

農業で ふくおかを元気に

海山の幸に恵まれ、豊かな食文化を誇る福岡県。このコーナーでは、福岡県の農林水産業に従事する「人」と、旬の福岡の「食」、そして、それらを支える「取り組み」などを4回にわたりお伝えします。第1回目の今回は、八女茶の生産に情熱を注ぐ若き担い手を訪ねました。



「手をかけただけ、反応があるのがお茶づくりの魅力」と語る江島啓一さん

柔軟なアイデアで
新しいお茶の可能性を探って

ふるさと思いの
フレッシュな就農一年生

全国有数の高級茶の産地として知られる八女で、昨春から新たに一人の青年がお茶づくりに挑んでいます。

農事組合法人八女美緑園製茶の江島啓一さん。中学生のころから実家の茶業を継ごうと決めていた江島さんは、地元の農業高校を卒業後、静岡県の国立茶業研究センターで学び、同県のお茶農家で一年間働いた後、帰郷。現在は父親の「一信さん」ともに土づくりから手がけ、安全安心なお茶づくりに励んでいます。

栽培から製造、販売までを一貫して行う八女美緑園製茶は、平成8年、一信さんをはじめ5軒のお茶農家によって設立。共同で栽培や加工を行うことで、作業の効率化やコストダウンを図りました。また、商品の付加価値を高めるため、地元では数少ない碾茶工場の建設といった取り組みも実現しました。こうした取り組みをさらに進めたい、と語る啓一さん。

「6次産業化に挑むなど、今後もアイデア次第でお茶市場はまだまだ広がる可能性を秘めていると思います」。啓一さんは現在、若手の農業者でつくる団体のメンバーとしても活動中。菊やバラなどを生産する農家とタッグを組みながら、八女茶を使ったブランドティーやアロマ商品の開発を進めるなど、啓一さんの挑戦は続いています。

※碾茶：茶葉をそのまま乾燥させたもの。石臼でひき、粉状になると抹茶になります。



1. 抹茶の原料となる碾茶の栽培風景。一定期間、茶畑を被覆素材で覆い、日光を遮って育てることで、渋みを抑え、うま味が増す 2. 摘み取った生茶は放置しておくことで発酵が始まるため、製造工場では蒸される 3. 蒸した生葉は、冷却用の散茶機の中で、風力で吹き上げながら、重ならないよう冷却させる 4. 散茶機で冷却した生葉は、さらにレンガ造りの200度近い乾燥機の中で乾燥させる 5. 乾燥した茶葉を細かくより分け、茎などを取り除いて仕上げた碾茶 6. 出荷された碾茶は、石臼でひくことで美しい粉状の抹茶に仕上がる



若手からベテランまで一緒に作業を行いながら、技術の継承に取り組んでいる



支

農林水産業を
応援

食や農林水産業への理解を深めてもらおうと、福岡県では、「食育・地産地消 県民運動」を展開。家庭や学校、店舗、企業、団体で、さまざまな取り組みを行っています。



応援ファミリー



農林水産物を食べて応援！
農林漁業を体験してみよう！

県産農林水産物を積極的に購入することで、本県の農林水産業を応援する「ふくおか地産地消応援ファミリー」。田植えや加工品づくりなどの体験ツアーを催し、食を支える農林漁業への理解を深めています。

応援の店



福岡の多彩な食の魅力を
応援の店で味わおう！

年間を通じて県産の農林水産物を使った料理などを提供している飲食店や菓子店「ふくおか地産地消応援の店」。現在、約1300店舗が認定されています。中でも、昨年、第9回地産地消給食等メニューコンテストで、農林水産大臣賞を受賞した県庁11階の「よかもんカフェ」では、地場の食材や調味料を使った日替わり弁当をはじめ、カフェメニューを展開しています。



応援団体

体験を通じて伝える、食育
地域活性化や国際交流にも貢献

福岡県の農林水産物の消費拡大につながる活動や農山漁村地域での社会貢献活動に取り組む企業や団体が参加。

応援団体の九州電力株式会社福岡支社では、公益財団法人オイスカ西日本研修センターと「きゅうでん米作りプロジェクト」を

発足。都市部の親子を対象とした田植えや稲刈り体験などを行っています。



応援ファミリー、応援の店、応援団体は、随時募集中です。詳しくは、[福岡の美味しい幸せ](#) で検索！

福岡の
自慢の
産物

食



深いうま味とコクが広がる
香り豊かな銘茶

まろやかな甘みとうま味が特長の「八女茶」は、全国茶品評会で数々の受賞歴を誇る高級茶として知られます。稲わらなどの天然素材で日光を遮って栽培し、手摘みにより収穫を行う「八女伝統本玉露」は平成27年、国の地理的表示保護制度(GI)にお茶として初めて登録されました。

八女茶



博多和牛

やわらかな肉質、
口に広がるジューシーな肉汁

「博多和牛」とは、生産者として登録された農家が、県産の稲わらなどで育てた肉質が3等級以上のものをいいます。やわらかな肉質が自慢で、和牛肉の九州大会において最高位の金賞を受賞しました。



とよみつひめ

蜜のように甘く、
トロリとなめらか

県の農林業総合試験場豊前分場が開発し、平成18年に品種登録された「とよみつひめ」。県内でしか栽培されていない福岡限定のいちじくで、糖度が高く果肉は肉厚で、なめらかな食感が特長です。豊前の「豊(とよ)」と、甘さを象徴する「蜜(みつ)」にかけて命名されました。



はかた地どり

やわらかく、噛むほどに
うま味が増す、こだわりの味

水炊きやがめ煮など福岡の郷土料理に適した鶏肉を届けたい、と30年前に大シャモをベースに県が独自に開発した「はかた地どり」。その後、うま味成分のイノシン酸を多く含む在来品種「サザナミ」を掛け合わせることで、やわらかく、歯切れのいい肉質を誇る鶏肉となりました。