

頑張る

農業法人

歴史ある宇治茶の伝統を受け継ぎ、玉露生産に欠かせない被覆栽培法の改良や、手摘み・手もみの技術継承、施肥手法の体系化など、宇治茶の品質向上や伝統的な茶文化保存に尽力してきた、宇治市小倉町の16代目茶農家、吉田利一さん(66)。父親が設立した農業法人「(株)丸利吉田銘茶園」を引き継ぎ、吉田さんが生産した玉露・てん茶を加工・販売する。高品質、安全・安心を貫き、幾多の農林水産大臣賞受賞の他、今年春には黄綬褒章を受章。宇治茶生産のトップリーダーとして手腕を発揮する。

宇治茶は鎌倉時代に、京都市内の高山寺(世界遺産)僧侶・明恵上人が、同寺と宇治に植えたのが

始まりとされ、宇治では400年以上前から、稲わらを被覆棚に広げて遮光する「本ず被覆」の玉露栽培が始まった。祖父の喜三郎さんも伝統技で玉露をつくり、高品質茶づくりに貢献し、1947年の第1回全国茶品評会で見事大臣賞を受賞した。

その年に誕生した利一さんは、子ども時代から祖父や父親利喜三さんの茶に取り組む姿を見て育ち後継を決意、大学卒業後に茶園1・2畝で就農した。

父は「自分で作ったものを自分で値を付けて売りたい」との強い思いで、76年に茶の加工販売事業の同社を立ち上げた。近隣のショッピングセンターへの出店とともに、通信販売を先駆けた

宇治市

(株)丸利吉田銘茶園



本ず被覆茶園で、受賞した黄綬褒章証書を手に宇治茶振興に力を入れる吉田利一さん(中)と長男利平さん(右)次男修平さん

伝統の宇治茶を継承

が、その1年後に亡くなり、利一さんが社長を継いだ。

利一さんはかねて本ずを使用するよしや竹が不足する中、労力軽減を図るため、「本ず被覆」から「黒寒冷紗(ししゃ)二段被覆」への被覆栽培

法の改良に取り組んでいた。味、香りなど品質にほとんど差はないことから本格導入し、山城地域の生産者にも広く普及した。

また、株元を掘って施肥し、掘り出した土と混ぜて株元に戻す「元出し・元寄せ」という独特な施

肥手法の体系化に貢献した。同氏はまた、会長を務める府茶生産協議会として、消費者に向けた信頼向上へ生産履歴記帳の徹底や、GAP(農業生産工程管理)導入に力を入れている。

同氏は茶園を2畝に増

改良重ね高品質貫き高評価

やし、高品質を受け継ぐ茶は、茶・茶園品評会で高く評価され、農林水産大臣賞獲得は20回を数える。こうした伝統宇治茶の品質向上、茶業振興などの貢献が高く評価され、利一さんは今年春の黄綬褒章受章となった。

伝統の宇治茶を知り尽くした利一さんが代表を務める同社は、高品質の玉露、てん茶を製茶して茶問屋に卸す他、店舗での小売り、オンラインショップも含め固定客を取り込んでいる。

他の役員は弟で専務(店長)の勝治さん。正規従業員は妻の富喜代さんと息子2人、勝治さんの長男ら5人。パートタイマーが2人。

利一さんは「将来、法人が茶栽培も事業として行い、6次産業化を目指したい」と農業生産法人化への意欲を示す。

▽法人所在地 宇治市小倉町寺内49。電話 0774(21)3027。