

丹波すぐれもの大賞  
**わくわく部門受賞**  
**丹波小林屋**



バジル茶を開発  
キーワードは「笑顔」

丹波県民局が選ぶ、地域の特色を生かした独創的な食料品「丹波すぐれもの大賞 わくわく部門」に丹波小林屋のバジル茶が選ばれました。

バジル茶は、ハーブティーと日本茶のよいところを併せもつ、めずらしい健康茶です。代表の小林友美さん（写真右）から話を聞きました。写真は農業の師匠である父の甫さんと。



**飲みやすさを工夫した健康茶**

バジル茶は、自家栽培のバジルを原料にした健康茶です。ハーブティーと日本茶を掛け合わせたもので、両方のよいところをもっています。日常で手軽に飲めるものを目指して、味や包装にこだわりました。飲みやすいように玄米を配合したり、ティーバッグ包装にしたりと工夫しています。受賞は、協力してくれる家族、お茶づくりの先輩や友人のアドバイスのおかげです。

**体調改善が誕生のきっかけ**

バジル茶は、自分の体調を改善するために作り始めました。10年程前から我慢できないほどの肌のかゆみや痛み、女性特有のつらい症状に悩まされていました。

海外でハーブを治療に使うと聞き、Uターンを機会に、ハーブを育てはじめました。肌に塗ったり、石鹸にしたりと色々な挑戦をした結果、手軽に飲めるお茶にたどり着きました。飲み始めてしばらくすると、肌のかゆみや痛みが改善し、本当にうれしかったです。友人たちちにプレゼントしたところ、商品化をすすめられ、バジル茶が誕生しました。

**自家生産にこだわる**

原料の生産から加工まで、すべて丹波小林屋で行い、味と栄養を損なわないようにしています。

バジルは、ミネラル豊富な井戸水を使って育て、除草はすべて手作業。自分でトラクターを運転して、土を耕します。農業の師匠である父や家族の協力を得て、バジルを育てています。

収穫したバジルは、ビタミン・ミネラルを濃縮するため、あえて天日干しで、時間をかけて乾燥。製法は祖母のお茶づくりを参考にしました。焙煎、配合にもこだわり、焙煎機を自分で開発してしまいました。

**飲む人の笑顔をつくりたい**

バジル茶を商品化したのは、自分と同じ悩みを抱える人の助けになれるのではと思ったからです。しかし、開発当初は「飲みにくい」「時間がかかる」「片づけが手間」と改善点だらけ。飲んだ人の笑顔をつくれるようなものにと、4〜5年試行錯誤を繰り返しました。

飲んだ人からの感謝と笑顔が一番の喜びです。今後も、一人でも多くの人の悩みを改善し、笑顔をつくれるように頑張ります。