

農地中間管理事業で農地を借り、地域密着で狭山茶を生産。 “高品質で希少価値”を強みに狭山茶を世界に発信していく

狭山茶の生産者では最大規模となる60haの農地を管理して、狭山茶を生産する首都圏アグリファーム。農地中間管理事業で賃借した農地を中心に6年で5倍に拡大して、事業を大きく成長させてきた。生産量の増加に伴い、茶葉を加工する新工場を来年竣工予定。今後は、日本茶ブームが巻き起こる海外市場に向けて販売チャネルを増やす取り組みを進めていく。



代表取締役 水本 達也氏(右)
常務取締役 長澤 英夫氏(左)

- 代表者 代表取締役 水本 達也
- 設立 平成27年3月
- 資本金 80百万円
- 従業員数 25名
- 事業内容 狹山茶の生産・加工・販売
- 所在地 〒358-0047 埼玉県入間市大字木蓮寺734-2
TEL 04-2936-8851 FAX 04-2936-8897
- URL <https://www.sayama-cha.jp>

埼玉県の銘茶“狭山茶”。首都圏アグリファーム株式会社は狭山茶の主な生産地の一つである入間市金子地区で60haもの茶畠を管理し、狭山茶の生産・加工・販売を行う。

畠は農地中間管理機構（農地バンク）である（公社）埼玉県農林公社を通じて、休耕地や高齢化により離農する所有者の農地を賃借する“農地中間管理事業”で借り受ける。創業時から大手飲料メーカー向けの生産と狭山茶ブランドの確立を目指して、圃場の面積は大きく増加した。

同社は5月に一番茶、6～7月に二番茶、さらに10～11月に秋冬番茶を収穫することで1年を通じて安定した収穫量を確保。生葉を工場で荒茶（製品になる手前の状態）に加工して飲料メーカーに出荷するほか、自社ブランド品の加工・製造も行い、独自チャネルの開拓を進めている。

「この地域では昔から、農家さん自らが茶葉を育成し、加工して販売まで行っていました。つまり、1次産業から2次産業、3次産業までを全部手がける6次産業化が何十年も前から確立されていたのです」
(水本達也社長)

全国の茶どころの約4割が中山間地に農地を構える中、平坦な武蔵野台地に広大な農地を構える金子地区は機械化が進めやすく、生産力の強化が見込める地域だ。同社は地域密着をビジネスの礎に置き、事業の拡大、雇用の創出、国内外に向けた狭山茶のブランド力の強化等、さまざまな取り組みを推し進めている。

→ 地元で3代続く茶園「出川園」が参画

同社は平成27（2015）年、母体となる首都圏リース株式会社の出資で創業した。親会社と親交のある大手飲料メーカーから、拡大するペットボトルの需要に向けた茶葉の安定供給を託され、さらに埼玉県からも狭山茶の復興と拡大、畠の景観保全といった期待を受けての誕生であった。

初めの一歩は農地バンクから農地を借り受け、事業に参画してくれる茶園農家を探すことであった。そこで、金子地区出身の長澤英夫常務が、茶葉の生産から加工までを手がける“茶園”を100軒ほど訪ね歩き、パートナー探しに奔走した。

「当社が参入することで地元から反対意見が出るかと思ったのですが、逆でした。狭山茶ブランドを復興してくれるという期待値のほうが高かったのです。当社のビジネスプランに賛同してくださる事業者さんに集まっていたとき、そこで出川園さん、出川製茶工場さんとタッグを組むことになりました」(長澤英夫常務)。

農地バンクから借り受ける茶畠は、今まで金子地区で代々受け継がれてきた農業従事者の思いが詰まった地だ。同社がそのバトンを受け取り未来につなげていくためには、安心して栽培・加工を任せられる生産者を迎えることが必須であった。出川園、出川製茶工場は高級リーフの製造・販売を専門とする地元で3代続く茶園農家で、製造に関する技術力と製品品質には定評があった。

「話を聞いて、丁寧にまじめに農業をやろうとしている企業であることが伝わってきたので、一緒に仕事をすることに決めました」(出川克美常務)

茶葉を選別して製品に仕上げる“茶師”である出川克美常務。そして荒茶の製造を行う出川義雄専務を迎え、同社は狭山茶の生産・加工・販売を12haの土地からスタートさせた。

→わずか6年で農地を5倍に拡大

同社は出川両役員が持つ長年の経験と生産技術、そして飲料メーカーからは科学的な営農技術と知見を受け、品質の高い安定した製品づくりに向けて邁進した。

季節に応じて肥料を施し、春先は新芽を霜から守るファンを回し、収穫量の減少する古木は抜根して改植を行い、更地の畠は1本1本苗木の植栽からスタートした。アルバイトやパートを採用して畠の維持や管理、繁忙期の加工作業等を行い、地元に雇用を生み出した。こうして地域と密着し、丁寧に手をかけて徐々に管理する農地と生産量を増やしていく。

「出川さんがしっかりと管理してくださるので地域の方も見てくださって、『うちも農地バンクに土地を預

けてお願いしようかな』と言ってくださる方が増えていきました」(水本社長)

12haからスタートした農地は、創業から6年となる今年で60haと5倍に拡大し、狭山茶の生産者では1事業者あたり最大の規模となっている。

→来年5月に新工場が開設予定

お茶の葉は摘採すると酸化酵素の働きによって、葉の色や香味が変化する“発酵”が始まる。そのため



できるだけ早く生葉に熱を加えて発酵を止め、葉の形状を整えて乾物状態にする必要がある。飲料メーカーに納品する際、製品になる手前まで乾燥させて加工する“荒茶”にするのもそのためだ。

摘採後は生葉を蒸したあと、熱風を当てて揉んだり力を加えて揉んだりしながら、保存に適した水分量になるまで葉を乾かし荒茶に仕上げていく。繁忙期ともなれば、同社の生葉を加工する出川製茶工場は24時間フル稼働の状態となる。

「一連の工程はラインで行います。朝から乗用の

摘採機でお茶の葉を摘んだあと、1日およそ8tの生葉を加工し、約1.6tの荒茶にして出荷しています」(出川義雄専務)

工場は植栽面積30ha規模のキャパシティのためすでに超過状態。同社の実績を見て、農地バンクを通じて畠を貸し出したいというニーズは増加するものの、最近は受け入れが厳しい状態が続いている。そこで新工場の建設を決意する。

「来年5月の一番茶から新工場で製造できるよう、現在工場の建設を進めているところです。それが



特選狭山茶ティーバッグ「霞川」(左)と狭山茶「霞川 極上ほうじ茶」スタンドパック(右)



出川義雄専務(左)、出川克美常務(右)

完成すれば地域との連携をさらに進めることができます」(水本社長)。

新工場は最新機器を導入し、現工場の2.5倍の処理能力を有するものだという。

→ 狹山茶ブランド「霞川」「霞川極上ほうじ茶」

同社が管理する農地は、飲料メーカー向けに出荷する茶樹の畠と、狭山茶ブランド化向けの茶樹の畠の2種類がある。

自社製品向けの茶樹は摘採後、荒茶工場でよく揉んだのちに独自製法で仕上げ加工を行う。そこで、古くから行われてきた狭山茶伝統の“狭山火入れ”という高温焙煎で仕上げることで、濃厚な香りと深い甘みの煎茶が生まれている。

「お茶は揉めば揉むほど、いい製品になります。まず生葉をよく蒸して丁寧に揉みます。次に、揉みながら乾かすことでき茶葉がキラキラと輝く“よく燃れたお茶”に仕上がります」(出川専務)

製品ラインナップは狭山茶ならではの甘みが引き立つ煎茶の「霞川」、そして一番茶仕上げのほうじ茶「霞川極上ほうじ茶」だ。いずれも、地元茶園と競合することのないチャネルで販売されている。

その一つである鎌倉の寺院において、海外旅行客の間で桐箱入りや千代紙缶の高級製品が人気を集めたことで手応えを感じ、日本茶人気が高まる海外に向けた販売戦略を進めている。新たにネット通販の検討も開始したところだ。

→ 海外に向けて狭山茶をブランディング

「市場での狭山茶の生産量は2%ほど。京都の宇治茶も6%ほどなのですがブランド力があり、知名度も販売力もあります。狭山茶も品質の高さと希少価値を売りにブランディングして、海外の販路を開拓していきたいです」(水本社長)

飲料メーカーとの強固なパートナーシップと新工場の設立によって、今後も安定した売り上げと生産量は確保。また、現在は農地の場所によって寒暖や日照時間に差があるため、今後はその場所に最適な品種に改植していくほか、早生・中生・晩生の品種を計画的に改植して作期分散させ、収穫量の最大化を図る取り組みも進めていく考えだ。

平成29年、同社は経済産業省が選定する地域経済の中心的な担い手となりうる事業者「地域未来牽引企業」に選出された。今後も狭山茶を通じて、地域の未来を切り開いていく。