

kirari yokkaichijin Vol.109

きらり四日市人

明治創業の老舗茶農家 万次郎(まる万製茶)

堤^{ちはる}智春さん



茶園管理から製茶まで手掛ける老舗かぶせ茶農家が、お茶の魅力を気軽に体感してもらいたいと、お茶を使ったお菓子作りと販売に取り組んでいます。市内外へ新たなお茶の魅力を伝える、堤智春さんにお話を伺いました。

かぶせ茶農家としての思い

茶畑のある風景が当たり前の水沢町で、かぶせ茶農家に育ちました。でも、結婚し水沢を離れた後、手つかずの茶畑が増え、故郷の風景が変わるのを悲しく感じました。

その時の思いと、茶農家の厳しい現状と茶畑に対して、父母が常に真摯^{しんし}に向き合う姿に感銘を受けたことで、少しでも手助けができればと思います、今は茶農家の仕事を手伝っています。



茶園の覆いを取ると、かぶせ茶が目の前に



お菓子作りに取り組む堤さん



かぶせ茶を使ったお菓子(万次郎ぷりん)

お茶の魅力を伝えるお菓子作り

かぶせ茶の知名度は、全国的にはまだまだで、市内でも知らない人もいます。

しかし、幅広い世代の多くの人に、品質に優れたかぶせ茶の魅力を伝えたいと思い、平成23年にお茶のお菓子に特化した工房「万次郎」をはじめました。

茶農家なので繁忙期は工房を閉めますが、それも特徴の一つとして、茶農家を前面に出した商品づくりをしています。

6次産業化の苦労

昨今、農家の6次産業化はよく言われます。行政の制度もうまく活用すれば、魅力ある農産品をPRできるよいツールになると思います。

しかし、作物の生産に加え、加工、パッケージ製作、製造所の設立、許可申請、食品表示、さらには販売先の確保など、一人何役もこなさなくてはならず簡単ではありません。しかも子育てと両立となると、周りのサポートが欠かせませんでした。

それでも、消費者にその魅力を直接伝えることができるとても良い方法だと思います。

かぶせ茶の未来に向けて

かぶせ茶は茶葉が柔らかくそのまま食べることができます。茶農家としてそこを魅力の一つとしてアピールしたいと考えています。

カフェのメニューに当たり前にあるコーヒーに、かぶせ茶が並ぶ、そんな光景を作るきっかけの一つをお茶スイーツで担いたいというのが、私の願いです。

4月放送のCTY-FM「よっかいちわいわい人探訪」でも紹介します。(放送時間は裏表紙へ)