



くまだ あすか

熊田 明日香

株式会社 KUMADA さつま町

かごしま農業女子プロジェクト

「チャンスが来たら怖くてもつかむ！
 気になったらチャレンジ！」
 私のモットーです！



目標

若い人にお茶を茶葉から飲んでもらえるように、お茶の楽しみ方を提供し、国内需要を増やしたい。
 また、お年寄りが集まり、お茶が飲めるような喫茶店を作るのが将来の夢です。



Instagram

Instagram : @kumadaseicha
 Facebook : @kumadaseicha



Facebook

品目：お茶 約 8 ha (品種：やぶきた、さえみどり、おくゆたか、べにふうき他)
 ここで買えます 🍵 自社HP <https://kumada-tea.com/>
 さつま町直売所 (梅の里薩摩、宮之城ちくりん館他)、町ブランド認証品 (薩摩のさつま) による販売、ふるさと納税返礼品等。荒茶は、茶商。
 特徴：有機JAS、ASIAGAPの認証取得。全面積を有機栽培しています。
 深蒸し茶、煎茶、ほうじ茶、紅茶等を自家製造、令和2年に法人化しました。
 油粕などの有機質を肥料メーカーへ独自に配合依頼した肥料を施用し、栽培しています。

農業女子プロジェクトに入ったきっかけ

各種セミナー等への参加の機会も多く、自分を磨けると感じます。
 さつま町の女性農業者の方をセミナー等に誘い、農業女子プロジェクトに加入するきっかけにしていけたらと思います。

現在の困りごと 求む！〇〇なもの

有機栽培のため、草取りは欠かせない仕事です。摘採前の草取りを手伝ってくれる方をデイワーク (1日農業バイト) で募集しています。特に、春先と秋頃に募集します。茶園の緑に癒されながら、一緒に汗を流しませんか♪

年間スケジュール

「煎茶」
 4月中旬～5月中旬 一番茶 (新茶) の摘採、荒茶製造
 6月上旬～7月上旬 二番茶の摘採、荒茶製造
 7月下旬～8月中旬 三番茶・四番茶の摘採、荒茶製造
 10月 秋冬番茶の摘採、荒茶製造
 この他、時期をずらして、べにふうきの摘採、紅茶の製造もします。



↑ 澄んだ空に新緑が映えます (左)
 被覆により、甘みのあるお茶になります (右上)
 暑い時期の3番茶の収穫風景 (右下)

連絡先



有機煎茶、有機粉末茶、有機深蒸煎茶等 (直売所やマルシェ等で販売)



赤の水色が綺麗で、華やかな香りがする紅茶好きにオススメの「明日香の紅茶」