

お茶の千代乃園

原島政司さん
八女市

多くの方にお茶に触れる
機会を提供したい！

八女市で祖父の代から3代続くお茶農家「千代乃園」の代表である原島さん。約15年前に福岡県が八女茶をEUに輸出するプロジェクトを立ち上げた際に原島さんにも声がかかりました。輸出をするには、EUの厳しい残留農薬基準値を満たす必要があります。

もともと有機農業に興味があった原島さんは「自分の作ったお茶が海外で飲まれるなんてロマンがあるな」との思いで減農薬栽培に取り組み始めました。

その後、取引先の茶商から有機栽培のお茶が欲しいとの要望があり、2015年には有機JAS認証を取得します。

有機栽培に取り組むにあたって、原島さん自身は知見を持たず苦労されました。しかし、標高600mの高地にある原島さんの圃場は夏でも涼しく冬は雪に覆われる環境で、除草作業の手間は増えたものの、

平地に比べて病虫害の発生が少なかったこともあり有機栽培に取り組みやすい環境であったとのこと。

有機JAS認証を取得すると化学処理された農薬の使用ができないため、たとえ害虫の発生を目のあたりにしても決して農薬を使わない「覚悟」が何よりも必要だと話されました。

お茶の千代乃園

栽培品目: 茶
経営面積: 約6.5ha
販路: ネット販売、市場、輸出、店頭販売など

Website
<https://chiyonoen.jp/>
茶寮 千代乃園
<https://chiyonoen.jp/saryo>


CHIYONOEN
TEA FARM

有機栽培の概要

原島さんの圃場では現在8～9種類の品種を栽培。茶葉はアミノ酸を多く含む作物で、特に窒素の供給が重要です。そのため、土づくりにおいては植物性の有機肥料を年3～4回施用します。

また、除草剤を使用しないため、現在6.5haの圃場を原島さんと2名の従業員が手作業で除草しますが、慣行栽培の3～4倍の手間がかかります。有機栽培を始めた当初は樹勢が弱くなり収量も低下しましたが、茶樹自身が持つ力を信頼し任せることで次第に茶樹も強くなり新たな栽培環境に適應するようになりました。

こうした取組により、一番茶は慣行栽培と変わらない収量を確保できています。ただ、二番茶は梅雨

時期となるため日当たりの悪い場所では病害虫の影響で収穫できずに収量が落ちることもあるそうです。



標高600mの山の中、冬には茶樹が雪に覆われるほどの寒さで育ったお茶を「雪ふる山のおそぎ茶」と呼んでいます。
(写真はお茶の千代乃園HPから)

経営面の取組・工夫

もともと発酵茶が好きだった原島さんの発案で緑茶以外に和紅茶や烏龍茶の製造・販売も行っています。技術や手間は煎茶以上にかかりますが、商品の種類が増えたことで経営的にも良い効果をもたらしました。開発に10年以上をかけた原島さんの作る発酵茶は国内のコンテストで5つ星を獲得するなど高く評価されるまでになっています。



4種類のお茶が
プレミアムティコンテ
スト2024にて受賞
(写真はお茶の千代
乃園HPから)

また、若者にお茶に触れる機会を提供するため、茶園がある矢部村と八女市街地のちょうど中間にカフェ「茶寮 千代乃園」を2019年にオープンさせました。普段お茶を飲まない方にも来ていただけるよう古民家風に改装したカフェは当初こそコロナ禍の影響を受けたものの、現在は週末には順番待ちが出るほどです。



茶寮 千代乃園で
は季節によって
異なるスイーツ
や軽食も楽しめ
ます。
(写真はお茶の千
代乃園HPから)

今後の展開

原島さんは、お茶の品質を維持するためにこれ以上の規模拡大は考えていません。その一方で、お茶の普及のための取組としてカフェ経営の他にワークショップやテイスティング等のイベントを様々な場で開催しています。

今後もこういった活動を通じてお茶の文化を残しながら有機栽培茶を広めていきたいと考えています。

EUでは有機栽培茶は、手間がかかるという生産過程と製品の安全性への理解があり高値で取引されていますが、日本では慣行栽培のものと差がありません。以前は国内の商談会等にも参加していましたが、価格交渉に終始することが多く、有機栽培の手間や価値がなかなか伝わらなかったとのこと。

原島さんの活躍によって、有機栽培茶に対する消費者の理解が一層進み、その価値が高まることが期待されます。

もっと聞いてみました！

Q. 土づくりでの苦労は？

A. 土壌診断に沿って、土の状態の把握と、堆肥、土壌改良材の施用や耕うんなど、土壌環境を整えることが大切です。

また、品種ごとの特徴を活かす事を大切に、多すぎず少なからず畑毎に適量の植物性の有機肥料を年3～4回施用しています。

ここ数年の有機肥料の価格高騰と人件費の増加によるコストが増が、苦慮するところでは。

Q. カフェのこだわりポイントは？

A. 古民家の廃材等も利用して、もともと蕎麦屋があった建物を改装しました。若い方もゆっくりとお茶を味わっていただけるような落ち着いた雰囲気づくりをしています。

職人さんに頼んで作ったお茶を提供する釜戸のような土塗りのカウンターが一番のこだわりです。

メニューはお茶にあうオリジナルのスイーツや軽食等を自ら考案して提供しています。



お茶の提供を行う土塗りのカウンター

Q. 和紅茶の海外での評価は？

A. 世界で一番飲まれている飲料は紅茶ですが、和紅茶の品質も上がり、海外でも徐々に注目され始めています。

ここ数年は日本の紅茶もイギリスやフランスでのコンテストで最高賞を受賞するなど、海外での評価は上がり問い合わせも増えてきています。EUへ輸出も年々伸びていくと思われます。

Q. お茶の有機栽培を目指す方へ

A. 海外では有機農産物に対する認識は日本より浸透しています。

日本中、また近隣で有機栽培を行っている生産者はまだまだ少数ですが、国、県の有機農産物の生産基盤強化の政策や消費者の関心も徐々に高まり、国内での需要も高まって来ると予想されます。

これから有機栽培の研修会や講習会が開催される機会があると思いますが、内容を理解し慣行栽培、有機栽培の生産者相互の理解と両立が必要だと思います。

有機栽培を行うにあたり、栽培上では雑草の処理や有機肥料の調達など、慣行栽培以上に人件費とコストが掛かること、また、近年の異常気象で毎年同じような栽培管理では、収量や品質維持が難しいことや、予期せぬ病害虫が発生するリスクはあると思います。何よりもトレーサビリティを明確にして、透明性のある管理と経営する事が大切だと思います。

様々なリスクを理解した上で、茶業発展の為に自ら覚悟を決めて有機栽培に取り組む決断をするものだと考えます。