

# お茶農家の仕事はマニアック 手間のかけ方で味が変わる奥深さがおもしろい



宮崎県茶共進会 普通蒸し煎茶の部 優等  
農林水産大臣賞受賞

そのだ ゆうすけ  
若手茶農家 園田 悠輔 さん

Sonoda Yusuke

栽培・加工技術を磨き  
農林水産大臣賞を受賞

宮崎県は、気候が温暖で平坦地が多いなどお茶栽培に適しており、栽培面積全国6位、生産量全国4位を誇る。ブランド茶「みやざき茶」が生産される全国でも有数のお茶の産地だ。

「時間と手間をかけて育てたお茶が市場で評価してもらえるのがうれしい」。

そう話すのは、野尻町東麓の若手茶農家、園田悠輔さん。県立農業大学校で栽培・加工技術を学び、平成24年に就農。現在、祖父・両親の家族4人で荒茶(※)の生産を行っている。

就農後は、宮崎県茶共進会へ毎年出品。「自分のお茶がどう評価されるのか現



写真 就農4年目から製茶工場を任されている園田さん。茶葉の出来だけでなく、工場での蒸し具合でも味が変わる

在地を知りたい」と、平成25年からは全国茶品評会審査会にも出品してきた。

審査結果をもとに技術を高めてきたことが評価され、令和2年度には宮崎県茶共進会「普通蒸し煎茶の部」で優等を獲得、農林水産大臣賞を受賞した。

「祖父と両親の3代でやっているからこそ、手が届いている。そこがうちの強み」と話す園田さん。「お茶栽培は自分一人ではできない。家族と一緒に賞をもらった気持ちです」。

## 手間のかけ方で味が変わる お茶農家の仕事の奥深さ

園田さんは、液肥を自作するなど、有機肥料にこだわってきた。

化学肥料と比べて分解までに時間がかかるが、有機肥料に含まれるミネラルなどがお茶の旨味を引き出してくれるという。

「お茶は永年作物。化学肥料はすぐに効果が出るが、長い目で見ると土壌が豊かになる有機肥料の方がいいんです」。

茶葉の収穫後は自宅に隣接する製茶工場加工を行うが、最盛期には日付が変わるまで作業を行うことも。夏場には室温が40℃近くになることもあるなど過酷な作業だが、加工する段階で味が損なわれてしまうこともあるため、細心の注意を払っている。

通常の作物と違い、栽培から加工まで気を配る必要があるお茶農家の仕事を「マニアック」だと笑う園田さん。「手間のかけ方やこだわりなど、生産者ごとに味が変わる。その奥深さがおもしろい」と話す。

今、ペットボトル飲料の普及などにより、お茶を淹

れて飲む人が減っている。園田さんは、若手茶農家の仲間とともに、地元小学校でお茶の淹れ方を教えるなど、普及活動にも取り組んでいる。ぜひ自分でお茶を淹れて味わってほしいと園田さん。

「お茶はお湯の温度の調整で飲みがかわるなど、自分の好みに合わせて調整できるのが魅力。急須がなくともティーバッグや粉末緑茶があるので、若い人にも自分にあった形でお茶を楽しんでもらえたら」。

※荒茶：茶葉(生葉)を蒸して揉み、乾燥させる「荒茶加工」を施したお茶。「仕上げ加工」をする前の段階のものをいう



写真 ①一番茶収穫前の茶園。約4畝の畑でお茶の栽培を行っている ②茶葉を加工した荒茶。製茶工場には香ばしい匂いが漂う