の何気ない会話の中から生まれました。

雲南百薬の葉や、花穂を乾燥させ、まほろばが誇る浄水器エリクサーに搭載しているセラミックで焙じてお茶にする、というものです。

これを飲んだ時の感動は言いようありません。

どこまでもほのかに甜く、陶然とする芳香。

雨風と泥に塗れた半年が自信になり、来年も農業をやっていきなう、と息をつきました。

また、唐獅子茶には、なんぼんとししとうが農園で自然交配した、唐辛子のように辛いししとうを使いました。

こちらもその葉をセラミックで焙じたお茶ですが、上等の緑茶のような香りに加え、カプサイシンの作用か、体がじんわり温まる、まさに厳寒の北海道の冬を乗りきるには格好のお茶となりました。

雲南百薬茶と唐獅子茶は、年始にご家族やご親戚が会した、いかにもめでたい、晴れがましい席で飲んでいただくことを望むものです。

本年は、震災が日本中に影を落とした年でもあります。

しかし、闇にあつてこそ恒星が美しいように、この非常時の日本にあつて、お子様や遠方から来られたご親戚一同と、新年を寿げる喜びこそ際立つではありませんか。

雲南百薬茶で目一杯縁起を担いでいただき、唐獅子茶で心の芯から温まっていただく。

まほろばはその素晴らしい席の片隅にいることを幸いと考えます。



(甘唐辛子の畑)

＜飲み方＞ 普通の茶葉よりはるかに少量で美味しく戴けます。10秒ほど煎じて戴くと、さらに味わい深くなります。お好みの濃さに調整してお飲み下さい。また、少し濃く入れて、生クリームや、砂糖を入れても、美味しく戴けます。

有限会社アイズ 宮下 天地
(注) 浄水器エリクサーセラミック製造会社



(アーチ支柱に繁茂する雲南百薬)



「雲南百薬茶」

1袋 (10g) ¥ 500 (税込み)



「唐獅子茶」

1袋 (10g) ¥ 500 (税込み)