

世界中に日本茶フリークを増やす

世羅町にお茶の栽培から販売までを一手に担う『TEA FACTORY GEN』代表の高橋玄機さん。「お茶に興味を持ったのは大学時代です」と話す高橋さんは、大学卒業後、お茶の販売と生産を学んだ。2016年3月、今の団体を立ち上げた。「僕ら若い者が茶畑を借り受けて生産すれば、お茶が世羅の産業として復活

するのでと考えたんです」。立ち上げから一年余り、ワークショップやWEBストア以外にも、現在では販売網が広がっている。「広島市内の三越の『喜左衛門』などにも置かせていただいています。また尾道に日本茶専門店を出店する予定です」。そこから新しい日本茶の楽しみ方を発信したいという高橋さん。「やるからにはお茶を世界のスタンダードにして、世界中に日本茶フリークを増やしたいですね」。

お茶はすべて化学肥料も農薬も使わない有機農法で栽培される



TEA FACTORY GEN

世羅町はかつて、お茶の名産地だった。現在、そんな世羅町でお茶の産地復活に取り組む若い力がある！

✉ info@tea-factory-gen.com
http://tea-factory-gen.com

お茶を広めるためのワークショップを各所で行っている。この日は茶摘み体験



お茶をライフスタイルに溶け込ませて



代表
高橋 玄機さん

思想家・岡倉天心の本に出会ったことでお茶の世界に入る



体験交流会の様子。ホイロ(製茶用の乾燥炉)を使い茶葉を手もみ

茶葉は丁寧に手摘みする。今年は約6キロの茶葉を収穫



下草井銘茶 鷹の爪上茶 (30g / 700円)

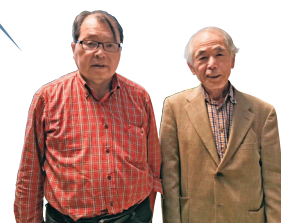
香り豊かで、うま味の中に若干渋みのある深い味。注文はメールで



会長 高橋 信忠さん(左)
事務局長 和氣 泰臣さん(右)

黒谷の地域資源をPRするべく、季節ごとに楽しいイベントを企画

自然豊かな黒谷に遊びに来てください



まほろばくろたに

☎ 090・7508・7754

「鷹の爪」の復活事業やホタル観覧会、門松づくりなどを通して、黒谷の文化・産業を掘り起こし、地域の活性化を目指す。

三原市大和町下草井 1063
✉ tmwake-y@mail.mcat.ne.jp
Facebook「まほろばくろたに」で検索

浅野藩ゆかりの銘茶を復活
手摘み&手もみで作る煎茶

三原市の北西部、のどかな田園風景が広がる大和町黒谷地区。この地では、浅野藩に献上した「鷹の爪」と呼ばれるお茶が作られていた。広島県の地誌『芸藩通志』に品質の良さが記されるほどの銘茶だったが、作り手の減少により途絶えてしまう。その「鷹の爪」を、平成24年に発足した地元の市民団体「まほろばくろたに」が復活させた。茶樹を育成し、

環境を整備。煎茶の作り方は京都まで研修に行き、お茶作りの山下名人から指導を受けた。「茶摘みの時期には体験交流会を開催しています。手もみの煎茶作りは5時間程かかり、体力も使うので、皆さん驚かれますよ」と和氣さんと高橋さん。5月14日に行われた今年の体験交流会には41人が集まった。「今後の目標は茶葉の生産量を増やすこと。販売量も増やし、地域エコノミーの一部になれば」と二人は意欲を燃やす。