

# 村まるごと農薬不使用の地域で新規就農し、 自然農法のお茶栽培を継承・産地化する

日比野茶園 日比野 まさたか賢威



「岐阜のマチュピチュ」と呼ばれる岐阜県揖斐郡揖斐川町春日（旧）春日村）は、ガラガラ土で昼夜の温度差が激しく、お茶栽培の理想的条件に恵まれたお茶所ですが、ほとんどの家が一番茶だけを摘み、村全体が農薬不使用で栽培する全国的にもめずらしい地域です。ここには800年にわたるお茶の歴史があり、「春日のお茶を混ぜん事には味が引き立たん！」と、各地の業者が買い付け、他のお茶にブレンドされ売られてきました。

高齢化率が50%を超え、生産効率が悪くて量産できない在来種の栽培継続を断念する農家が増えてきている一方で、全国で数パーセントしか残っていない在来種の茶畑が、まだ村全体の6割とこれだけまとまって残っていると、ころはなく、荒れている茶畑を手入れすれば、まだまだ元気なお茶の木たちを再生させることができると、この土地ならではの風土を生かした自然農法のお茶栽培に取り組む新規就農の日比野賢威まさたかさんがいます。

**自然農法実施の動機・契機を教えてください。**

10代の頃に湿疹の処方ステロイドが入った薬を使い続け、そのリバウンドにより1年以上療養していた時期に、体に良い物を摂ることに興味を持



ちました。その中で自然農法や有機農法のことを知り、自然農法農家のお手伝いをするようになったのがきっかけです。

旧春日村に縁あって畑を借り、趣味で家庭菜園をしていましたが、お茶作りの誘いを受けて「これを仕事にしよう」と考えました。ただ自然農法を仕事とするには、知識・経験が足りないと感じ、本格的に始める前に自然農法センターで2年間、研修を受けてから就農をスタートしました。



茶刈りの指導を受ける

## 経営の概要を教えてください。

本格的に自然農法のお茶栽培をはじめたのは2018年からです。現在圃場は15枚、合計100aで、そのうち80aを自然農法で栽培しています。1a当たり10kgの生葉を生産しています。基本的には一人で管理し、収穫期など年に10日くらいお手伝いをお願いしています。

未作付け地は耕作放棄数十年の荒地で、草の地上部にハンマーナイフモアを数回かけて弱らせてから耕耘し、2021年に作付けを開始できるように進めています。獣害が多い地域なので、エゴマやこんにゃく芋の栽培を予定しています。

## 育土（土づくり）等について教えてください。

収穫する摘葉量を一番茶と少量の紅茶用茶葉のみの最小限とし、土に施すものは剪定した枝葉と通路の雑草の残渣だけです。特に尾根付近の茶畑は通路幅を広くして雑草の物質生産量を増やし、これら植物残渣はすきこまずに不耕起で有機物循環させることを育土の考え方の柱としています。

基本的には無肥料無農薬で茶畑を管理しています。茶葉にアミノ酸を蓄積させるよりポリフェノールの生成を促すために無肥料で急生長を抑えています。

深蒸しができるような茶葉ではなく、緑色より黄色の葉の占有率が高く、小葉、爪楊枝ほどの枝の状態を理想とし、現在、一番茶と

紅茶の収穫が多い区

画でも年2回の摘葉に収まり、茶木に負担が余りかかりませんので、土づくりはこの程度で良いように考えています。ミネラルの吸収も重視していますが、もともと石が多い旧春日村の土壌とタネから育てた在来種の根が栄養を求めて張り巡ることによって必要な量を吸収できていると思います。

品種は、チャノキの在来種とヤブキタ種です。ヤブキタ種は苗を一行に植えるので一般的な茶畑と同じ管理された直線的な畑に見えます。茶刈りも管理も楽です。在来種は前述のように茶畑に直接タネを播き、生育の良いものが残るので、曲がりくねった畝となり、独特の風景ができてきます。

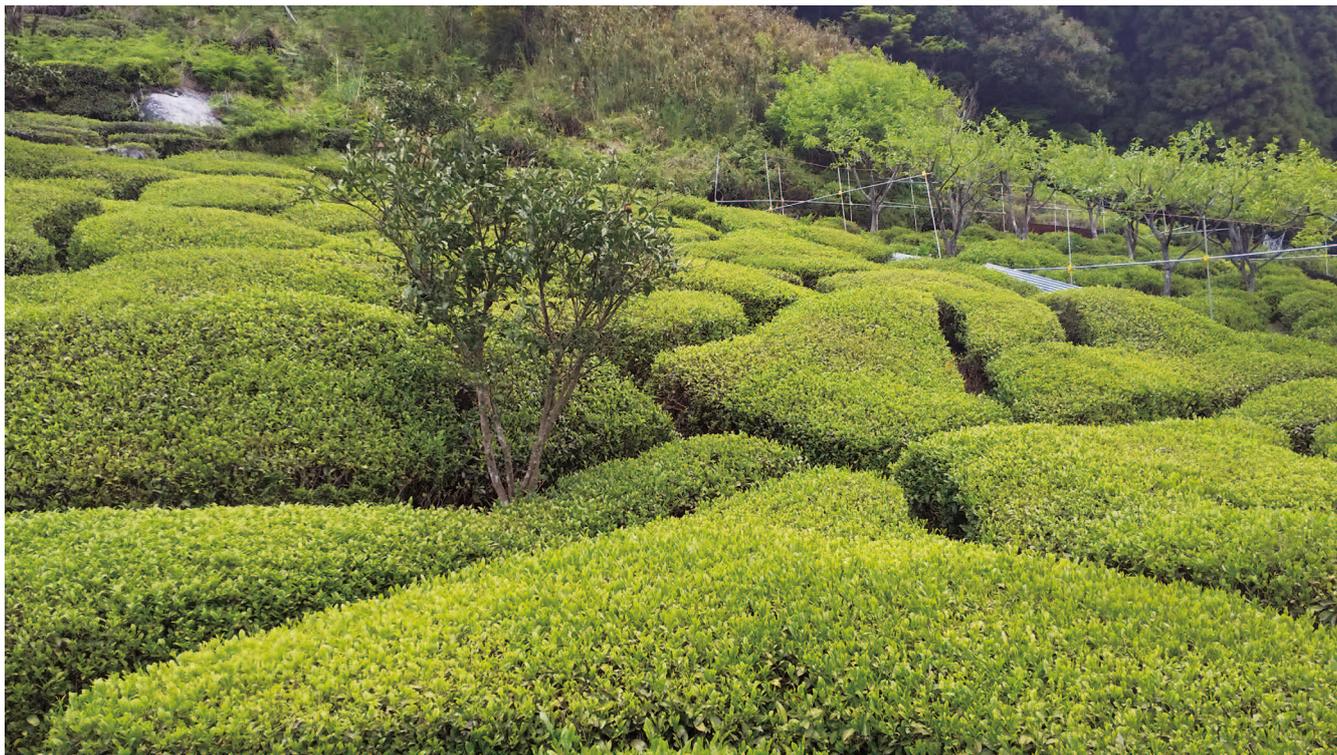
旧春日村の在来種のチャノキは古い茶畑から数百年前の古木が残り、新しくても50年ほどになります。大事に管理していきたいです。無農薬栽培なので、目視できる害虫は手で取り除いています。

二番茶・三番茶の時期に発生するウンカは緑茶栽培では害虫ですが、ウンカに食害された葉は紅茶の上品な匂いの元となる独特の香



緑茶用在来種の新芽→

↓在来種が作る独特な茶畑の風景





お茶栽培の1年間

参考資料

ちゃぼぼ園  
春日茶「760年のめざめ」



<http://chabobo.web.fc2.com/base.html>

春日ティーファクトリー  
日本のダージリン在来茶で作る和紅茶



<http://iori-hanacha.com/>

お茶の専門店 HOJO  
緑茶は無農薬なら良いお茶なの？おいしい緑茶のポイントを徹底解説！



<https://hojotea.com/jp/posts-1155/>

出荷、流通に対する考え方について教えてください。

インターネット環境の普及や六次産業化の政策が進み、生産者が直接販売する機会も増え、お茶の世界ではシングルオリジン（単一

りを精製するため、紅茶を作る上では益虫になります。緑茶として二番茶以降の収穫はしないので目立った病害虫の被害はなく、その時期のウンカに被害された茶葉は紅茶用に使用することで経営的に成り立たせるようにしています。虫害よりは、むしろ霜害の方が甚大です。

雑草対策としては、成園になり芽が詰まってくるのと株元に光が入らなくなり、茶株の間から雑草が生えにくくなりますので、年3回の整枝を行い、整枝を浅刈りにして芽が詰まるように芽数型に仕立てます。全体的に茶葉が黄色味を帯びた茶株になります。通路の雑草は、前述のようにある程度生長させてから刈り、緑肥の様に使用しています。ただ、つる状の雑草は手で取り除いています。



2019年春日ティーファクトリーの紅茶を伊勢丹に出品



春日ティーファクトリーの皆さんと（一番右：日比野さん）

農園・単一品種）が流行り、生産者自らが茶園を説明することも求められています。消費者は味だけでなく、栽培のこだわりや地域のストーリーを求めています。それを説明できるのは生産者に限られると思います。

一方で、お茶は地産地消よりも、中国茶や台湾茶、ダージリン紅茶が輸入・消費されています。日本のお茶も海外にまで生産者が販売できる体制作りが必要と考えています。日本は緑茶を約1.2万吨、紅茶を約1.4万吨、ウーロン茶を約2.4万吨の合計約5万吨輸入し、輸出量はドイツや米国向けに約800トン（平成11年・公財）世界緑茶協会）といわれています。ですので、可能性があります。

現在は、春日ティーファクトリーという紅茶作りの団体に所属し、村のおばあちゃん達に混じって茶摘みから茶揉みまでを一緒にしています。製茶販売のちゃぼ園の中村さよさんがこの団体の発起人で、茶畑の仲介や緑茶・紅茶の製茶のイロハを教えていた

だいています。将来的にはちゃぼ園を引き継ぎ、生産から製茶・販売までしたいと考えています。

今は、荒茶を卸すだけで、消費者に直接販売はしていませんが、ちゃぼ園や春日ティーファクトリーがイベントに出店する際に同行して、消費者の反応を見ながらお茶や地域のことを生産者の立場から対話するように心がけています。

**最後に将来の目標や抱負、課題をお願いします。**

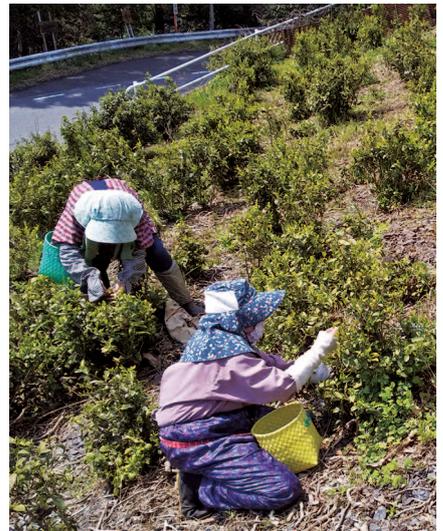
まずは、3年後までに在来種の緑茶の生産量を生葉で1t超すことです。そのためには栽培面積を増やして生産量を上げようと考えています。

また、一人や一家族では茶畑の維持・管理に限界があるので、互助組織を作り、旧春日村全体の茶畑を復活させ、紅茶の生産にも注力し、日本のダージリン「在来種で作る和紅茶」ブランドとして世界的に有名な紅茶の産地化作りをしたいと考えています。

（榎原 健太郎）



紅茶の茶摘



一枚一枚丁寧に手摘み



1芯2葉の手摘茶葉



紅茶の手揉作業



萎凋の工程