

～人と自然に優しい農業でお茶を届けます～

## 大西嘉一郎さん（四国中央市（新宮町））

【所属・役職等】

四国中央青年農業者連絡協議会 会員

1980年生まれ

ホームページ

<HP>

<FB>

【<http://oonishi-tea.shop-pro.jp>】

フェイスブック

【「新宮茶の大西茶園」@shingucha】



### ☆経営概況☆

茶園面積144a

茶樹は、やぶきた1.2ha、さやまかおり1a、さえみどり1a

茶生産と製茶業、小売、茶菓子加工を家族（本人、父母、妹）で営んでいます。

### ☆ここがポイント☆

#### ■就農の経緯

父が始めた茶業を見て育ち、父の茶に対する愛情を感じていました。幼少期から茶畑で手伝い、幼心にも父に対する尊敬の念を抱いていました。

そんな父の想いを汲んでいきたいと、高校卒業後、静岡の茶農家に住み込み、2年間の研修を受けました。

日本茶の主要産地での茶栽培と荒茶製造に携わり、日々の観察、技術の要点、経営の基本を学びました。

#### ■茶園経営を継ぐ

新宮町へUターン後は、35歳で2代目を継承し、消費者に親しんでいただけるお茶の味を目指して、**新しい品種の茶樹や製茶の機械の導入**を行い、**茶菓子を製造して6次化**にも取り組んでいます。

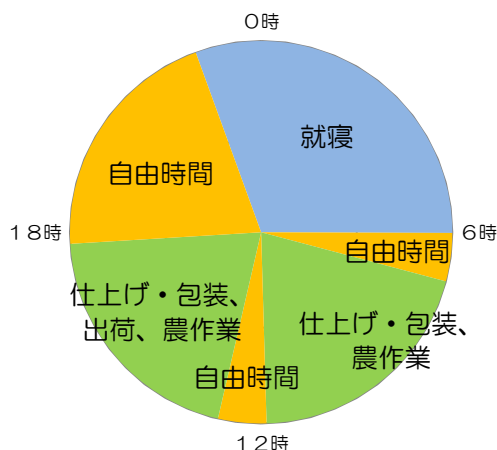
特に茶栽培では、山間地の山茶が自生する気候や自然の力を生かして、農薬を用いないことにこだわった父の意志を継いで、土づくりや樹づくりに愛情を注いでいます。



↑ 新茶を摘採（手摘み・機械摘み）

↑ 荒茶の製茶場

【一日のライフスタイル（一例）】



【普段の生活について】

新茶の収穫時期となる4月から7月上旬までの農繁期には、休日がとれませんが、妻や子どもとの時間がリフレッシュになります。

日々、愛飲するお茶タイムも気持ちを切り替えられます。

好きなお茶づくりだから、苦に感じられることはありません。少し手伝いができるようになってきた子どもと、時折一緒に農作業を楽しんでいます。

【一週間のライフスタイル（一例）】

月	火	水	木	金	土	日
【繁忙期 4月～7月上旬】						
← 収穫、製茶 →						
【普通期】						
← 仕上げ・包装、出荷、農作業 →						← 休日 →



↑ 地域活動「市内の綱引き大会」



↑ 高校時代から参加する西条太鼓まつり

☆これからの夢や目指すもの☆

子どもから茶業をしたいと言ってもらえる経営を目指したいです。

我が家は茶栽培から製茶、販売まで行っており、お茶屋としての顔もありますが、百姓として茶栽培への意識を高く持っており、栽培技術を磨きながら、改植や茶園づくり等を工夫して、次世代に残していく茶業にしたいです。

☆メッセージ☆

お茶に急須という時代から、ペットボトルで飲用されるようになっていきます。

お茶を楽しみたいと、急須でお茶を淹れる方があることを大切にしながら、手軽に淹れて、味わいがあり、誰にでも「おいしい」と言ってもらえる飲みやすさを追及していきます。