

## (株)丸利吉田銘茶園 代表取締役社長

## 吉田利一さん

## 明日へ向かって駆ける

## 農業法人の経営者は語る

「衣食足りて礼節を知る」が私の座右の銘だ——と話すのは、宇治市小倉町にある(株)丸利吉田銘茶園代表取締役社長の吉田利一さん(68)。自ら玉露生産に取り組み、弟で専務の勝治さん(62)が同社の加工・販売を行う。家族の絆を第一に、兄弟の二人三脚で経営に取り組んできた。そんな父親たちの背中をみて、息子たちも同社の経営に参画している。

同社は、1976年に私鉄駅前にスーパーが建設されるのをきっかけに父の利喜三さんが「自分が作ったものに自分で値を付けて売りたい」との情熱で設立し、スーパー内に小売店舗を構えた。しかしその翌年、不慮の事故で父が突然亡くなり、当時30歳の吉田さん

## 家族の絆 第一に考え

に、立ち上げたばかりの会社と家族を守る重責がのしかかった。「こんなときだからこそ、家族の絆を第一に考えた」と吉田さん。兄が玉露生産を、弟が加工・販売を担うことで、父の遺志を果たす決意を固めた。

持ち前の頑張りど、同市でも有数の茶農家16代目の誇りが支えとなり、経営を軌道に乗せることができた。

大切にしているのは、「手揉(も)み茶」の技術。親や先輩の作業を見て、経験を積んで技を習得しなければならぬ。「今は効率的な機械もみが主流だが、手もみ茶の伝統技術は機械の微調整に生かすことができる。高級茶づくりには絶対に欠かせない」と宇治茶製法技術保存協会の会長として若手農家への伝承にも力を注ぐ。

現在、吉田さんの2人の息子は茶の生産を、勝治さんの息子は加工・販売を行い、茶園も1・2畝から2畝に、水稲も60畝から1・5畝に規模拡大してきた。稲わらを玉露の被覆棚の本質(ほんず)に利用するため、今では珍しい稲の天日干しをする。米は生産量の約3割を「ハサガケ米」として店舗で直売し、好評だ。

京都府茶生産協議会と全国茶生産団体連合会の会長も務める吉田さんは「全国のリーフ茶を生産する仲間の経営は厳しい状況だ。年齢を重ねたら急に日本茶を飲み始めるものではない。子どもたちからお茶に親しんでもらうことが大切で、色々な仕掛けをしていきたい。そのためにも自らの経営をしっかりとし、衣食足りるようにしなければならぬ」と話す。

■法人所在地 宇治市小倉町寺内49、(電)0774(21)3027。

■法人概要 1976年8月設立。取締役2人、監査役1人、社員4人、パートタイマー2人。玉露製茶機械35台1ライン。小売店は近鉄小倉駅前「レインボープラザ」地下1階。営業時間は午前10時～午後7時



▶ 伝統の手揉み茶製法を大切にしている吉田さん