



## 富士宮のお茶

富士宮市の市街地を囲むように茶園が広がり、年間約300トンの荒茶を生産。手揉み茶や有機茶の他、やぶきた、さえみどり、べにふうきなどさまざまな品種の煎茶、和紅茶など幅広いお茶生産が特長。令和2年には富士宮荒茶共販部会GAPチーム(当時)がJGAP団体認証を取得し、安全・安心なお茶づくりを進める。



## 伝統を受け継ぐ中でも時代のニーズを取り入れた茶生産を目指す

雄大な富士山の麓に広がる茶園と共に、明治時代創業の「ヤマサン渡辺製茶」の歴史あるたずまいがあります。同製茶6代目を担い21年になる渡邊勝彦さんは、全国でも珍しい木造の製茶工場で、茶業の発展に向けて、家族と一緒に挑戦を重ねています。

静岡県立農林短期大学校を卒業し、園芸農家で10年勉強した後、知人の紹介で「ヤマサン渡辺製茶」の長女・章子さんと出会い結婚。章子さ

んと両親の哲郎さん・令子さんと共に協力しながら経営しています。渡邊さんは、10年ほど前から「富士山紅茶」の名で和紅茶を手がけ、品評会に出品して数々の賞を受賞。令和2年の静岡県茶品評会紅茶の部では一等、全国茶商工業協同組合連合会長賞を受賞しています。

求められるお茶とは何かを常に追求。付加価値向上に努めます。「お客様が喜んでくれたときが一番うれしい。お茶は一辺倒とはいかない面



# 農に生きる

~ Challenge My Dreams ~

ヤマサン渡辺製茶6代目

わたなべ かつひこ  
渡邊 勝彦さん(51)

富士宮市大岩に在住。茶園6.5ヘクタール、山林50ヘクタール、水田20アールを経営。JAふじ伊豆富士宮茶業委員会などの茶関連部会に所属。静岡県手揉保存会教師。富士宮茶手揉保存会副会長。静岡県農業経営士。富士山麓堆肥利用促進協議会会長を務める。

白さがある」と話します。

平成29年からは静岡茶市場新茶初取引に上場する茶園の園主としても活躍。取引に見合う品質を確保するため、環境や土地、収穫時期に合わせた早生品種「さえみどり」を選び、寒冷紗で日光をさえぎり茶葉の甘みを引き出したかぶせ茶を育てています。「初取引は気の引き締まる思い。基本や向上心を忘れず、責任感を持って地域に恥じないお茶づくりを続けていきたい」と渡邊さんは真剣な表情を浮かべます。

義母の令子さんは「お茶づくりは時代に合わせた経営体制の整備も必要です。お父さん(哲郎さん)もそうした考えで経営を引き継ぎ、地盤を固めました。先祖の思いを受け継ぎながらも、新しい目線での商品開発に励んでくれるので頼もしいです」と笑顔で話しました。

渡邊さんは、富士山麓堆肥利用促進協議会会長(富士・富士宮・沼津・長泉の畜産・茶農家や農林事務所などで構成)も務めています。「富士宮は畜産も盛んで、堆肥の利用など循環型農業はSDGsにもつながると思います。JGAPや有機茶などニーズに合わせた生産を追求したいです」と夢への挑戦を話します。

## 営農アドバイザーから

富士宮地区営農販売課 松本 裕平

生産者はJGAP認証を取得し、安全・安心なお茶づくりに積極的に取り組み、適切な栽培管理による香りや色、味の追求もしています。渡邊さんは、有機栽培茶や有利販売に向けた新しい事業にチャレンジする中でも、富士宮茶手揉保存会の副会長を務め、伝統技術の継承にも熱心です。富士宮のお茶づくりをけん引する生産者の一人です。

