

茶源郷 和東町

こだわりが香る 中井製茶場

京都府南部、四方を山に囲まれた和東町は、
宇治煎茶の名産地として知られ、
その景観から「茶源郷」とも称されます。
この地で三五〇年。
中井製茶場は、現在では困難な
有機・無農薬栽培に挑戦しています。

<http://www.umucha.com/>



山々と清流が育むおいしいお茶 日本の原風景を思わせる美しき里、和東

相楽郡和東町のお茶は和東茶と呼ばれています。お茶の栽培は、鎌倉時代初期、慈心上人によって始められました。
特に高級煎茶の産地で、江戸時代には御所にも納められるほど。近年では、てん茶の生産量でも全国トップクラスを誇るなど、
和東は文字通りのお茶の里であり、宇治茶の実に約40%は、ここ和東産です。
和東茶は、天下一といわれる宇治茶の名声を支えてきたお茶といえるでしょう。

おいしいお茶は、澄んだ空気、昼夜の寒暖差の大きいこと、そして、幾重もの山々と町の真ん中を流れる清流・和東川の生み出す霧が育むもの。和東はお茶にとってのユートピアです。

さらに、一面に広がる波形の茶畑と、そこに隣り合わせに暮らす農家の営みが醸す美しき里の風景は、
桃源郷ならぬ茶源郷というにふさわしく、日本の原風景を思わせます。

オーガニック栽培の 先駆けとして

この恵まれた地で、中井製茶場は元禄時代からお茶を生産してきました。
時は移り、6代目・中井通夫は、オーガニックという言葉もあまり使われていなかった昭和55年、自然環境との共生を目指して有機・無農薬栽培を始めます。
お茶の世界では、誰もが驚く画期的なことでした。



今もこれからも、初志貫徹。
体と環境にやさしい風味豊かなお茶をお届けします

思考錯誤の末、プロも認める品質に

中井製茶場の信念は、生産者にとって、そして何より「飲んでくださる方々の体と環境にとってよいお茶を作る」こと。そのきっかけは、中井自身が、体内の残留農薬に対して大きな不安を抱いたことでした。「このままでは人にとっても社会にとっても、そして未来にとってもよくないのではないか」その思いに駆られて始めたオーガニック栽培も、数年間は生産量が三割にまで激減するという困難にぶつかります。

軌道に乗ったのは挑戦から7年目のこと。畑や茶木が元気になって生産量が飛躍的にアップ。平成12年には関西銘茶品評会で入賞するなど品質のよさも認められました。

昔ながらに丹精込めて茶を育てる

代々受け継いだ自園はお茶栽培に最適の山の斜面。雑木林に囲まれ、隣接する茶畑や農地のない環境も、万全な有機・無農薬栽培を可能にしています。

昔ながらの方法で丹精込めて作る自慢のお茶は、年に1度、有機認定の検査を受け、品質を守るため生産から販売まで一貫体制。

加工は茶葉の風味を損なわないよう、近代的な設備を誇る自社工場で熟練の職人の手により行われています。



自然の力を生かした農産物を推進 オーガニック登録認定機関「JONA」



日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会、通称JONA(ジョナ)は、有機認定登録機関にして、日本初のオーガニック認証団体。中井自らが発起人に名を連ね、志しを同じくする者たちが結集して、平成5年に設立されました。有機JAS制度はこの組織の設立以降、平成12年に発足します。

審査・認証システムの確かさや独立性などで海外でも高い評価を得ているJONA。

その最大の目的は有機農業を推進し、有機食品を普及することです。JONAの趣旨に賛同する中井製茶場もまた、ぶれることなく、安心して飲めるおいしいお茶づくりに取り組んでまいります。

