



# 新茶継ぐ若き挑戦

鈴鹿山脈石樽峠の麓で、江戸時代から作られる「石樽茶」。石樽地区は、石が多い水はけのいい土壌と、宇賀溪から流れ出る清らかな水、朝晩の寒暖差など、お茶を育てるのに非常に適しています。

大正8年（1919年）創業の岡製茶では、この春から、四代目 岡記善さんの長女である実里さんが家業を引き継いでいます。今回は、新しい挑戦を決めた実里さんと記善さんの思いと、岡製茶の新茶作業の様子、石樽茶と地元とのつながりについて紹介します。



## 父と仕事をするのが楽しい！



岡製茶  
岡 実里さん

### 家業を継ごうと考えたきっかけは？

もともと自然が好きで、植物を育てたり、祖母の畑を手伝ったりしていました。高校生の時に本格的に農業に興味を持ち、いなべ総合学園では3年生の時に選択講座で農業について学びました。そしてもっと基本的な知識から学びたいと考え、三重県農業大学校へ進学しました。はじめは、農業に関する仕事に就けたらいいなと思っていましたが、だんだんと私も家族を支え、手伝いたいという思いが強くなり、家業を継ぎたいと思いました。

でも、農大では茶業ではなく野菜を専攻していました。家にお茶の先生がいるので、せっかくなら違う分野を学び、家の仕事に還元したいと思ったか

らです。農大には、米農家を継ぐために来ている女の子がいて自分と同じ意思を持っている存在が心強く、刺激になりました。

### 記善さんと働いてみて

父は「和紅茶」や「はあぶ緑茶」など、日本茶を取り入れつつ若い世代の人にも飲みやすいような商品づくりをしています。石樽茶のために努力する父の仕事が誇らしいと思っています。

### 今後の目標は？

石樽茶、そして岡製茶をもっとたくさんの人に知ってもらい、特に若い世代に石樽茶を飲んでほしい。お茶を急須で入れて飲むような、リラックスできる時間を楽しんでもらいたいです。

## 一生懸命に取り組んでいる姿を見守りたい！



岡製茶 四代目  
岡 記善さん

### 実里さんが家業を継ぐと聞いた時の気持ちは？

正直なところ、実里は普通に就職して別の道に進むと思っていました。この仕事は、肉体労働な面もあり過酷なので、自分から「一緒にやっていきたい」と言ってくれたときは、驚きましたが、うれしかったです。小さいころから茶畑や工場の仕事を見て育ち、忙しさや大変さは十分に分かったうえで、自分自身で決断したことだと思うので、一緒に頑張ってみようと思いました。

### 地域で農業に挑戦したいと思っている若い世代へ

農業は自然相手の仕事で楽なことばかりではありませんし、続けていくには、覚悟も必要です。地域全体でも若い世代が農業に魅力ややりがいを感じられるようになればと思います。農業は、大変ですが、達成感も大きく、自分たちが育てたものをお客様に喜んでもらった時の喜びは格別です。若い皆さんには、自分が本当にやりたいと思えることにぜひ挑戦してほしいです。

## 石樽茶への思い

**実里さん：**石樽茶がいなべ市の特産品として広まるように、特に若い人が興味を持ってくれるような工夫やアイデアをどんどん出していき、石樽茶を盛り上げて、石樽への地域貢献がしたいです。

農大に行き、県内外の人と話してみても、石樽茶があまり知られていないということに気が付いたので、石樽茶をいなべのブランドにしたいです。

**記善さん：**石樽茶は、鈴鹿山脈のふもとの豊かな自然の中で、先人たちが長い年月をかけて守り育ててきた地域の大切な財産だと思っています。地域の皆さんへの感謝を忘れず、これからも石樽茶の魅力を発信し続けていきたいです。



▲ 記善さんが商品づくりをした「はあぶ緑茶」、「和紅茶」

## お茶作りのこだわり！

栽培では、お茶の木が健康に育つため、できるだけ有機質を取り入れた土づくりを心がけ、土壌環境を整えることに力を入れています。製造では、摘み取った茶葉の鮮度を大切に、その日の葉の状態を見極めながら、蒸し加減を調整しています。

また、和紅茶については、熟成や発酵の状態を丁寧にみながら、仕上げることで、香りや味わいに深みのあるお茶作りを目指しています。



# お茶ができるまで



岡製茶さんの新茶の製茶作業に密着！



鮮度を保つため  
すぐに作業！

→翌日→



**防霜ファン**  
春先に伸びる大切な新茶の芽を霜や冷え込みから守るためのもの

## ① 摘み取り

「夏も近づく八十八夜」  
八十八夜は立春から数えてちょうど88日目を指し、この八十八夜から5月末までが、新茶の摘み取りシーズン！

摘み取った茶の葉（生葉）を均一な量で蒸器に送り込む。

## ② 蒸し

茶の葉を蒸機へ送り、蒸気で蒸す。



## ③ 冷却

蒸された茶の葉の表面の水分を取り除きながら冷やす。  
冷却すると葉緑素（緑色）が残る。



## ④ 粗揉

揉みながら熱風で乾かす。

ここで約60%  
水分を飛ばす



## ⑤ 揉捻

茶の葉に力を加えて水分の均一を図りながら揉む。



## ⑥ 中揉

茶の葉をふたたび揉みながら熱風で乾かす。



## ⑦ 精揉

茶の葉に熱と力を加え形を整えながら乾かす。



⑧ 乾燥 揉みあげた茶を調整しながら十分に乾かす。

**荒茶**※のできあがり！

※ 収穫、製茶しただけの茶葉のこと

②蒸し～⑧乾燥まで約4時間！丁寧に作られています！

# 地域と共に子どもたちを育てている

石榑小学校では2年生が、“地域を知る”という学習の一環として、小学校の横にある地域の茶畑で石榑茶の摘み取りと、岡製茶の工場を見学しています。そして実際に摘み取った茶葉を製茶してもらって、急須に入れて飲んだり、茶葉を自分たちで袋詰めをして全校生徒に配布したりしています。

授業について2年生担任の先生に聞きました。



水谷 満良乃先生 水谷 莉子先生

## 授業「すすめ！お茶レンジャー」

この授業は、子どもたちが、お茶作りの大変さや工程を初めて知るきっかけになっているので、大人になっても地元の名産として石榑茶を覚えてほしいし、小学生のときにこういう経験をしたことも心に残るといいなと思いながら行っています。また、この授業は、子どもたちから、これはどうなっているんだろう？という疑問が、一番たくさん出ます。自分たちが楽しみながら、地域のことを知ることができるので、自分たちのまちが自然と好きになるのではないかと感じます。



1. 児童たちが書いた授業の感想シート 2. 一生懸命にお茶摘みをする児童 3～5. 工場見学でたくさん新しい発見をした児童たち

## 大切なものを継いでいく

地域に息づくお茶の文化や伝統の技、そして日々の暮らしの知恵。そうした大切ななりわいを次の世代へ継いでいこうとする人たちがいます。未来へのバトンをつなぐ、その思いを私たちも大切に受け取ってまいります。

## 三重県事業承継・引継ぎ支援センター

☎ 059-253-3154

中小企業の事業引き継ぎに関するさまざまな課題解決を支援する公的な相談窓口です。事業承継に精通した専門家に、無料で相談できます。



▲県ホームページ

相談可能な内容

- ・親族承継
- ・従業員、役員承継
- ・第三者承継（M&A） など

サポート内容

- ・スムーズな事業承継のバックアップ
- ・譲渡、譲受候補企業の紹介
- ・事業承継計画策定の支援（親族）
- ・意欲のある起業希望者とのマッチング など