

農 商 工 トレンド



グアバ農家を作るやさしい手もみグアバ茶。
嘉手納町から全国へ発信目指す。

「手もみグアバ茶グアバナティー」

自然茶工房 ナチュリティー・カデナ

代表 我那覇 健 氏



国道58号線沿いにあるアンテナショップには、試飲用のサーバーを常備している。

■美味しいグアバ茶の誕生

自然茶工房ナチュリティー・カデナは、嘉手納町に加工場と販売店を構え、農薬や化学肥料を一切使用しないグアバ葉のみを使ったこだわりの「手もみグアバ茶グアバナティー」を製造販売している。代表の我那覇健氏は「グアバ茶は、沖縄の三大薬草茶のひとつで体に良い健康茶として知られていますが、苦くて臭みのある味が難点でした。良薬口に苦しと言いますが、飲み続けられなければ健康につながりません。子どもでもおいしく飲めるグアバ茶を作りたかったんです」と語る。会社設立は昨年4月だが、今年1月には嘉手納町の優良推奨品認定を受けるなど、嘉手納町特産のグアバ茶として注目を浴びている。

■日本茶の手もみ製法を採用

ナチュリティー・カデナのグアバ茶はまろやかな飲み口が特徴。その味を実現させたのが、茶葉の「選別」と日本茶に用いられる「手もみ製法」だ。我那覇さんが読谷村や恩納村に所有するグアバ農園には約3,000本のグアバの木があるが、原料となる葉は自らが選び抜いたものだけだという。「苦み臭みの原因となる古い葉や茎は使わず、茶葉にふさわしい状態の若葉だけを使います。さらに飲みやすくするため、日本茶のまろやかさをだす製法で知られる手もみを施し、やさしい飲み口に仕上げました」

静岡県日本茶農園に行って実際に手もみの方法を学び、微妙な力加減で変化する味に苦戦しながらも、独自の製茶法を確立。従来のグアバ茶とは一線を画した味を完成させた。「販売の際には必ず試飲してもらいます。飲んだ途端に美味しいと言って納得して購入してくれる方が多いんですよ」と、お客様の反応にも手応

えを感じている。また、葉は煎らずに独自の乾燥法で乾燥させ、刻まずロール状に巻いてその形状を生かした。お湯の中で広がるグアバの葉を見て、グアバ自体に興味を持ってもらいたいという思いを託した。

■地域の方々が誇れる特産品を目指して

グアバの葉に含まれるグアバ葉ポリフェノールは、生活習慣病の抑制や改善に効果があるとされている。

「開発段階で、生活習慣病が低年齢化している実態を知り、使命感が湧いてきたんです」

自身の子どもの反応を参考に、子どもでも安心して飲めるお茶作りを目指したという。父親が定年後趣味で始めたグアバ農園を、農業経験が無かったにも関わらず引き継ぎ、地道な製品開発と販路開拓に尽力。

「嘉手納町の協力を得て、道の駅や産業祭りで販売実績を積むことが

できました。どんなに良いものを作っても一人では実現できません。多くの方々に恵まれ、世に送り出すことができました」

将来は町内に農園を持ち、名実共に嘉手納町産のグアバナティーにしていきたいという。また、「現時点で安定した味を出せるのは私一人ですが、生産量を増やすためにも技術者の育成に取り組んでいます」と今後の事業展開を見据えている。焦らず、質の高いもの作りを続けていきたいと力強く思いを語ってくれた。

問い合わせ先

自然茶工房 ナチュリティー・カデナ

〒904-0203 沖縄県中頭郡嘉手納町嘉手納278-2

TEL 098-989-9375

URL <http://www.guavana-nature.com/>

<http://naturetea.ti-da.net/>



紅型をあしらったシンプルなパッケージデザインが好評だ。手もみの高級茶としてではなく、常備茶として飲んでもらえるよう価格も抑えた。