

若手の銀行員が茶園経営の道へ

——祖父から急須で淹れるお茶へのこだわり受け継ぐ——

研究員 山本裕二

農家の減少や高齢化を背景に経営や生産技術に関するノウハウの継承が困難となり、茶の持続的な生産において深刻な課題となっている。このような状況のなか、主産地である静岡では若手の銀行員が転職し、祖父から茶園経営を引き継ごうとしている。製茶技術を習得するために産地をまたいだ連携を模索中だ。

1 銀行を退職しお茶づくりを受け継ぐ

静岡で茶を栽培する農家は減少傾向で推移する。農林水産省の農林業センサスによると、販売目的で茶を栽培する経営体数は2020年時点で5,827と5年間で4割減少した(第1図)。この間、経営体当たりの栽培面積はやや増加したが、総栽培面積が縮小しているため県全体の生産規模は細まっている。

また、高齢化も進んでいるとみられる。静岡県内の基幹的農業従事者のうち、60歳以上の占める比率は20年時点で81.4%となり、5年間で2.3ポイント上昇した。茶栽培農家も例外ではないと考えられる。

このように担い手の減少と高齢化が進むなか、静岡県沼津市で宮代友梨佳氏(30)は、祖

父から宮代製茶の経営を一部引き継ぎ始めた。同社は25年に創業80年を迎え、友梨佳氏は3代目にあたる。茶園は4か所あり計6,500㎡で「やぶきた」を栽培する。自宅の近くに茶工場を構え、生葉の一次加工である荒茶加工から二次加工となる仕上げ茶加工、さらに包装まで手がける。家族経営を基本とし、繁忙期には親戚など3人が作業に加わる。

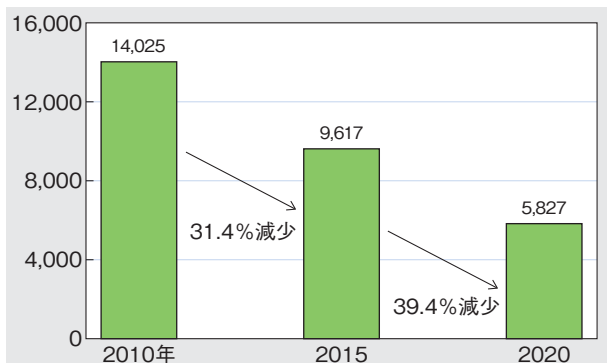
宮代製茶の特徴は一番茶のみを収穫・加工する点だ。うまみ成分であるテアニンが多く含まれる一番茶のみを収穫し、他の茶園からの荒茶を加工工程で混ぜないことで、独自の味を出しつつ、高品質なお茶を作っている。この根底にあるのは「お茶はできるだけ急須で淹れて飲んで欲しい」との考えだ。

この強いこだわりを持った祖父のお茶づくりを途絶えさせたくないという思いが、友梨佳氏の決断につながった。小さい頃からお茶づくりに勤しむ祖父の姿が身近にあり、お茶への関心が高かったのも後押しした。そして、3年前に祖父が大病を患い茶工場の閉鎖が現実味を帯びたことで茶業への転身を決めた。友梨佳氏は地元の銀行で約6年半勤務したのち、23年9月に退職し宮代製茶の3代目となった。現在、祖父から茶園の管理や茶工場の操業について指導を受けながら経営の承継を進めている。

2 生産者同士のつながりが減少

承継を進めるうえで、深刻な課題となっているのが経営や生産技術だ。日本政策金融公庫の「事業承継に関する調査結果」(18年7月調査)によると、事業承継にあたっての課題は「経営ノウハウの継承」(52.5%)や「生産技術の継承」(47.1%)が多い。実際に友梨佳氏も

第1図 静岡県における茶栽培経営体数の推移



資料 農水省「農林業センサス」から作成



写真 先代の宮代雄一氏(左)から茶園管理を教わる宮代友梨佳氏(右)。宮代製茶提供

「マニュアルがないため製茶技術を祖父に質問しながら身につけているが、言葉で伝わりづらいことが多く結局は見て覚えるしかない」と指摘する。

そこで友梨佳氏は経験や知識を蓄積するため他の生産者とのつながりを強化しようと考えた。しかし、農家の減少と高齢化が進むため祖父が若かった頃とは異なり他の生産者から学ぶ機会も限られている。また、他の茶園での研修は繁忙期となる一番茶の収穫・加工が終わった後の期間となるが、宮代製茶は一番茶のみを扱うため、二番茶・三番茶を手がける他の茶工場とは各工程の操作条件が異なるなど、参考になりにくい面もある。

3 地域をまたいだ連携で茶業を活性化

縮小が続く茶業の持続性を確保するためには地域をまたいだ連携が重要となりそうだ。立地条件によって異なるが、主産地の多くは4月下旬から5月上旬にかけての期間が一番茶の収穫の最盛期となる。また、収穫した生葉をできるだけ早く荒茶に加工することが高品質なお茶につながるためこの期間は工場も稼働する。しかし、鹿児島は全国に先駆けて主に4月上旬から茶の収穫が始まるため、最盛期が他産地とは異なる。この差を活かすことで人材交流や技術研修が可能になる。実際に友梨佳氏は来シーズンに鹿児島の茶工場へ

研修に行き、一番茶の加工技術を学ぼうと考えている。

こうした産地間の交流や研修には金融機関の支援も役立つ。産地ごとのネットワークを活かしながら、縮小を続ける茶業を全体の課題と捉え、産地を横断した連携を後押しすることが求められる。具体的には生産者同士を結びつけて研修や視察の機会を設けたり、各地で蓄積された経営事例を整理・発信したりすることで、地域を越えたつながりを生み出すことが可能になる。

過去を振り返ると24年に荒茶生産量で全国1位となった鹿児島県では、知覧茶のブランド確立を目指すために発足した「知覧銘茶研究会」が、静岡に製茶技術を学び品質を向上させた事例もあった。金融機関がこのような学びの場を積極的に提供することで、個々の経営体の枠を越えた活性化が進み、茶業の持続可能性の強化につながると期待される。

4 3代目ならではの新たな取組みにも期待

経営の持続には、これまでにはなかった視点も求められる。特に若年層を中心に急須で淹れるお茶離れが進み、リーフ茶需要は年々縮小しているなど茶業を取り巻く環境はかつてと大きく異なっている。そのため茶の需要を支えるには、飲用以外での消費拡大が急務となる。

その点において、友梨佳氏は飲食店と連携する新たな取組みを始めた。5月と8月、9月には同級生が営むラーメン屋で、スープや鳥の角煮にほうじ茶を使ったメニューを期間限定で提供した。その結果、ラーメン屋での飲食をきっかけに宮代製茶の茶を購入する客が増え、そのほとんどは若年層だという。新規のアイデアで需要を掘り起こした好例といえる。このようにこれまでとは違う視点での取組みにも注目したい。

(やまもと ゆうじ)