◆北野（きたの）さんのプロフィール

嬉野市嬉野町で、昭和４３年に就農。茶畑４５０ａのうち、有機ＪＡＳ認定ほ場３８０ａ、有機農法実践ほ場７０ａ、野菜１ａ、山林等２７９ａを経営。平成元年から自然農法に取り組み、自家製の有機質肥料（土壌菌＋オカラ＋水飴残渣物＋米ぬか（もち米）及び発酵液（ヨモギ＋松・杉・茶の実）をほ場に散布利用している。

販売しているお茶は、地域の平均価格より、１、０００円ほど高く取引されており、平成１５年産茶葉が、１０、０００円を超える価格で取引されたことから、この価格をお茶作り目標。

現在、自家製紅茶が人気を博している。

北野孝一さんのご家族

◆有機農業を始めた動機

高校在学当時から、環境保全型農業に興味を持ち、子供さんを病気でなくしたことがことから、自然農法の大切さを再認識し、有機農業を始めるきっかけとなった。

当初、趣味の寒蘭の電解水を栽培に利用、その後、電照菊栽培に拡げ、平成元年から。お茶の有機ＪＡＳを取得し、現在に至っている。

◆嬉野の紅茶

町内で６～７人の農家で製造。

１ｋｇ当たり２８００円。３０～６０ｋｇ程度が製造・販売されている。

紅茶は１～２年間、寝かせることで、美味しくなる。消費者に口コミで広がり、人気が出ている。

◆経営技術対策

有機農業、自家販売が良い。有機農業は、慣行栽培と変わらない。

肥料や栽培方法など、自分で良いものを見つけて回ると良いものが割と早く見つかるものである。

自家製有機質肥料の原料であるオカラには土壌菌をすぐに植え付けると良いものが出来る。

◆これから有機農業をやりたい人へのアドバイス

有機農業の前に、慣行農業を十分に勉強してもらいたい。

その後、有機農業に取り組んで楽しみながら、作業をしてもらいたい。

茶畑（通路で刈り取った雑草・枝に有機質肥料をまき、分解促進させる）

◆嬉野茶サミット

北野秀一氏（長男）が副会長を務める嬉野茶業青年会が、嬉野茶の普及・宣伝活動として毎年４月上旬に開催。

北野氏がハウス茶の生葉を提供し、お茶の製造作業の体験を行うとともに、販売し。嬉野茶のイメージアップに貢献している。

◆自家製有機質肥料及び発酵液

当初、電解水から始め、ＥＭ菌、ＥＭ－ゴールド、ハイクリーンΣなどの土壌菌を利用。

現在は、有名カステラ店の水飴残渣物やもち米ぬか、オカラにハイクリーンΣを混ぜ、半年程度発酵させてから年４回散布、利用している。

また、発酵液はヨモギ、松や杉・茶の実を原料に発酵製造している。この発酵液について、有名雑誌への掲載を打診されたが、殺虫・忌避効果や肥効が確認されないことから掲載を断った。ただし、葉面散布よりも、点滴することでお茶の木がより元気になり、味が良くなるとのこと。

自家製有機質肥料

発酵液

◆今後の抱負

お茶づくりを一生の仕事として、本物の有機栽培に取り組んでみたい。

お茶は、元々、漢方薬として導入されてきており、その効能と味を見極めて見たい。

また、儲からなくても、お茶の産地として一番を目指したい。

◆主な販売先

主に、小売店向けの西九州流通センターに出荷。一部を自宅で販売する他、佐賀県の菓子メーカーなどの店頭において販売している。

お問い合わせ
電話・ＦＡＸ
０９５４－４２－２３５８