

バイオ茶ができるまで



上水園三代目
上水漸

急がず、休まず、怠らず。
自然のバイオリズムで
すこやかに。

凍らせ続けることで晩霜から新芽を守る。

バイオ茶はすべて自社の茶畑で、農業や化学肥料は使わず栽培しています。栽培において最も大事にしているのが、“植物のバイオリズム”。植物が生きるうえでなくてはならない“水”をコントロールして、すこやかに育てます。

1979(昭和54)年、晩霜で新芽が壊滅状態になったことが三代目の上水漸がお茶づくりを見つめ直すきっかけとなりました。翌年の1980(昭和55)年、海外での事例に学び、全国で初めて茶畑にスプリンクラーを導入。茶葉が枯れてしまうのは、およそ-2℃。晩霜被害が懸念される、冷え込む春先に一晩中、水を撒きつけ、茶葉を凍らせつづけることで0℃に保ち、新芽を枯らさず、守り抜くことに成功しました。

大量の水が必要となるためボーリングして地下水を確保する、覚悟のいるチャレンジでしたが、全国的な晩霜被害から唯一免れることとなり、当時、新聞やTVで報道され、多くの見学がありました。以来、気化し、凍り、姿を変えてゆく“水”と、植物本来の力に着目し、自然のバイオリズムに寄り添う、お茶づくりがはじまりました。

水のめぐりをスムーズにして 自然の中で生きる力を育む

血液やリンパの流れが滞ると体調を崩してしまう、人の身体と同じ。植物もスムーズに水がめぐること、栄養がいきわたり、いきいきと育ちます。春夏秋冬、そのときどきの気候や気圧などに合わせて、茶畑上空の湿度を管理し、足りないときに補って、与え過ぎないように気を配り、スムーズに水をめぐらせることで、厳しい自然の中で生き抜く力を育みます。

お茶本来の味と成分を引き出して バイオ茶が生まれました。




加工においても栽培方法と同じく、温度・湿度を利用した独自の技術で、お茶が本来もっている“味”と“成分”を引き出しています。栄養豊富に育った茶葉の組織を壊すことなく、じっくりと時間をかけて加工しているため、渋味や苦味、雑味の少ない、まろやかで飲みやすい、澄んだお茶ができあがります。

栽培から加工、販売まで、すべての工程を自分たちの手で。
バイオ茶誕生から30年以上、誠実なお茶づくりをつづけています。

バイオ茶のあゆみ

発売当時の
パッケージ



- 1986 昭和61年**
バイオ茶誕生
日本初の水出し茶の製品化となる。
地元の新聞で報道され、
スポーツ少年団や老人クラブへ広まる。
- 1989 昭和64年
平成元年**
宮崎県の駅伝名門校である小林高校や旭化成陸上部で飲まれる。
九州各県に徐々に広まりはじめる。
- 1990 平成2年**
有名実業団陸上部に次々に採用され、マラソンの給水時のスペシャルドリンクとして評価を受ける。
旭化成陸上部の本拠地、宮崎県延岡市で開催される陸上競技大会「ゴールデンゲームズ in のべおか」(現・日本陸連公認大会)に協力企業として参加(現在も継続中)。
ロッテルダムマラソンにて、出場選手がバイオ茶を愛飲し、この大会で優勝したことで、テレビ、新聞などで報道され、バイオ茶に注目が集まる。
- 1991 平成3年**
世界陸上選手権大会において、出場選手が給水時のスペシャルドリンクとしてバイオ茶を使用し、金メダルを獲得。バイオ茶の名が大きく報じられる。その後、競輪、バスケットボール、バレーボール、ラグビーなど、陸上競技以外のスポーツ選手にも愛飲されるようになる。
- 1992 平成4年**
バルセロナオリンピックにて、男女マラソン選手がバイオ茶を愛飲し、入賞。これをきっかけに、国内はもとより海外の選手にも知られるようになる。
- 1997 平成9年**
九州一周駅伝競走大会の応援飲料として採用される(その後、2013年の最終大会まで17年間にわたり、大会中の給水ドリンクとして使用される)。
南日本酪農協同組合より、
バイオ茶のペットボトル入りが発売。
- 2001 平成13年**
バイオ茶 微粉末茶「颯々」発売。
- 2004 平成16年**
水出し茶「バイオ茶」が
宮崎陸上競技協会の公式飲料に認定。
- 2007 平成19年**
「焙煎黒バイオ茶」発売。
- 2010 平成22年**
宮崎県推奨 優良県産品に
「バイオ茶スポーツ」が認定。
アカメガシワ葉とブレンド
した「青春回帰茶」発売。
- 2011 平成23年**
上水漸編著『「バイオ茶」はこうして生まれた』(新評論)出版。
- 2014 平成26年**
バイオ茶の新ライン
「everyday シリーズ
水出し茶・温茶・焙煎茶」
発売。
- 2015 平成27年**
NHK『ためしてガッテン』「夏こそ！スーパー緑茶 新カテキンで免疫力が復活！」にて、スーパー緑茶のナビゲーター役として、三代目・上水漸が登場。
バイオ茶を飼料として育った豚
「バイオ茶ポーク」(商標登録)誕生。
- 2020 令和2年**
米・ハリウッドにて開催の第92回アカデミー賞の公式アフターパーティーのメニューに、水出し茶「バイオ茶」がドリンクとして、微粉末茶「颯々」がデザートとして振る舞われる。