



静岡県の葉つピイ向島園は有機栽培のお茶で支持を集めています

緑茶や日本酒 海外で売っています

緑茶や日本酒など、日本の農林水産物と食品がアジアや北アメリカなど海外で売っています。国は農林水産業の活気を取りもどすため、さらに輸出を増やすとしています。この春から輸出用のお茶作りを始める静岡県の新工場を訪ねました。(今井尚)

3面に
関連記事

4年連続で過去最高の額

2016年に日本から輸出された農林水産物と食品は7502億円で、4年連続で過去最高になりました。農林水産省が3月下旬、発表しました。

みると、香港が1位、次いでアメリカ、台湾、中国と続きます。もっとも多いのは農産物で約6割をしめます。牛肉や日本酒、ブドウとともに輸出額が過去最高となつた緑茶は前年より14%増え、15億円でした。アメリカなどで抹茶味の飲み物やアイスクリームなどが人気となっています。

地域を元気づける

静岡県は日本一のお茶どころ。しかし近年、お茶の価格が低く、農家の高齢化も進み、お茶作りをあきらめる農家もあります。

そんななか3月下旬、藤枝市に新しいお茶の加工工場ができました。工場ができました。工場ができました。

機栽培のお茶作りをするだけではなく、蒸したり乾燥させたりといった加工が必要です。広さ約1千



輸出用のお茶を作る新工場を造った向島さん(右)と、有機栽培のお茶を色よく仕上げる機械を納めたカワサキ機工の田辺さん=静岡県藤枝市

なるなら、両者をつなぐ役割をするのは地域のためになるのです」。そう考え、新工場を造ること

将来見え見え 静岡の新工場

新工場ではこれまでより高い品質の茶葉を作ることができます。近隣農家10軒に栽培方法を伝え、輸出用のてん茶を作ります。海外には茶葉に残る農薬の値について日本より厳しいルールを設けている国があります。

何度も試作を重ね

向島さんはこれまで、てん茶は作っていませんでした。てん茶は、新芽が育つ途中にお茶の木に覆いをかぶせ、日光をさえぎりながら育てます。お茶の木ができるだけ自然にのびのびと育てるところにこだわってきた向島さんは、覆いをかけると木に負担がかかると考えていたからです。そこで今回、作るてん茶の7割は、覆いをかけない方法をためすことにしました。

有機栽培の茶葉を色々く、香り高く加工するための機械にもこだわりました。機械を作るカワサキ機工の田辺康弘さんは「何度も試作を重ね、色が変わりにくい製茶ができるようになつた」と話します。

輸出に向けて工夫を重ねる向島さんですが、「輸出は一時のブームともみています。『国内のお客さん向けのお茶作りをこれまで通りしっかりと続けていくことが大切です』と話します。

静岡のお茶作りが盛んになりました。有機栽培が広がり、また近年、海外へ茶葉を輸出したいという会社から有機栽培の抹茶を作つてほしいとのまれていきました。近隣の農家からは有機栽培の方法を教えてほしいという声もあがっていました。

園主の向島和詞さんははじめ、輸出には関心がありませんでした。すでに農家の茶葉も集め、今後10年、輸出用のてん茶作りを始めます。

ただ近年、海外へ茶葉を輸出したいという会社から有機栽培の抹茶を作つてほしいとのまれていきました。近隣の農家から有機栽培の方法を教えてほしいという声もあがっていました。

「有機栽培が広がり、静岡のお茶作りが盛んになりました。有機栽培が広がり、また近年、海外へ茶葉を輸出したいという会社から有機栽培の方法を教えてほしいという声もあがっていました。