

おぶぶマイおぶぶネット直販



和束茶のオーダーメード直販サイトを始めた喜多さん（左）と松本さん。「自分たちの作った茶をそのまま飲んでほしい」と意気込む（和束町で）

香りや甘み染み入る

緩やかな稜線に茶畠が広がる府南部の和束町。一日の気温差が大きく、和束川で発生する川霧が茶葉に独特の香りと柔らしさをもたらす。府内で作られる宇治茶の4割強を占める主産地だが、若手の茶農家らがインターネットを使つた直売サイトに取り組んでおり、新たなうねりを起こしている。

消費者が新茶の育成、製茶方法を指定し、生産者が栽培するオーダーメードシステム。「お茶」のことを京都弁

で「おぶぶ」と言つことにちなんで、「おぶぶ・com」と名付け、2004年3月にスタート。現在、約3万人に茶畠の様子などを紹介するメールマガジンを配信しており、全国各地はもとより米国から昨年3月までの一年間で約2000件（約一丁）の注文があった。

サイトを運営する「ノンブルンド宇治茶を楽しむ会」の代表、喜多章浩さん（30）は自分たちが作ったお茶をそのまま消費者に飲んでもらいたか

都の伝統を越えて

②

「た」と話す。

800年の歴史を持つ宇治茶は熟練した製茶業者が、複数の産地の荒茶を組み合わせ、仕上茶として製造する合組」と呼ばれる技に支えられてきた。

ところが、ここ数年、農水産物の産地偽装が相次いで表面化。加工品で表示義務がないお茶にも産地表示を求める声が高まり、府茶業会議所（宇治市）は04年3月に「宇治茶は京都、奈良、滋賀、三重の4府県産の茶葉」とする自主基準を設けた。サイトはこうした流れに合わせたもので、「消費者と生産者の間にある

溝を少しでも埋めたかった」と喜多さん。

昨年2月に独立。高齢で栽培ができなくなった農家から茶畠計1・3㌶を借り、1・5㌧を収穫した。

「和束産のお茶の甘みやところみ、香りを多くの人に味わってもらいたい」。サイトで営業担当の松本靖治さん（31）は力を込める。

「こんなお茶を作つてみたい」。こうした思いが募り、大学を2年で中退。同町に移り住み、府立茶業研究所（宇治市）で一年間、栽培の基礎を学ぶ一方、茶農家で働きながら、荒廃茶園の再生に取り組んだ。

松本さんは大学卒業後、東京の中堅ゼネコンに就職。全国各地の現場で、監督補助や測量の仕事をこなしたが、長引く不況の影響で仕事が激減。談合疑惑、箱もの不要論に信頼していた上司の不遇：詰まり、03年12月、家族の薦めでサイトの運営にかかるようになつた。

「こんなにおいしいお茶は初めて」。消費者からのメールを支えに04年夏、正式に退職。1ヶ月の半は東京でアルバイトをしながら、喜多さんの茶畠の手入れを手伝う。将来は同町に住みたいと思っている。

「お茶は作る人によって味や香りが様々。自分の努力がそのまま返つてくる」。喜多さんは今後、土作りにこだわった栽培を目指す。2人の挑戦は始まつたばかりだ。

（小林元）