

## 1. むらづくりの主体

(1) 名 称 ふりがな うちこしせいちやのうぎようきようどうくみあい  
打越製茶農業協同組合

(2) 所在地 ふりがな いしかわけんかがしうちこしまち  
石川県加賀市打越町

(3) 地区の規模 集落

(4) 組織の性格 地縁的な集団等

(5) 代表者の氏名(敬称略)、役職 ふりがな  
氏名：よした 吉田 かずお 和雄  
役職：代表理事組合長

## 2. 地区の概要

総人口		農(林、漁)業 就業人口		総世帯数	総土地面積	耕地	採草放牧地	山林
382 人		21 人		110戸	— ha	68.4 ha	0 ha	0 ha
農家戸数	販売農家数	専業農家	第Ⅰ種兼業農家	第Ⅱ種兼業農家	主業農家	準主業農家	副業的農家	
19 戸	19 戸	0 戸 (0%)	5 戸 (3%)	14 戸 (1%)	2 戸 (1%)	8 戸 (2%)	9 戸 (1%)	
地域指定状況				農業地域類型区分				
農振：平成22年度 森林：－ 都市計画：無 その他：－				市 町 村		当 該 地 区		
				中間農業地域		平地農業地域		

### 3. むらづくりの内容及び成果

#### (1) 地域の沿革と概要

加賀市は、平成17年に旧加賀市、山中町が合併して誕生した石川県西南部に位置する市である。西南は福井県境に接し、北西は日本海に面している。

南方には白山山系に属する大日山をはじめ、「日本百名山」で有名な深田久弥ゆかりの富士写ヶ岳がそびえ、これらを源とする大聖寺川、動橋川等の大小の河川が市内を縦横に走り、農業用水・工業用水として管内の産業発展に重要な役割を果たしている。

地形は、南部が山地（標高100～500m）、中央部が平坦低地（0～15m）、北部海岸沿いは丘陵地（15～100m）で形成されている。

農産物等では、米・大豆・野菜・果樹・花き・畜産・きのこ等多種類の農畜産物が生産され、橋立漁港は加能ガニ（ズワイガニ）等の県内有数の漁港であり、杉など県産材の主要な産地でもある。

国土地理院平成17年版 第149号



図1 位置図

#### (2) むらづくりの動機、背景

##### ア むらづくりを推進するに至った動機、背景

茶の栽培は、大聖寺藩二代藩主利明が藩の産業開発として、京都から茶の実を取り寄せ、当地区に茶栽培を命じたのが始まりと言われている。藩政の後押しや喫茶習慣の普及とともに徐々に県内に拡大し、明治初期には加賀地域（当時は江沼郡、能美郡）を中心に約60haに達し、行政の奨励を受けながら、京都等の栽培加工技術を学んで、品質向上に努めた結果、「加賀茶」として国内はもとより、海外へも販売されるようになった。

大正8年に製茶組合が、続いて大正10年に新製茶組合が設立し、大正14年に両組合が合併して、現在の製茶組合の基礎が完成した。その後、「打越製茶農業協同組合（以下「製茶組合」と表示）」（昭和23年9月27日設立）に改組され現在に至っている。

戦前に隆盛を誇った加賀茶の茶畑も、戦争等により昭和20年には13haまで減少し、さらに戦後の食糧増産対策として開田事業（昭和22～33年）が行われた結果、昭和33年には7ha（58戸）となった。その後も減少は続き、平成15年には過去最少の1.8haとなった。



写真1 打越製茶工場

これ以上茶園が減少すれば、製茶工場の運営も困難になり藩政期から続く茶栽培と加工の技術が途絶え、地区内での喫茶の伝統も失われてしまうとの危機感から、平成14～15年、地区住民が全員参加して茶の苗木を新植した結果、現在3haの茶畑が残すことができた。

## イ むらづくりについての合意形成の過程とその内容

打越町には110世帯あり、元をたどればすべてが農家であるが、担い手への農地集積により、現在農家は19世帯にすぎず、直接農作業に従事する者は家庭菜園を含めても少なく、今後、農業に対する理解や関心が低下し、ひいては地域農業の衰退につながるものが懸念されていた。

こうした中、地区役員や農家にとっては、茶畑の管理と製茶工場の運営状況が水田経営における憂うべき将来を先取りした形であるように見え、これに地区全体で取り組む体制ができれば、地域農業全体の将来展望が開けるように考えられた。

製茶組合の構成員は、打越町の住民であれば誰でもなれることから、現在84戸で構成されている。製茶組合の業務は、収穫、荒茶加工、商品製造、販売であり、収穫や荒茶加工のような短時間に労力集中しなければならない作業は、組合員全員が参加し、商品製造や販売は、動員計画による当番制となっていた。ただし、販売のほとんどは従来からの地元茶舗で固定しており、残りは住民の自家消費用であった。

他方、ほ場での栽培管理作業は、品質的にやや劣るものの栽培しやすいことから、地区在来品種を使って、12戸の栽培農家が各々のやり方で行っていた。

しかし、この体制では、農家と製茶組合の意思疎通が不十分であり、茶を製造する目的意識もバラバラで、生産も販売もこれ以上の向上や発展が望めないことは明らかであった。

また、できた荒茶の品質も他産地に比べて見劣りし、従来からの顧客以外に販路開拓することは困難であり、ましてブランド化などできる状況ではなかった。

このため、平成13年～14年にかけて、製茶組合役員会の中で検討を進め、製茶組合は、品種選定・栽培方法・作業計画・労力動員など栽培管理などを企画実行を行い、茶商品の生産販売対策及び地区組織、JAや行政機関などとの連絡調整、地元茶舗への卸売や地区住民への小売のほか、新たな販路開拓に取り組み、これに必要な新商品開発を行うことなどを決定し、この案をもって、製茶組合役員が町内の各組織に説明し了解を得た。

## ウ 現在に至るまでの経過

製茶組合では、まず手始めに、老木が多い在来品種の園を廃止し、新たに優良品種を導入して、機械作業や共同作業が行いやすい新たな園地整備を行うことを計画し、県農業改良普及員や市・JA等の指導助言も得ながら、ほ場整備事業委員会と交渉を行った。

栽培品種は、最も業界で評価の高い中生種「やぶきた」を基幹品種とし、霜害回避でき、品質も良い晩生種「おくひかり」を補助品種とする。

また、苗木は静岡県から導入し、1年育成して



写真2 優良品種苗の定植

2年生苗で定植する。植栽地は、ほ場整備の終わった場所のうち、冷気が貯まりにくい緩傾斜地を選び、根が深く伸びるよう土壌改良する。

また、茶畑は団地化し、畝の長さや植栽間隔は管理作業や機械作業が効率的に行えるよう配慮し、栽培方法は、農業改良普及員を通じて、静岡県など先進地の栽培情報を取得し、製茶組合での共同作業を想定してマニュアル化することなどを決定した。

平成14年3月までに土壌改良を終え、平成14年6月に70a、平成15年6月に50aの計120aについて、地区住民総出で苗木の定植を行った。

また、平成14年、初めて地元保育園児を招待し、既存の茶園で「茶摘み体験会」を開催し、製茶組合員が補助して茶刈りバサミや手袋をした手で、園児たちに茶摘みを体験させた。園児にも保護者にも非常に好評であったことから、この茶摘み体験会は毎年恒例となり、現在も続いている。



写真3 茶摘み体験会

苗木定植を皮切りに、平成14年から、施肥や整枝・防除などの基幹作業については、製茶組合で作業計画や動員計画を立てて、共同作業を行うこととし、除草などの日常的な作業は、原則として茶園の所有者が行うこととした。

共同作業を行うことにより、施肥や剪定などの管理作業を統一的かつ適期に実施することができ、また、園ごとの管理状態が平均化されたことから、茶樹の生育も平準化され、生産される生茶葉の品質もバラツキが少なくなり、品質も向上している。

販売面でも、これまでは、地元茶舗用の荒茶出荷と自家消費用だけであったため、商品パッケージもシンプルなものであったが、平成22年、地元JA加賀が農産物直売所「元気村」をオープンしたことから、一般消費者向けに、「煎茶」「棒茶」「ほうじ茶」の3商品を製造し、パッケージも新たに作成した。

新茶の季節を中心に販売することで、他産地の高級茶との差別化を図るとともに、地元産であることのPR効果をねらっている。

平成21年石川県茶商工業協同組合から日本茶を使った紅茶生産の話が製茶組合にあった。

これまで製茶組合では、緑茶用として5月収穫の一番茶のみを使用し、緑茶原料としては品質が劣る7月の二番茶、8月の三番茶は自家用か廃棄処分にしてきた。今回の提案は、この二・三番茶を原料に、紅茶を作ろうというものであり、10年以上「和紅茶」の商品化に取り組んでこられた専門家の熱心な勧めもあって、全国的にも取組事例が少なく、地域の個性を打ち出しやすく、マスコミへのPR効果も高いと判断して取り組むこととした。

平成21年6月、当製茶組合等から「茶レンジの会」が発足し、「加賀の紅茶」の商品開発に取り組むこととなった。

「加賀の紅茶」の製造は、平成21年7月に開始した。

当製茶組合では、紅茶加工を静岡県静岡市にある紅茶会社に委託していたが、この取り組みも4年を経過し、知名度も徐々に高まり、生産量も徐々に増加してきたことから、紅茶用の加工機械を導入し、紅茶加工に取り組むこととし、平成25年2月、「六次産業化・地産地消費」に基づき、国から事業計画の認定を受けたところである。

また、「加賀の紅茶」への地元食品業界や観光業界での知名度が上がり、需要も増加し



ていることから、緑茶原料を一定量に抑えながら、紅茶向け原料茶葉の増産に取り組み、一番茶を使用した「加賀の紅茶ファーストフラッシュ」、二番茶を使用した「加賀の紅茶セカンドフラッシュ」の名称でブランド化を図る方針であり、このため、平成22年1haを新植し、樹を育成しているところである。

### (3) むらづくりの推進体制

#### ア 当該集団等の組織体制、構成員の状況

##### ① 当該集団等の組織体制、構成員の状況

現在の打越製茶農業協同組合の組合員は84戸である。

役員は、理事7名、監事5名である。理事の互選により、組合長1名、副組合長1名が選出されている。

実際に収穫作業や摘み取り体験会等には、各戸からご夫婦での参加や2世代での参加もあり、動員数は84人以上となる。



写真4 製茶組合のみなさん

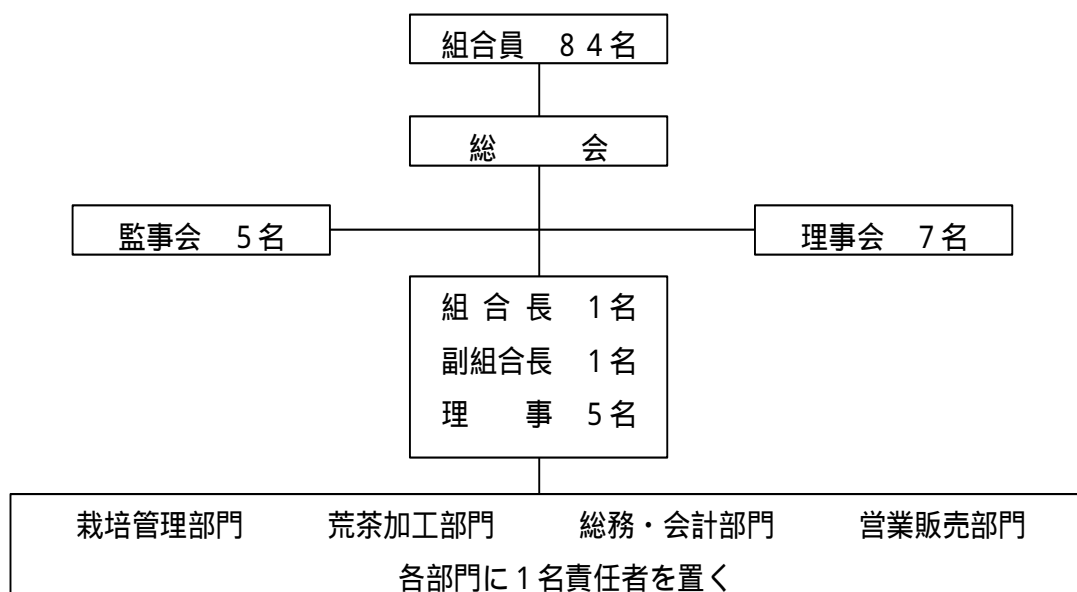
##### ② 当該集団等と連携してむらづくりを行う他の組織、団体及び行政との関係

茶の生産指導及び組合運営等については、県南加賀農林総合事務所の普及指導員の指導助言を、JA農産物直売所等での商品販売については、地元JAの指導を受けている。

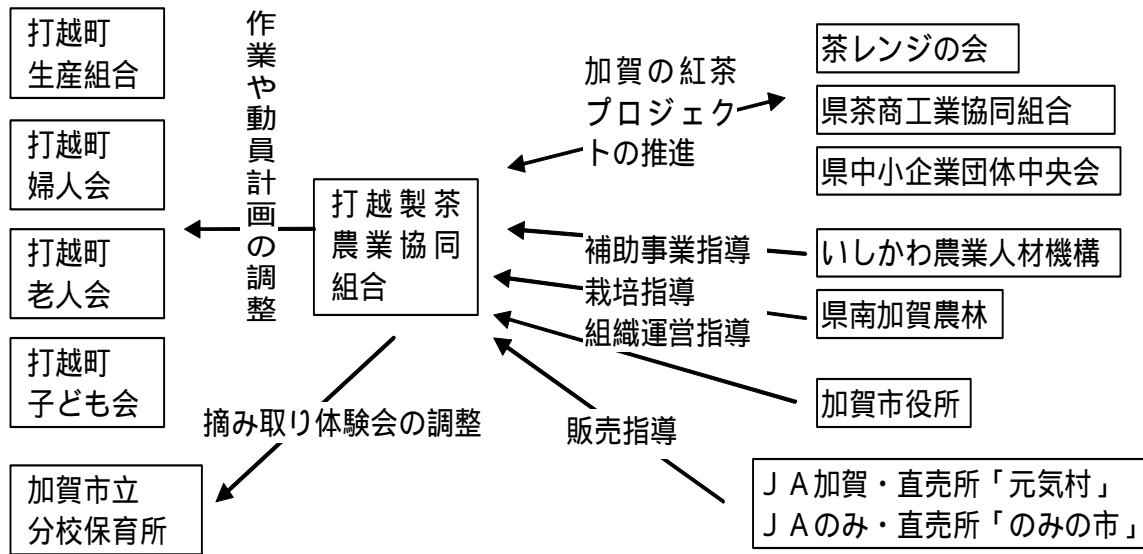
栽培管理や加工・販売等の作業計画や動員計画については、地区内の生産組合、婦人会、老人会、子ども会等と、作業の日程や動員数等について調整を行っている。また、摘み取り体験会については、地元保育所と日程や運営方法等について調整している。

「加賀の紅茶」の販売や新商品開発、各種PR活動など6次産業化の取組や補助事業の活用については、石川県中小企業団体中央会やいしかわ農業人材機構、加賀市役所、県南加賀農林総合事務所等の指導助言を受けながら、石川県茶商工業協同組合、「茶レンジの会」等と連携して進めている。

#### <図2 打越製茶農業協同組合の組織図>



〈図3 打越製茶農業協同組合と他の組織、団体及び行政との関係〉



イ むらづくりに関して、各集落の住民の当該集団等や連携する他の組織、団体との関係及び参加状況

打越地区では、水田においては9名の認定農業者を中心に営農が行われ、茶園については、打越製茶農業協同組合が中心となって栽培管理や加工・販売等の活動が行われている。

地元住民は、世代を超えて「打越茶」に愛着と誇りを持っており、製茶組合が計画する園地の整備や摘み取り体験会などに、老若男女を問わず積極的に参加し、組合を支えている。

製茶組合では、永年、地元茶舗のほかは、地元住民のみを対象に茶を販売してきたが、平成22年、J A加賀農産物直売所での販売を皮切りに、J A能美の直売所にも出荷しており、徐々に販売先を拡大している。

平成21年から「茶レンジの会」との連携による和紅茶の製造に注力し、県内茶舗（20店舗以上）、金沢21世紀美術館、石川県立九谷焼美術館、しいのき迎賓館等取扱店が増加の一途を辿っているほか、菓子店や酒蔵メーカー等の食品業者とのコラボレーション商品も増えてきたことから、知名度が上昇している。

また、ギフト商品として、九谷焼作家によるティーカップと「加賀の紅茶」のセット商品の開発も行われている。



写真5 加賀紅茶を美術館等で販売



写真6 加賀紅茶のセット商品

#### (4) むらづくりの農林漁業生産面への寄与状況

##### ア 当該集団等の農林漁業生産、流通面の取組み状況

緑茶及びほうじ茶のみの生産から、紅茶の生産を行うことによって、茶葉の生産量の拡大が期待できる。また、地元業者と連携して開発・商品化したソフトクリーム、ロールケーキなど関連商品の販売にも力を注いでいる。

##### イ 当該集団等の活動による構成員等の経営の改善、後継者の育成・確保、女性の経営参画の促進状況等について

当地区でも、米価の低下や高齢化・後継者による担い手不足に直面していたが、伝統ある加賀茶の復興に地区全体で取り組む合意ができ、組合活動も自家用茶の生産加工から、販売用商品の開発と茶舗等の異業種との連携、新商品開発・販路開拓へと一新したことにより、地区内の住民が様々な面で関与できる機会が増えた。

茶生産は、機械作業が少なく、むしろ手作業による丁寧な管理が必要であること、加工作業における製品品質を見分ける的確な目を持つことから、経験豊かな高齢者や女性方が適しているため、作業の基幹労働をこうした方々が担っている。

組合販売事務所での販売は、毎週日曜の午前限定で組合員世帯女性が交代で行っている。

#### (5) むらづくりの生活・環境整備面への寄与状況

##### ア 当該集団等による生活条件の改善・整備、コミュニティ活動の強化、都市住民との交流等への寄与状況

地域の児童に茶の伝統と歴史を伝えるため、組合では平成14年から、毎年恒例行事として、小学校や保育所、保育園の子ども達による茶摘み体験や茶会（試飲）を毎年開催し、茶栽培への関心、喫茶への親しみなどを地区児童にもってもらっている。

特に、保育園児たちには、摘み取った茶葉を園に持ち帰り、組合員から習った手順で、実際にもみ作業や乾燥などを行って試飲するなど地域への愛着心を育てる活動が行われている。

こうしたイベントでも高齢者や女性が準備や運営の中心となっており、地域で子供たちを見守り育てるといった雰囲気づくりにも貢献している。

和紅茶の取組は、これまで農業関係しか付き合いが少なかった地区住民にとって、食品流通や販売、食品加工、食文化など異分野の人との交流が増え、社会的視野が広がる等の効果が生まれている。また、話し合いの中で自分たちの取組をきちんと評価し、次の活動を計画するという習慣が徐々に定着してきている。

茶レンジの会においては、農商工連携により和紅茶を用いた商品開発を県内企業と行っており、積極的な広報活動も相まって県民の間にも愛飲家が増えてきている。「加賀の紅茶」を介した地域と都市部との交流人口は一過性のイベントのみでなく、年間を通じて行われており、今後も交流人口が増加していくことが期待される。