

高品質な茶づくりと抹茶の消費拡大をめざす ～消費者に飲んで納得してもらえるお茶を提供したい～

西尾市 磯貝昌徳（いそがいまさのり）さん
工芸作物（茶）

【平成24年2月17日掲載】

西尾市は、矢作川流域の砂混じりで肥沃な土壌と、川霧がもたらす適度な湿度環境により、抹茶の原料となるてん茶の栽培に適している地域です。当地域で3年前に茶農家の後継者として就農し、今では「茶の外観をみるだけで、どんな味かわかるようになった。」と語る磯貝昌徳さん（写真1）を紹介します。

昌徳さんは、昭和5年から続く茶農家の5代目として、両親、祖父母とともにてん茶生産を行っています。このたび、品質の高い茶づくりが評価され、平成23年8月に開催された関西茶業振興大会主催の第64回関西茶品評会において、農林水産大臣賞（てん茶の部）を見事に受賞されました（写真2）。

1 親子三代で茶生産に取り組む

昌徳さんは、就農後、父親の孝徳さん、祖父の昌一さんに指導を受けながら、日々、茶生産・加工・販売に励んでいます（写真3）。

栽培面積は家の周辺を中心に160aあり、「あさひ」、「さみどり」、「やぶきた」、「おくみどり」、「寺川早生」などの品種を栽培し、手摘みにこだわった高品質な茶生産を行っています。

昌徳さんの主な役割は、生産はもちろんのこと、収穫し製茶加工された荒茶を祖父とともに製品に仕上げる作業です。製茶加工した荒茶の大半を茶問屋へ出荷し、荒茶の一部を製品へと仕上げ、店舗で販売しています（写真4）。今では販売を任されるようになり、平成23年9月からインターネットのサイトに出店し始めたところ、全国から注文が入るようになりました。

2 研究会で茶の技術を磨く

昌徳さんは、茶の技術を磨くため地元茶業青年の研究会「西尾茶業クラブ」に所属し、先進地視察研修を行うとともに、毎月



写真1 磯貝昌徳さん（右）、孝徳さん親子



写真2 農林水産大臣賞 賞状



写真3 茶栽培について話し合う

1回、約20名のメンバーで「闘茶会」という「利き茶」を行っています。自分たちが生産した茶や他産地の茶を使い、茶の外観、味・香りを確かめ、どこで生産されたものか、どんな品種かを当てることが主な内容です。

毎回、参加するメンバーは真剣そのもので、切磋琢磨して、茶の知識・技術の向上に励んでいるそうです。今では、「茶の外観をみるだけで、どんな味かわかるようになり、お茶に対する見方が変わってきた。」と語っていました。



写真4 店舗による直接販売

3 抹茶の消費拡大に向けて

西尾市と周辺地域で生産される「西尾の抹茶」が、3年前に特許庁の地域ブランド（地域団体商標登録制度）に認定されました。これを機に、昌徳さんは知名度の向上を図るため抹茶の消費拡大に力を入れるようになりました。

生産した抹茶を西尾市内の酪農農家へ提供し、この酪農農家が製造している抹茶のソフトクリームやアイスクリーム、プリンが、西尾市の道の駅「岡ノ山」やJA西三河「憩の農園」で販売され、立ち寄る人たちから好評を得ています。

また茶の生産では、酪農農家で作られた良質な牛ふん堆肥を利用した栽培を行い、地域の資源循環型農業に取り組んでいます。

4 飲んで納得してもらえる茶づくり

将来の夢についてお聞きしたところ「最終的にはお茶の品質や味が大切なので、それに対応した茶づくりを行い、消費者の皆さんに飲んで納得してもらえる内容のお茶を提供したい。」また「販売に関しては、直販の割合を増やしていきたい。そのためには、自分が自信を持って商品を説明できるような販売を行っていきたい。」と真剣なまなざしで語っていました。

執筆：農業経営課

取材協力：西三河農林水産事務所農業改良普及課