



宮崎 亮さんご夫婦

◆(株)宮崎茶房(みやざきさぼう)の宮崎 亮氏のプロフィール  
 昨年4月から「宮崎茶房」という名称で株式会社化し、茶園管理、製茶及びその販売を行っている。代表取締役の宮崎 亮氏は、大園業に平成3年就農。現在、茶畑19ヘクタール、うち有機JAS認定ほ場8.9ヘクタール、他は、幼木及び転換中の畑を管理、お茶は自家工場、製茶し、自家販売している。Aを經由、おみやげ店、自家販売している。宮崎さんのお茶が、平成14年農林水産祭において天皇杯、平成15年全国茶品評会において農林水産大臣賞を受賞している。

◆苦勞している点  
 労働時間が慣行栽培に比べて、約1.3倍かかっており、特に、除草作業のパート雇  
 用労賃が増加している。除草作業のパート雇  
 また、販売先や価格が不安定である。



販売している有機JAS認定の茶

◆有機農業を始めた動機  
 農薬散布に伴う肌荒れがひどかったこと及び母親の友人の農薬事故をきっかけに、昭和58年から無農薬・無化学肥料によるお茶の取組を両親が取り組んでいたことから、平成12年からきちんとした認証を取り、安全なお茶を販売したいと考えたことから取組を始めた。  
 ◆こだわっている点や技術  
 有機栽培が、一番良い。  
 おいしい釜入り茶の生産を目指しており、消費者の方が飲んでもらった元気になるお茶の生産に努めている。  
 有機質肥料には、自家工場から出るお茶くずを養豚農家のエサとして引き渡し、その肥料を供給してもらおう循環型農業をやっている。

◆主な販売先  
 一番茶は入札販売、自家販売、おみやげ店の販売が多く、一部、業者さんのHPでRして神戸に販売している。二番茶は農協経由でFAXお問い合わせ。電話0998822-0032116

◆病虫害対策  
 病虫害に強い品種を利用。  
 一番茶収穫後、強めの整枝を行うことで害虫の発生を防いでいる。害虫は見つけ次第、手で取っている。

日本茶インストラクター 宮崎 亮の  
 お茶の美味しい淹れ方

① 沸騰したお湯を湯飲みに移し、適温までさめます。



② 人数分の茶葉を急須に入れ、①でさましたお湯を注ぎ入れます。



③ しばらくお待ちいただいた後、最後まで均等に注ぎ分けてください。

