山羊農法で草　虫と仲よく地域自然と共に　持続可能な茶作り
熟成成長する茶。心を和ませることのできる釜茶、平和な心を目指します。

自己紹介　：　柴本　俊史　shibamoto　toshifumi　1986年6月生まれ

出身地　：　静岡県牧之原市勝俣 Katsumata, Makinohara city ,Shizuoka **prefecture**

職業　：　茶の間案内、釜茶製造販売を通してトキメキの時間提供業　自家用茶研究

認定　：　静岡県品評会和紅茶部、烏龍茶部、日本茶 Award 審査員奨励賞、100 名茶認定役員
半発酵茶マイスター

茶農家の 3 代目。高校生で常茶に目覚める、常茶の先生　故小川誠二氏と出会。県茶業研究センタ技術全体を学ぶ。釜炒り茶主産地である宮崎県西臼杵郡の茶農家を視察する。
一心園 2 年半研修。五ヶ瀬町の赤藤茶園仕事しながら、宮崎茶房で在来種手炒り茶、烏龍茶、紅茶製造を研究。今までにない特徴のあるお茶開発、社会の変化や自然をアートに伝えられるようにという考えのもと,2012 年から企画栽培製造販売提供マイペースで拡大中。ヤギ親子と山羊農法を実践。茶摘みや手炒り茶作り体験会を通して原点の自家用茶についても探求中。浸け置きでいれられる茶を紹介中。低カフェイン茶スパイス茶 kancha+は子育てママに好評。
現地に 3 回出向いてブレンド開発して味を合わせることで 2016 年からポーランドで茶販売店
HERBATY　CZAS
http://herbatyczas.pl/pl/48-toshifumi-shibamoto で紹介開始。

KAMAIRICHA カマイリチャ　釜炒り茶とは
収穫した茶葉をしばらく置いて一番炒り、1回に5kgを300－450℃の鋳物製丸釜で炒りながら作るお茶です。茶葉中の水分を蒸発させ火を通して酸化酵素死活させます。ちなみに日本主流は蒸気で蒸して作る蒸し製煎茶です。牧之原は深蒸し煎茶が有名です。
主に九州宮崎県北部で生産されて生産量は全国生産比1％以下、ごく限られた少量です。
世界的に飲まれてる緑茶は釜炒り製で、英語 Pan Fired tea 中国語　青殺緑茶チャオチン
緑茶＝釜炒り茶＝中国茶、ベトナム茶。蒸し製煎茶＝日本茶 SENNCHA との認識が世界の主流。
日本はなぜ蒸し製か？だしの文化や刺身によく合う。釜炒り茶は中華や洋食に合います。
現代人に求められているのはサッパリした飲み口の釜炒り茶なのではないでしょうか。
いれ方は95℃で ok 茶殻大きく茶器洗い楽。日常茶飯事の茶として適していると思います。
浸け置きいれ方や水出しでも香りが出ます。それぞれペアリングできる茶種があります。
個人や企業様向けのオーダーメイドのブレンドや茶作り。出張手炒り実演、茶栽培や製茶指導、着地型観光として海の見える茶畑でくつろげるレンタルスペースデッキ「茶の間」案内
冷凍茶葉により1年中ホットプレート茶作りできます。3 色製法セミナー、茶鑑定などやお茶会展示会での呈茶、コラボイベントもやります。お気軽に相談ください。　　ご注文、御用命は

421-0414静岡県牧之原市勝俣2695　tel080-5295-7196fax0548-22-2438
e-mail　kamacha@outlook.jp　HP　kamacha.jimdo.com　「fb釜いり茶柴本」で検索