

頑張る

農業法人

宇治茶の主産地・和東町で、茶生産者、J A京都やましろ、J A全農京都が設立し、府内最大級の製茶工場を経営する農業法人「(有)グリーン工房和東」。

委託農家も、自家製茶で厳しかった労力の省力化やコスト減などの大きな効果が得られ、こだわりの高品質製茶が高く評価されるなど、茶振興の拠点となっている。

同町の茶生産は、鎌倉時代に、隣接の加茂町にある海住山寺の高僧・慈心上人(覚真)が、茶作りに最適な場所として茶樹を植えたのが始まり。江戸時代には、京都御所に納められていたとされ、800年以上の歴史的な産地だ。冷涼で爽やかな空気や昼夜間の寒暖

差などの環境が、おいしい茶が生まれる要因とされている。

現在町内での茶栽培面積は592畝、茶農家は310戸で、荒茶生産量は約1140トと、府内茶生産量の43%を占める主産地となっている。

多くの茶農家は、個人施設やグループの共同工場で製茶に取り組んできたが、コスト面や高齢化で労力などの課題が出てきた。

1998年に生産者やJ A、行政などで構成する「町農業農村活性化推進会議」が母体となって法人化の検討に入った。

生産者支援や後継者育成につなげようと法人設立を決め、99年7月にJ A、全農京都や生産者19人が参画してグリーン工

和東町

(有) グリーン工房和東

良質茶生産に励む豊田社長(前列左)ら役員



宇治茶振興の拠点に

設立して12年、品評会で好成績

生産者で専務取締役の村井幹良さんは「この時代に合った経営を行ない、後継者育成につなげたい。工房ができ、栽培面積も増やしたい」と設立の意義を述べる。

グリーン工房和東には、町内の43戸が製茶を委託し、近年の生葉搬入量は年間約400ト。

製茶はコンピュータによる自動制御で行い、さらに品種や性質の違う個別農家ごとに、スタッフがきめ細かく手作業を行い、高品質茶を生み出している。昨年の関西茶品評会では煎茶部門1等に選ばれた。

豊田社長は「工房があつて和東茶が有名になつている。品評会でも評価されたので、さらに良質茶を広めていきたい」と意気込む。

▽法人の所在地 和東町白栖幸ノ栖21の1
電話 0774(99)6226

房和東を設立した。社長 豊田勝代副組合長が、農京都運営委員会会長が就任。副社長は中川泰宏J A全