

頑張る

農業法人

茶源郷とされる宇治茶の主産地、和束町で、産地を守るため設立された農業法人「株式会社杣ノ谷碾茶工場」。

山間地の茶園から高品質なてん茶の生産に一筋で取り組み、宇治茶生産振興の拠点となっている。

同町は、鎌倉時代からの歴史がある煎茶の産地。中心を流れる和束川と豊かな森林に恵まれ、霧が立ちやすく、茶葉を優しく包み込む。茶畑は山間地に多く、昼夜の寒暖差が良質な煎茶の味や香りを引き出す。同町の茶園面積は約590畝、茶農家は300戸余り、荒茶生産量は約1260トと府内トップで、宇治茶ブランドを支えている。

従来は煎茶が中心だったが、近年は抹茶原料需要の増加とともにてん茶生産が増え、昨年度はてん茶の生産量が563トと、煎茶282ト、かぶせ茶135トを大きく上回った。一方、町内では高齢化による後継者不足が進み、休耕茶園が出現してきた。その中、産地を守ろうと、以前J A京都やましろ青壮年部役員を務めていた茶農家の村田良光さん(45)と、森川定信さん(73)が、2009年1月に同社を設立した。村田さんが代表取締役、森川さんは専務取締役に就任。監査役1人、正規社員として若手を含む5人を雇用し、農繁期には20人ほどを臨時雇用する。

(株) 杣ノ谷碾茶工場

和束町



宇治茶生産振興へ頑張る村田さん(前列右2人目)、森川さん(前列右)と若いスタッフ

宇治茶生産の拠点

法人として、構成員ら5戸の茶園10畝の他、町内各地の茶農家10戸から維持できない茶園を預かり、延べ約15畝を耕作す

有機質肥料を用いた土づくりにこだわり、京都府奨励品種を中心にじか掛け被覆を施す。山間地

のため兼用摘採機は使用できず可搬式摘採機により、一番茶、二番茶を収穫してん茶加工する。12戸の加工も受託する。ま

安全・安心へGAP実践

た、秋てん茶では60戸の生葉を加工する。約700平方メートルの製茶工場は2ラインを有し、24時間稼働する。品質向上に向け、熟練オペレーター3人が茶葉の色、柔らかさなどを見て生葉に適した蒸し機やてん茶機の操作を行い、J A全農茶市場へ出荷する。2010年には、同町茶品評会で町長特別賞を受賞するなど評価を受けている。

森川さんは「茶生産は量から質の時代となってきた」と話し、より安全・安心で良質なてん茶生産のため、今年度から製茶工場ですてん茶GAP(農業生産工程管理)を実践している。さらに「新規就農者を受け入れ生産・加工技術を伝承し、独立への支援にも取り組んでいきたい」と生産振興に懸ける熱い思いを話す。▽法人所在地 相楽郡和束町大字杣田小字杣ノ谷2の1。電話 0774(78)0107。