

頑張る 農業法人

宇治茶の主産地の1つ 南山城村田山南部地区で、40年前に茶農家が設立した農事組合法人「田山南部共同製茶組合」。

古くから共同加工工場を稼働し、組合員が均一で高品質の茶生産を行い、合葉製造による深蒸し煎茶を製造する。鮮やかな緑で渋みが少なく味わいの深い煎茶が好評で、各種茶品評会で上位入賞するなど、高級宇治茶製造の熟練技を伝承する。

今年が一番茶は、2日から今月末まで共同工場稼働する。

南山城村は府の南東に位置する府内唯一の村。宇治茶の有力主産地で、94戸が290畝の茶園を有し、年間約800トの生産量を誇る。隣接する

和東町に次ぐ府内2位を占め、その8割以上が煎茶だ。

同地区は、のどかな山間に茶園が点在する。茶の需要拡大により、茶葉摘採の機械化が始まり、栽培面積が拡大する中、これまで各農家で製茶していたものを「共同工場運営によるコスト削減で、効率よく高品質茶を加工しよう」と、茶農家21人が組合員となって1973年に法人を設立、製茶工場を設置した。

設立時の組合員の茶園面積は27畝だったが、現在は34・2畝に拡大。一方、組合員数は高齢化が進む中で13人に減少した。

代表理事組合長の廣田文隆さん(61)、副組合長理事の稲置浩之さん(48)の他、理事4人

農事組合法 田山南部共同製茶組合 南山城村



緑茶加工施設で高品質茶製造に努める廣田組合長(左)、稲置副組合長(右)と、組合員で青芽係担当の石上文彦さん

高級宇治茶に高評価

監事2人で経営に当たる。農繁期には3人を臨時雇用する。

合葉製造は、組合員が搬入した生葉をまとめ、同組合が加工・出荷する。

当時としては画期的な取り組み。各組合員は同じ肥料・農薬を使用するなど栽培方法を統一する。通常より長い時間で蒸しを深くした後、オペレーターは茶葉の様子を見ながら。長年の熟練技を伝承

合葉製造で伝統の技を継承

した高品質煎茶としてJ A京都やましろに出荷する。

伝統を受け継ぐ栽培管理と製茶技術の高さが評価され、法人設立6年後には朝日農業賞を受賞した他、府茶品評会で農林水産大臣賞を6回受賞している。

廣田組合長は「GAP(農業生産工程管理)手法もいち早く導入し、同村でのモデルとなっている。生産者の高齢化・担い手不足が進む中、組合で1畝の茶園を預って有機栽培に取り組み、昨年度有機JAS認定を取得した。

当地も担い手の高齢化が進んでいる。産地を守るためには将来、耕作困難な茶園を組合が預かるなどして、伝統の宇治茶を伝承していきたい」と話す。

▽法人所在地 相楽郡南山城村田山鷹ノ尾63-1。電話 0743-940248。