

# 海外に、和の心を届けたい。 有機緑茶が生んだ新たな可能性



林修太郎さん(左)と弟の賢治さん。兄弟で協力して業務に取り組む。



4月末～5月中旬ごろに収穫する一番茶は、香りが高く、さわやかな味が特徴



定期的に訪れるヨーロッパでは、ティーハウスのオーナーや顧客を前にお茶の入れ方を実演することも



2019年4月からJAの工場を借り、生産量を増やし、さらなる事業拡大を目指している。写真は茶葉を乾燥させている様子



今回の農家

茶農家

取材協力

霧島製茶株式会社

はやし しゅうたろう  
林 修太郎さん

2016年に五代目代表取締役社長に就任し、ヨーロッパを中心とする海外輸出事業に着手。



## 長年の取り組みが 次なる飛躍の契機に

霧島の地で長きにわたりお茶の栽培・製造を続け、現在では海外輸出も行っている「霧島製茶株式会社」。今でこそ「オーガニック(有機栽培)」という言葉が世の中に浸透していますが、同社は1990年代から無農薬栽培に取り組んできました。2001年、農薬や化学肥料に頼らず、自然界の力で生産された食品の証である「有機JAS」の認証制度が始まり、同社はこれを取扱。現在では、全ての商品が有機JASの認証を受けています。

## オーガニックと日本文化が 海外でヒット

国内市場が冷え込む中、代表の林修太郎さんが海外輸出を考えていた際、偶然ドイツの問屋さんから問い合わせがあったことがきっかけで、2013年に同社はヨーロッパ圏内にお茶の輸出を始めました。その後、ヨーロッパにある「ティーハウス」(お茶専門店)の問屋さんとともに「霧島ヨーロッパ」という会社を設立。以後アメリカにも市場を広げ、最初は20キログラムだった輸出量が4年で6トンにまで急増しました。「日本では急須でお茶を入れる人は減ってきていますが、海外

オーガニックの農産物は、価格が安定しやすいというメリットがある一方で、お茶の成長が遅く、除草作業に手間がかかるというデメリットもあります。特に株元(根)に生えている雑草は機械では処理できないので、すべて手作業で除草します。また、お茶の成長に影響しない程度に雑草があった方が上質な土壌になるため、雑草の量をコントロールする必要もあります。そのほかにも、病気や害虫に強い品種を探すなど、さまざまな努力を重ねながら栽培を続けてきたことが、オーガニックの世界的ブームと相まって「商品の海外輸出」という新たな可能性の扉を開くことになったのです。

では若者がファッション感覚で暮らしに取り入れています。茶器にこだわる人も多いですよ」と林さんは話します。林さんと「霧島ヨーロッパ」の人々は、現在さらなる高みを目指して挑戦を始めています。「今輸出しているのは高級茶が中心ですが、より安くおいしい緑茶をたくさん輸出したい」と林さん。その実現のため、契約農家の数を増やして畑を4倍に拡張し、JAの工場を借り受けました。また、お茶のおいしさだけでなく、茶道という日本文化も知ってほしいという夢もあるそう。伝統を受け継ぎつつ、同社はさらなるチャレンジに向かって歩みを進めています。



「品種の違いを楽しんでほしい」との思いから、ブレンド茶は販売しない。全部で7品種のお茶がある。

### お知らせ

#### 農業大学校オープンキャンパス

第2回

8月6日(火)

第3回

8月25日(日)

時間:午前10時00分～午後3時20分

#### 申し込み方法

農業大学校HPに掲載されている参加申込書に必要事項をご記入の上、下記までFAXをお送りください。

#### 問い合わせ先

県立農業大学校 TEL:099-245-1071  
FAX:099-245-6352