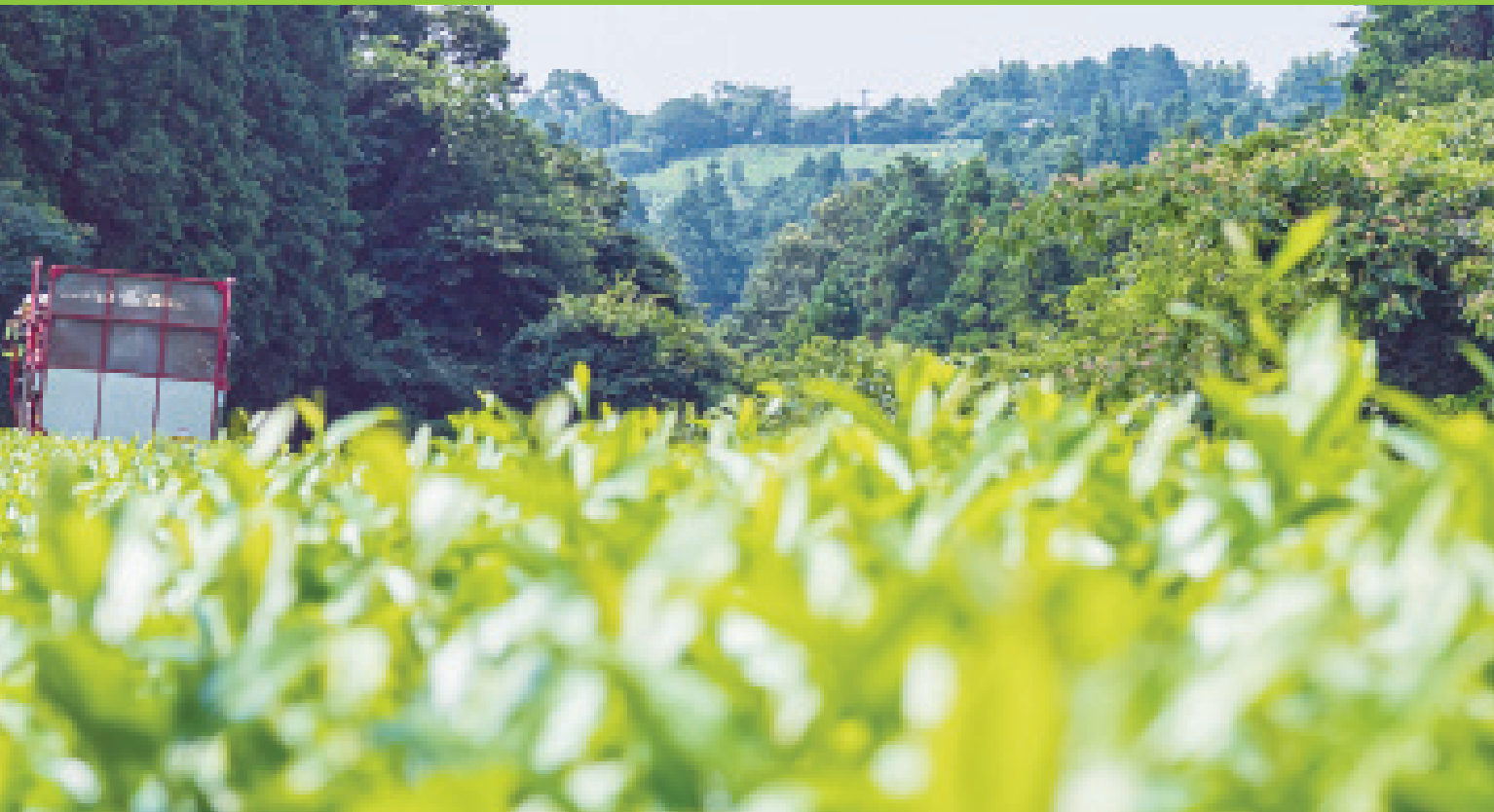




～ 伝統の継承と発展① ～

八女茶の「これまで」と「これから」

広川町の特産品の一つである「八女茶」。日本を代表する高品質なお茶として知られ、国内外に多くのファンがいます。今回の特集では、日本の伝統的農産物である「日本茶」の歴史を振り返り、それを継承し発展させていこうと奮闘する生産者にお話を伺いました。

園産業課農政係 ☎ 0943-32-1841

お茶の歴史

日本でのお茶の歴史は古く、約1200年前の平安時代初期に、遣唐使や留学僧がお茶の文化を中国から持ち帰ったのが始まりとされています。当時、嗜好品としてのみならず、薬や解毒剤としても扱われていたお茶は、非常に貴重とされ、一部の人しか口にできませんでした。お茶を「一服」という言葉で表現するのは、これに由来します。

江戸時代には飲料として世間一般に普及し始め、「煎茶」や「玉露」など、現代まで続く製造方法が生み出されました。そこから日本茶の需要は増え続け、お茶の栽培はさらに広がりを見せます。明治時代初期、お茶の一大産地となった日本は、海外への輸出もスタートし、明治20年ころには、日本の輸出総額の15％、20パーセントを占める産業にまで成長しました。

しかし昨今、生活様式の変化などで日本茶の消費量は減少傾向にあるほか、後継者不足などの課題もあります。

約600年の伝統産業

国内でも有数のお茶の産地として知られる八女地区。一昨年で八女茶発祥600年目を迎え、伝統の継承とさらなる発展が期待されます。

八女茶の収穫は、4月中旬～5月上旬の一番茶に始まり、6月中旬～7月上旬（二番茶）、または7月下旬～8月上旬（三番茶）まで続きます。寒暖差が大きく湿度が高いなど、上質な茶葉の栽培に適した環境下で栽培される八女茶は、「深いコクとまろやかな甘み」が特長で、品評会で常に高い評価を受けています。



お茶栽培の年間スケジュール

■ 1～3月



一番茶の収穫に向けて、摘採面を均一にする「春整枝^{はるせいし}」を行います。そのほか、肥料散布や防霜対策、病虫害防除などを行います。

■ 4～6月（繁忙期）



4月中旬から一番茶の摘採、6月中旬から二番茶の摘採を行います。そのほか、中切り・深刈りの剪定^{せんてい}作業や病虫害防除などを行います。

■ 7～9月



一部の茶園は三番茶の摘採を行います。そのほか、踏み固められた畝間^{うねま}を柔らかくする深耕作業や肥料の散布、病虫害防除などを行います。

■ 10～12月



来年の一番茶の収穫に向けて、古葉が混入しないように摘採面を均一にする「秋整枝^{あきせいし}」を行います。そのほか、病虫害防除などを行います。



広川町の八女茶栽培

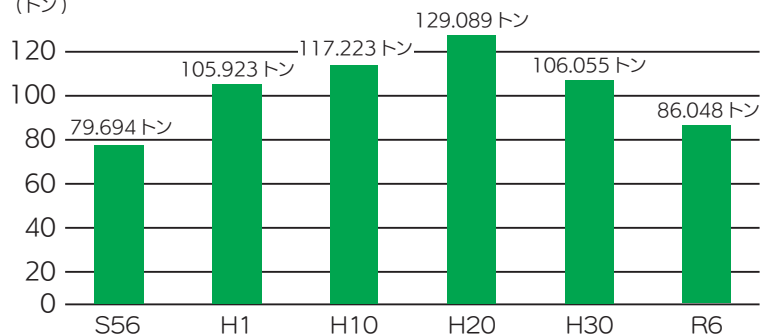
広川町で八女茶の栽培が始まったのは明治時代中期で、当時は主に家庭で消費する量しか栽培されていませんでした。八女地区での栽培が、産業の一つとして盛んになるに伴い、広川町でも八女茶の栽培が徐々に増えていきます。昭和60年ころには総面積77ヘクタール・生産量570トンの産業へと成長し、広川町の特産品の一つとして根付くようになりました。

現在、広川町で八女茶を生産している農家数は21戸で、総面積は71ヘクタール、農協



への出荷量は約86トン（令和6年度）。「やぶきた」という品種が6割以上を占め、「さえみどり」や「きらり31」など、10品種以上が栽培されています。

～ 広川町での八女茶出荷量の推移（JA 茶取引センター取扱実績）～
（トン）



プロフェッショナル

生 産 の 流 儀

広川町の八女茶生産者に、就農した背景や栽培にかける思いなどをインタビューしました。

“ いまだに満足するお茶はできない ”

“ まだ自分は何も成し遂げていない ”

“ なかなか仕事を任せてもらえない ”

一つの道を追求し続ける「プロフェッショナル」だからこそ、悩みは尽きない。

仕事に取り組む姿勢や考え方を通じ、生き方や「生産の流儀」を浮き彫りにします。

30年追求したお茶づくりの道、
いまだ極地に至らず

高校卒業後、実家がお茶農家だったこともあり、静岡県のお茶の学校に通いました。広川町に戻ってきたところ農協から声がかかり、お茶の指導や販売を約2年担当し、22歳のときにお茶農家として就農しました。

当時はお茶の栽培に関して聞ける人も少なく、挑戦と失敗の繰り返しでした。それでも、先輩のアドバイスを受けて日々経験を積むことで、自分なりに栽培や加工の知識を深めることができました。

仕事する上でのやりがいは、やはり良いお茶ができたときです。しかし、お茶づくりを



“創業 100 年以上続く老舗”

JA 茶業部会筑後広川支部部会長
鍋田製茶 鍋田武寛さん

始めて30年経つものの、いまだに満足するお茶はできません。それだけお茶づくりは難しく、奥が深いと感じます。

昔ながらの「露地栽培」への
こだわり

鍋田製茶では、素材の味を生かした健康的な飲み物として飲んでもらいたいという想いから、昔ながらの露地栽培にこだわったお茶づくりをしています。今は、茶葉の色味や水色が重要視されるため、被覆栽培が主流になりましたが、私はお茶本来の味や香りを残したい。露地栽培は気候条件がもろに影響し、収穫時期の見極めも難しいですが、その分、良いお茶ができたとき

きはうれしいですね。
これからも、自分が美味しいと思うお茶づくりを大切にしていきたいと思っています。

お茶文化を未来へつなぐ

現在、子どもがいても継がない農家が多いと聞きますが、それはお茶農家も同様です。若い人がお茶に魅力を感じていないからでしょうか。

理由の一つとして、飲料の多様化や食生活の欧米化など、生活様式の変化が関係していると思います。日常的にお茶を消費する機会が減り、必然的に急須のある家庭も少なくなっている。この状況を打破するには、ただの飲料としてだけでなく、伝統文化としてお茶を残していくことも視野に入れ、茶業に関わるすべての人が一丸となってPRに力を入れる必要があります。

現在、抹茶が世界的に注目されており、売り込み方次第で煎茶にもチャンスがあると思います。まずは地元の人に地元で作っている良いものを消費してもらいたいです。



“可能性の探求者”

JA 茶業部会筑後広川支部所属
ゆげ製茶 弓削洋さん

あのころ見た両親の背中

ゆげ製茶は、昭和21年に祖父が創業し、2代目である父が現在の工場を建て、3代目の私が受け継ぎました。

小学生のころから日常的にお茶の手伝いをしており、両親の仕事をする背中をずっと見てきました。その背中がかっこよかったんです。そんな両親に憧れ、高校卒業後に就農を決めました。

しかし、いざ就農したもの、目標を立てていなかった私は結果を出すことができず、悶々とした日々を過ごしていました。そんな中、周りの先輩や後輩が徐々に結果を出しはじめ、自分の中で悔しい気持ちが生えるようになりました。

す。そこから真剣に仕事と向き合うようになりました。

家族経営のため、親と衝突してしまうことは多々ありますが、感謝の気持ちを忘れたことはありません。

和紅茶誕生の背景

ペットボトルのお茶が普及し始め、全国的に煎茶の需要が右肩下がりになってきたときに「同じ茶葉で何か別の物がつくれないか」と考えたのがきっかけです。

当時、「三番茶」で和紅茶づくりをしているところがなく、面白い試みだと思い、和紅茶づくりに取り組みました。ついには世界のコンテストで賞をいただくに至り、今も改

良を重ね、高品質な和紅茶づくりを追求しています。
和紅茶の誕生は、八女茶の可能性を考え続けた結果の産物だと思っています。

終わらない可能性の追求

祖父・父から畑や工場を受け継ぎ、与えられた環境で働く中で「まだ自分は何も後世に残すことをできていない」と感じています。広川町や八女茶業界全体にとってプラスになることをしていきたい。そのためにも、まずはゆげ製茶の知名度を上げ、お茶の産地として広川町の知名度を上げていきたいと考えています。

ゆげ製茶は生産者でありながら直販をしています。お茶屋さんとは敵対したいわけではありません。あくまで考えているのは八女茶全体のこと。生産者とお茶屋がもっと近い関係性で意見交換ができれば、八女茶業界全体がもっと良い方向に向いていくはず。今後もお茶の可能性を広げる取り組みを積極的にしていきたいと思っています。



“継承するお茶づくりへのプライド”

JA 茶業部会筑後広川支部所属
山下製茶 山下皓聖さん

八女茶づくりに携わる喜び

私は昨年に就農し、今年で2年目になります。中学生のころから繁忙期に家業を手伝う中で、両親の忙しい姿を見てきており、手伝いたいと思ったのがきっかけです。

お茶農家の仕事は大変で、特に繁忙期は休みがないくらい忙しいですが、プライドを持って仕事しています。全国的に見ても八女茶は高品質なイメージで、味も本当に美味しい。八女茶栽培に携われていることがうれしいです。

そして何より、繁忙期に親せきみんなが手伝いに来てくれること、同業者に畑を褒めてもらうこと、お茶が美味しと言ってもらえることが、

仕事のモチベーションになっています。

父の背中を追いかけて

山下製茶は祖父の代から始まり、私で3代目になります。現当主である2代目のお茶熱心な父が、当時2町5反だった畑を現在の9町まで拡大していききました。

父は仕事に対してとても厳しく、私に仕事を簡単に任せてはくれません。お茶づくりに対する一途な姿勢は本当にすごく、頭の中はお茶だらけ。飲みに行ってもお茶の話をしていきますからね。でも、それがかっこいいですよ。

3代目が見据えるビジョン

山下製茶は、まだ父がメインですが、私の代になっても繁栄させていきます。そのための目標として、まずは工場を大きくすること。1日に製造できる量を増やし、人も雇えるようにしたい。将来的な可能性として、直販も考えていきたいと思っています。