

シリーズ

新・農業人

「人と人をつなぐ」お茶を世界に
6次産業化で新たな需要を開拓

株式会社ティーファーム井ノ倉 取締役

井ノ倉 賢さん



所在地●奈良県奈良市
設立年●2012年(創業1751年)
経営内容●茶栽培・販売
生産規模●茶畠7.6ha、生産量年約30t
従業員●正社員3人、パートタイム他5人
URL●<https://www.inokura.co.jp/>



初冬、きれいに刈り取られた茶畠で(右) 茶葉の柔らかい先の部分のみを摘採するかぶせ煎茶「玉響」。極上の旨味が味わえるという(中) 湯冷ましし、茶葉の広がりを確認しながら時間をかけてお茶を入れる。透明感のある水色とまろみのある味わい(左)

大和高原は、全国有数のお茶どころだ。弘法大師が806(大同元)年、唐の国から持ち帰った茶の種子を、高弟・堅恵が、仏隆寺(奈良県宇陀市)に蒔き、茶の製法を根づかせたといわれる地でもある。

1200年余りの茶生産の歴史を今に伝える、かぶせ茶など大和茶の産地は、標高約300メートルの冷涼で寒暖差の大きな高原地帯にある。地味豊かな土壤で、じっくり生育するため、香り高く鮮やかな濃緑色と温かみがあり、すつきりしまれていく。

大和茶の主産地、月ヶ瀬(奈良市)には、20戸の茶農家が点在する。その一つ、株式会社ティーファーム井ノ倉は、1751(宝暦元)年の創業以来、270年余の伝統を誇る老舗茶園。井ノ倉賢さん(31歳)は12代目だ。

代表取締役の父、光博さんは6次産業化を進め、「井ノ倉ブランド」を世界に羽ばたかせてきた。井ノ倉さんは今、その成果を継承し

大学卒業後は、迷うことなく、日本本の茶業研究の拠点でもある、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構(農研機構)の野菜茶業研究所(金谷茶業研究拠点(静岡県島田市))の研修生になつた。日本を代表するお茶どころ、牧之原台地にある、この研究所には、過去に光博さんも在籍していた。鹿児島県や福岡県、京都府など全国有数の茶産地出身の5人の同級生と共に、2年間にわたり、まさに「お茶まみれ」の寮生活を送つた。

1年生の時は、茶の栽培から摘

1200年の歴史継ぐ茶の名産地

立ち込める朝霧のなかにうつすらと浮かび上がる濃緑の茶畠。東大寺大仏殿から東へ車で約40分の大和高原は、全国有数のお茶どころだ。弘法大師が806(大同元)年、唐の国から持ち帰った茶の種子を、高弟・堅恵が、仏隆寺(奈良県宇陀市)に蒔き、茶の製法を根づかせたといわれる地でもある。

1200年余りの茶生産の歴史を今に伝える、かぶせ茶など大和茶の産地は、標高約300メートルの冷涼で寒暖差の大きな高原地帯にある。地味豊かな土壤で、じっくり生育するため、香り高く鮮やかな濃緑色と温かみがあり、すつきりしまれていく。

大学卒業後は、迷うことなく、日本本の茶業研究の拠点でもある、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構(農研機構)の野菜茶業研究所(金谷茶業研究拠点(静岡県島田市))の研修生になつた。日本を代表するお茶どころ、牧之原台地にある、この研究所には、過去に光博さんも在籍していた。鹿児島県や福岡県、京都府など全国有数の茶産地出身の5人の同級生と共に、2年間にわたり、まさに「お茶まみれ」の寮生活を送つた。

つつ、大和橋とかぶせ煎茶のフレーバーティーをはじめとする商品の多様化など、国内外に向けた新たな茶ビジネスを着々と推進している。

み取りまで、生産の流れや煎茶の機械を使った焙煎など、お茶作りの基礎を学んだ。2年生になると、研究員の下で、製茶工程での含水率の違いによる品質の見分け方などを、実践的な学びを続けた。

研修生時代の一番の思い出は、

日本茶業学会で、「製茶工程における含水率が異なる茶葉の凍結に関する報告」について発表をしたことだった。パワー・ポイントを駆使し、約15分にわたり、専門知識の豊富な研究者などからの鋭い質問も受けながらの発表だったが、この経験が大きな自信を得る機会にもなった。茶に一層魅せられ、「お茶をやろう、続けよう」との強い思いが固まった。

全国の産地に戻った同窓生たちは、今でも茶生産にかかるさまざまなお茶情報を共有し合う、かけがえのない仲間もある。こうした若い生産者たちは、毎年開かれる「全国茶生産青年茶審査技術競技会」などで会話し、茶の生産、市場状況などの情報を交換し合う。それはまた新たなヒントやノウハウを得る貴重な場にもなっている。

2年間の研修生活を終え、ティーファーム井ノ倉に就農した後、すぐに手掛けたのが、「碾茶工

場」の立ち上げだった。抹茶の素となる碾茶は、個体差があつてマニュアル作りが容易ではない。「工程が短く単純だからこそ、奥が深いのです」という井ノ倉さん。それだけに、自分なりの独自な製造方法の工夫が重要になる。

農研機構で製茶機械などについて学んだとはいって、経験値はほぼゼロ。まさに徒手空拳だった。近隣の製茶工場に足しげく通つたり、宇治茶の名産地、京都府和束町の生産者に教えを乞うたりして、昔ながらのレンガ炉を据えた工場で、納得できる茶葉生産を手掛け始めた。しかし、「好事魔多し」ではないが、日本列島がコロナ禍に見舞われ、日本茶の需要も減少し、大きな打撃を受けたのだった。

「何をモチベーションにしてよいかわからない」。心が折れそうになりながらも、それまで研修などで培ってきた技術と「品質第一」の思いを支えに、碾茶作りを軌道に乗せるため、挑戦を続けた。奈良県の担当者の支援を受けながらGAP(農業生産工程管理)も取得した。

そうした努力が実を結び、ここ1、2年、ようやく軌道に乗り始めた。「まだまだ、試行錯誤の連続ですが、

集う顧客は、喧騒を忘れさせる

ノ倉さんは、厳しかった当時を振り返りながら述懐する。

お茶好きが集う山あいの空間

2010年の「全国茶品評会」で1等の農林水産大臣賞をはじめ、全国各地の品評会受賞の常連でもあるティーファーム井ノ倉が、農林水産省の6次産業化支援事業を活用して、茶農園のすぐそばに、自社ブランド茶を小売りする「SHO-P粹翠」を開店したのは14年のこと。店が開く日曜日ともなると、「作り手が見える商品」を求める国内外だけでなく、フィリピンやタイ、カナダなど海外からの訪日客も訪れる。

海外に広がる井ノ倉ブランド

東京の高級ホテルや航空会社のオンラインショッピングに採用されるなど、かぶせ煎茶「玉響」や「氣宇」をはじめ井ノ倉ブランド茶の評判は、海外にも広がりつつある。その芳醇な香りと味が認められて、パリの高級紅茶店やミラノの五つ星



主に有機肥料を使って土づくりをし、湧き水で茶葉を蒸す



茶葉の乾燥機(右) 井ノ倉のお茶を求めて、店の営業日には来訪者でにぎわうという(上) 自身で植えた大和橘。収穫が待ち遠しい(下)



は、「ブームを手放しでは喜べない」と気を引き締める。海外への販路拡大も、

井ノ倉さんは、「井ノ倉さん自身で植えた大和橘。収穫が待ち遠しい」と喜んでいます。それだけ

世界の一流店舗にも並ぶようになつた。その影響もあり、最近は「宿泊したホテルのアメニティで飲んだ」「日本で食事をしたレストランで飲んだお茶がおいしかった」など、縁が広がつて海外からのオンラインショッピングでの引き合いも着実に増えている。

ここ数年、和食など「和」の文化への憧憬、健康・オーガニック志向の高まりなどを追い風に、世界中で日本茶への関心は高まる一方で。とりわけ「MATCHA(抹茶)」は、健康や美容によいとされ、スーパーードとして定着。高級レストランやホテルでの提供、カジュアルなティーバッグやボトル茶など、その人気が煎茶や玉露など日本茶全体にも及ぶ。

農林水産省が公表した2025年1~9月の農林水産物・食品の輸出額によると、緑茶は454億2100万円(前年同期比81%増)と過去最高を更新。今後もこの伸び率で

推移すると、25年は600億円を超える可能性が高い。

しかし、海外で緑茶が空前のブームとはいっても、一方で一過性に終わる危うさもはらんでいます。それだけ

当面は「本格的な輸出よりは、ネットや口コミによるブランド価値の広がりに対応して、一歩一歩進めたい」という。シンガポールなどで、ワークショップを催しているのも、その試みの一つだ。

海外での人気とは対照的に、国内の茶の栽培面積や生産量は、減少傾向をたどり続けている。06年~22年の17年間で、栽培面積は25%、生産量は17%、それぞれ下落した。そうしたなかでも、若い世代を中心にボトル茶などの需要は増えている。井ノ倉さんは、ここに一条の光を見いだしている。「何よりも若い人などに、もっとお茶に親しんでもらいたい」と、国内市場の再活性化、とりわけ若い世代への需要拡大に力を入れる。

新商品の開発とともに、茶器を多く生産する愛知県常滑市のギャラリーのイベントに参加したり、茶たくや茶こし、茶缶など、関連商品の関係者とのコラボにも今後取り組みたいという。

フレーバーティーに脚光

そうした試みが結実した事例が、「TEMPO大和橘フレーバーティー」だった。大和茶特有のかぶせ煎茶と、絶滅危惧種に指定され

る地元名産の大和橘をブレンドしたもので、独特の香りが評判を呼んでいる。「若い人たちにも人気で、十分な手ごたえを感じています」と、井ノ倉さんは微笑む。

碾茶工場の周辺で、鮮やかな濃緑が映える大和橘の木々にやさしいまなざしを注ぐ。手植えした木々が今年、ようやく実を結びまっている。「4年前に手植えした橘の花を使ったジャスミン茶のようなフレーバーティも作ってみたいですね」

愛飲家に、「至極の一杯」を送り届けるために、可能性を追い求め。気象条件から需給動向、消費者の好みの変化など、お茶作りの環境は、毎年変化し続ける。だからこそ、「常に新たな発見があり、奥深くて飽きることはない」。お茶を制服するときに、弾む会話。「人と人をつなげる、コミュニケーションツールとしてのお茶」を提供することが、至福の喜びでもあるという。

「お茶のある生活」が広がることを夢見ながら、井ノ倉さんのお茶作りへの挑戦は続く。

藤井 大介／撮影