



農繁期と農閑期で品質・安全管理や従業員のモチベーション維持に差が出ないよう、積極的に従業員と話す機会を設ける。



上室製茶では品質の優れた一番茶・二番茶のみを厳選し、焙煎・ブレンドを行う。経験と研ぎ澄まされた感覚が必要な作業。



有機の碾茶(左)と抹茶(右)。碾茶を石臼でひくことで抹茶ができる。平成30年にはASIA-GAP、有機JASの認証も取得した。



ICTを活用して品質管理を徹底した畑。人の目による定期的な観察で農薬散布を最小限に抑え、人にも環境にも優しいお茶作りを行う。



多角的な視点で製茶と向き合う。 誇りと情熱を持ったお茶農家の挑戦!

外国人技能実習生を含む上室製茶の皆さん。上室さんについて「厳しいところもあるが学ぶところが多い」と話す。

茶乃蔵 [ちゃのくら]

贈り物にもぴったりの煎茶や便利なティーバッグの水出し緑茶、自家製の抹茶を使ったお菓子「抹茶みるく豆」などの商品は、上室製茶の店頭またはオンラインショップで購入可能。



志布志市有明町伊崎田953-1
TEL: 099-474-1918
FAX: 099-474-0408
電話注文専用番号: 099-474-1371



お知らせ

県立農業大学校で学ぼう! 令和3年度県立農業大学校 一般入学試験(養成部門)

- 出願期間 10月19日(月)~11月11日(水)
- 試験日 11月25日(水)
- 試験会場 県立農業大学校
(日置市吹上町和田1800)
- 資料請求 教務部教務指導課
☎099-245-1071

茶業界においては、リーフ茶の需要減少などにより価格が低迷しており、上室製茶でも持続可能な経営のため、有機栽培への取り組みを始めています。平成27年からは有機の煎茶、翌年には有機の碾茶および抹茶の生産を始めました。抹茶は、健康志向が高まる海外市場向けに生産量を伸ばしています。

しかし、このたびの新型コロナウイルス感染症による影響は茶業界にとっても大きく、煎茶の国内販売や抹茶の輸出が回復するまでにはしばらく時間がかかると予想されています。そのような中、上室製茶では新たな挑戦として、大麦若葉の栽培・

加工や、ピーマン・サラダゴボウなどの露地・施設野菜の栽培に取り組み始めました。茶以外の作物の生産に目を向け、事業の柱を複数持つようにしたのは、どのような経営環境においても、安心してお茶作りを励むためだと言えます。

また、農業でも他産業と遜色のない雇用管理を目指そうと、従業員との密なコミュニケーションを通して、労働環境の改善や従業員の資質向上にも力を入れています。

「農業はどれだけリスクマネジメントに取り組めるかが重要。会社と従業員の成長を進めながら、強い経営体を目指していきたい」と話す上室さん。柔軟な発想による茶園経営が、若い後継者たちの気付きにつながっていくことでしょう。

外部環境に左右されない、 強い経営体を目指して

「自分で作ったものは、自分で売る」

全国第2位の生産量を誇り、産地ごとに多彩な味わいを持つ「かごしま茶」。中でも有明茶で有名な志布志市有明町は、近年茶園面積や生産量を伸ばしています。また、こだわりのあるお茶づくりで全国からの注目を集める成長著しい茶の産地です。

そんな有明の地で、戦後間もない昭和23年頃から3代にわたって、茶の生産・加工・販売まで一貫体制で手掛けているのが上室製茶です。「自分で作ったものは、自分で売る」という初代からのこだわりを受け継いだ現在3代目の上室和久さんは、時代に合わせた茶園経営に日々奔走しています。

日当たりが良く、昼夜の寒暖差が大きい、肥沃な台地が広がる有明では、茶葉が肉厚で、香り高いお茶が育ちます。上室製

茶では、王道の「やぶきた」や鹿児島を代表する品種の1つである「ゆたかみどり」、上品な香りとうま味が特徴の「おくみどり」など9品種を育て、消費者の好みに合わせて茶葉を焙煎・ブレンドしています。通常より長い時間をかけて深蒸しし、丁寧に揉むことで、茶葉の濃厚なうま味と甘味を引き出した後、味・色・香りを比較して何度も調整しながら納得いくまでブレンド作業を繰り返します。そうしてできたお茶は濃く飲み応えがあり、「力強い味わい」と評判。

手間ひまをかけてでも、「お茶好きな人」に選ばれるものを作っていきたい」と上室さんは話します。すべてを自社で一貫して行っているからこそ、安定した品質と確かな安心・安全、低価格での消費者への提供が同時にならうのです。



農業 製茶業

取材協力

有限会社上室製茶
上室 和久さん

志布志市有明町出身の43歳。祖父の代から続く製茶業の3代目。県立農業大学校を卒業後、静岡での研修を経て就農。

