

TOKAIミニコミ

有限会社マルシゲ清水製茶



三重県四日市市

三重県四日市市水沢(すいざわ)の茶農家です。
気持ちを込めて安全・安心なおいしかぶ
せ茶を栽培しています。古民家でカフェを
開き、かぶせ茶の良さを発信しています。
有限会社マルシゲ清水製茶

しみず かな きよかず
清水加奈さん、聖一さん



有限会社マルシゲ清水製茶・かぶせ茶カフェ

は？
東京の農業大学に進学し、卒業後は就職氷河期の採用がほばない時代の中で、東京の日本茶専門の小売店に就職して三年間会社員をしていました。その間に、三重県のお茶が世間で知られていないことに大きなショックを受け、三重県水沢のかぶせ茶を有名にしたいという思いが強くなり、家業を継ぐ決心をしました。東京出身の夫と二人で茶業を継ぐことにしました。

地元のかぶせ茶の知名度を高めるため

三重県四日市市水沢町に東京ドーム約七・七個分(十ヘクタール)の茶畑を構えながら、かぶせ茶カフェを自宅で開業している清水加奈さんにお話を伺いました。加奈さんは「農業女子プロジェクト」等に参加し、日々、かぶせ茶のPRや消費者との交流、お茶文化の活動などを精力的に行っています。

かぶせ茶とは何ですか？その特徴は？
かぶせ茶は、茶畑に黒い覆いを二週間かぶせて光合成を抑えることで作り、二番茶までかぶせます。寒冷紗(かんれいしゃ)と呼ばれる黒い覆いをかぶせて、光合成を止めて渋みを抑えています。お茶の葉は、本当はもつと光合成をしたいので、頑張ろうと思って葉緑素を増やします。光が当たって色が濃くなるのではなく、逆に遮断により濃くなるんです。日焼けしないから色が薄くなるような感じがするんですがそれは違います。

三重県は全国で第三位の茶生産量ですが、かぶせ茶部門では全国第一位です。京都のお茶屋さんが買い手となるのが多く、品質の良さが認められています。静岡や鹿児島と同じように作っていては遅れを取るの、付加価値をつけるために「かぶせる」という工夫をしています。



ネットをかぶせた茶畑

農家の後継ぎを期待されて育った

東京の大学へ進学した理由は？

私は二人姉妹の長女として生まれました。今みたいにインターネットもなかった時代、雑誌やテレビを見て都会への憧れが強く芽生え、

将来は東京の大学に行こうと思いましたが、勉強がとびきりできるわけでもなく、特技もない私は、親に農業大学なら出してもらえ、いつかは役に立つと思っていました。農業大学に進学したところ、全国から来ていた学生たちは地元に戻って旗揚げしようという長男が多かったです。私のように東京に出てきたいと思ってる人はいなくて、ちよつと刺激を受けました。

——清水加奈さんで農家は何代目ですか？

祖父は農家の次男でこの家（現在はかぶせ茶カフェ）を建てました。祖父の兄はお茶農家をやっていました。今はやめています。マルシゲ清水製茶となつて祖父から数えて私と夫が三代目です。現在の経営面積は十ヘクタールで、私たち二人が経営に加わった頃は、茶畑は今の半分以下の面積だったと思います。今は父、母、夫、私と実妹で経営しています。



清水加奈さん、聖一さんご夫婦

——水沢地区のお茶農家の状況はどうなっていますか？

専業茶農家はとてまもなくなくなっています。兼業農家の方も多く、その中でも自分の工場を持つ人と持たない人がいます。全体的に後継者不足が課題で、若い人が家業を継がないというよ

り、親が子供に継がせたがらない状況です。理由の一つとして、四日市市は農業以外の他の仕事も多いので後を継ぐことなく農業以外の道に進む人が多いということがあります。

作業のピークは二番茶まで

——お茶の年間を通じた作業のピークはいつですか？

一番茶のゴールデンウィークの時期が最も大変です。四月上旬から中旬にかぶせる作業が始まり、五月下旬に一番茶の収穫が終わります。その後、六月から二番茶のためにまたかぶせ始め、七月十日頃まで作業が続きます。三月から七月までが忙しい時期です。十月に三番茶の収穫があり、その後は剪定や肥料をまくなどの作業をします。



茶畑の新芽

——おいしいお茶を作る秘訣は何ですか？

私より茶畑を見ている夫が言うには、やっぱりかぶせるタイミング時期の見極めですがあとは「気持ち」の問題です。

夫の清水聖一です。楽しく作業することが大切で、いやいや作業して収穫したものではないものはできません。

——寒冷紗をかぶせる時の天候やタイミングの見極めは？

一番気をつけることはかぶせるタイミングです。収穫時期となる二週間後のその先の気温が高くなるのであれば気持ち早めにかぶせ始めます。収穫時の成長が早くなってしまうこともあります。二週間後より先が分かる天気予報は気象庁でも発表してないため、あくまでも天気を予想してアルバイトさん二十人ぐらいの段取りを行います。気候条件によって収穫が早まることがあると、アルバイトさんの作業が終了しても僕一人で茶摘採機にヘッドライトを付けて夜中まで作業をしたり、朝三時から作業を行うこともあります。加えて、工場加工できるキャパも考えないといけません。いろいろな要素もあり、その旬で収穫することはとても難しいです。やっぱり経験を積まないと分からないです。



コンテナ式乗用摘採機で刈った茶葉をコンテナトラックに移動

——アルバイトさんの作業環境の工夫をどのように行っていますか？

僕は仕事中、楽しんでいきます。アルバイトさんとはしゃべりながらワイワイして楽しんでいきます。「いい運動になった」と言って帰り、ま

た明日も来てくれる。また来年も来てくれる。そういう環境で作られたお茶はおいしくなるんじゃないかと。「お気持ち」の問題です。そこではないいや収穫したお茶ではおいしいものではないです。二十人強の大学生や主婦の方のアルバイトさんを作業登録しています。一番茶の作業はまだいいんですが、二番茶の作業になるとすごく暑くて、この時期は一人二〜三時間の作業時間で人数を増やし、暑さで倒れないようにしています。作業時間の短縮のため、アルバイトの方には寒冷紗のひもの縛り方を必ず家で練習してくるようにお願いしています。二番茶の収穫は、六月の終わりにから七月の約一か月の間。収穫前の二週間ぐらいかぶせるので、六月中旬あたりからかぶせ始めます。天候はすごく暑く、雨も降ります。本当に大変な作業ですが、アルバイトさんはリフレッシュすると言っています。



炎天下でネットをかぶせる

—— お茶の出来上がりはお客様の答えが正解！
お茶の出来上がりは、父から今日は全然ダメと言われても、お客様には好評だった。こつ

ちの考えとお客様の考えは全く違います。自分ではこれは最高品だと思ってもお客様からは去年の方が良かったと言われることがあるから何が正解か分からないんです。お茶の出来は、お客様が良いいと言ったのが正解だと思っています。



新茶かぶせ茶2025販売中

環境にやさしいお茶のプロジェクト

—— 「ウールの畑」プロジェクトとは何ですか？

高級紳士服地メーカーの「御幸毛織株式会社」（名古屋市中川原、以下「御幸毛織」という。）四日市工場（同市中川原）から製造工程で出る羊毛の廃棄物（年間百キログラム程度）を肥料として活用するプロジェクトです。昔からウールには、窒素やリン酸、カリウムの成分が含まれ、廃ウールは肥料になるという情報がありました。三重県立四日市農芸高等学校（同市河原田町。以下「農芸高校」という。）と御幸毛織は、四年前から廃ウールを肥料として用いる共同研究を続けていました。農芸高校の農場の中にある廃ウールを混ぜた土壌で田んぼや野菜を育ててみたところ、肥料の代わりになることを確認できました。四日市と言えば「かぶせ茶」が有名であることから、マルシゲ清水製茶にお声掛けいただきました。茶畑の土壌に廃ウー

ルを肥料として使う取り組みは今年二年目です。今は廃ウール肥料を百パーセント使用ではなく、化学肥料を三十パーセント減らして、減らした分を廃ウール肥料に代えています。その茶葉を使った品を開発し、ふるさと納税の返礼品にもなっています。四日市の紡績産業とお茶産業、そして若い世代が協力する取り組みとして注目されています。



廃棄になった羊毛

茶の樹の経済寿命と改植

—— お茶は何年ぐらい採れるのでしょうか？

茶の樹の経済寿命は三十〜四十年程度といわれますが、放置しておくとも短くなります。早いところでは十〜二十年の経済寿命になります。茶の樹の高齢化、病気、芽数の減少、土壌条件により改植をし、五年で摘採できるようにします。一気に全部改植すると五年間は摘採できないためその間は商品の出荷ができなくなります。



新しい茶苗

マルシゲ清水製茶の運営で気を付けている点は？

「ご家族の役割分担は決まっていますか？ インタビュアーや対外的な対応は夫と私の両方です。収穫した後の工場作業は父です。茶畑管理は父と夫の二人で行い、農作業の準備や手配を決めるのは夫です。父と夫の二人で一年間の作業を行います。忙しいときには二十人位のアルバイトさんを登録して作業を行っています。小売りは私と母の二人です。配達も母や私が行きます。家事も母と分担しています。妹は「かぶせ茶カフェ」（以下「カフェ」という。）の営業を手伝っています。私は夫に「畑」のことは一切、口出ししません。また、夫も同じ様に「小売り」には一切口出ししません。」

——主な販路を少し教えてください。

主にカフェでの直接販売、オンラインショップ、JAの直売所（五店舗）、マックスバリュの地産地消コーナー（五店舗）、飲食店旅館や日本茶小売店などです。カフェを営業していなかった時は三重県や農林水産省などのマッチングイベントに参加し販路を開拓していました。カフェを開いてからはお客さんにたくさん来ていただき、販路を開拓せずとも、海外からも販売のお話を頂けるようになりました。

——急須で入れるお茶とティーバッグで入れるお茶の味の違いは？

ご年配の方はペットボトルが普及したら、「お茶離れが進む」と言っていました。私もペットボトルのお茶が普及したら、急須のお茶はなくなってしまうと思います。しかし、カフェでお茶を急須で入れることで、逆にお茶離れを

食い止められました。従来からお茶の入れ方を固く考える傾向があります。しかし、お茶の入れ方に良し悪しはないので、急須でもティーバッグでも、茶葉にお湯か水を入れて好きに飲めば良いのです。

かぶせ茶のさらなる振興に向けた計画は？

——農業女子プロジェクトはいつ頃から？

プロジェクトができてすぐ参加したのではなく、既に入っていた友達に誘われ、参加しました。私も友達を誘い、お茶農家四人で四日市茶農家女子会の活動をしています。お茶のPR活動、お茶を使った商品開発、体験講座の開催、地域イベントの活動に積極的に取り組んでいます。

——子どもさんはお茶農家をどのように見ていますか？

息子は「農家をやらなあかんな」と思っているようで農業高校に通っています。その上には社会人の娘もいます。私は親から「お前が茶農家を継げ」と言われ育ってきましたが、子どもにはあまり「茶農家を継げ」とは言いたくないのです。なんか将来の道を狭められてしまう感じがします。学校の先生や特に夫には「何とかして継がせたい」との思いが強いです。頭ごなしに「お前が茶農家を継げ」ではなく、緩やかになるようにしています。二人とも、ちよつとやってみようと思っていますが、息子の方がやろうとする気持ちが大きいようです。

——今後とも、かぶせ茶の振興にご活躍ください。ありがとうございました。

<発行>

東海農政局 消費・安全部 消費生活課
TEL:052-223-4651

TOKAIミニコミのWebサイト
(東海農政局Webサイト)



取材にご協力いただいた
有限会社マルシゲ清水製茶Webサイト
<https://marushige-cha.jp/>



(有)マルシゲ清水製茶のみなさん

後列 左側 加奈さん、聖一さん、父、妹
前列 左側 長男、長女、母