

喜多章浩さん(30歳) 松本靖治さん(31歳) おぶぶ.com [京都府相楽郡和束町]  
<http://www.obubu.com/>

取材・文=山下隆  
 撮影=藤原浩司

ノンブレンド宇治茶を楽しむ会

## 農家の秘密だった極上茶の味を 生産者2人がネットで初公開!

京都府の南端に位置する和束(わづか)町では、およそ300年前から“宇治茶”作りが続けられているという。  
 “和束産宇治茶”の名を「世界に広げる」ために、ネットショップ「おぶぶ.com」は誕生した。



### PROFILE

喜多章浩(きた あきひろ・写真右)

学生時代に和束町の茶畑でアルバイト。そこで飲んだ宇治茶の味と農業の魅力に惹かれ、大学を中退して和束町に移住、就農して茶畑を営む。「ノンブレンド宇治茶を楽しむ会」を松本さんとともに立ち上げる。

松本靖治(まつもと やすはる・写真左)

東京で建設関係の企業に勤めた後、退職して「ノンブレンド宇治茶を楽しむ会」に携わる。ネットショップ「おぶぶ.com」の制作と運営を担当する。

### SITE DATA

サイト運営開始年月	2004年3月
アクセス数	約1万/月
プロバイダ	So-net
レンタルサーバー	ロリポップ
サーバーのディスク容量	500MB





和東町の山あいにある茶畑。現在、喜多さんは1.4ヘクタールの茶畑から約3トンのお茶を収穫している。

### ブレンド茶は宇治茶にあらず

「宇治茶」は全国どこのスーパーでも売られている有名ブランドですが、その定義はじつにあいまいなんです

こう語るの、ネットショップ「おぶぶ.com」を運営する松本靖治さん。緑茶の生産量のうち、宇治茶の占める割合はたった3%程度。なのに大量の宇治茶が出回るのには理由がある。

「お茶は加工品。流通品の大部分はブレンドです。少しでも宇治茶がブレンドされていれば“宇治茶”と表示されます。極端な例では、宇治茶がまったく入っていないくても、京都で袋詰めされただけで“宇治茶”と名乗る商品まであります」

こう説明を続けてくれたのは喜多章浩さん。学生時代に和東町の茶畑でアルバイトした際、お世話になった農家で初めてノンブレンドの宇治茶を飲んだ。

「そのお茶の甘みと香りは、今まで味わったことのない素晴らしいもの。こんなお茶なら『自分の手で作ってみたい』と思ったのが、就農のきっかけになりました。それほどおいしかったのです」

### 緑茶の「コシヒカリ」目指して

2004年3月、京都府茶業会議所は宇治茶の定義として、「京都・奈良・滋賀・三重の4府県産の茶葉」という自主規制を設けた。ただし、これは茶業界として統一されている見解ではない。

「茶園を始めたものの、ほとんどが問屋に卸されてしまう。僕らがどんなに自信を持って宇治茶を生産しても、流通の中間段階でブレンドされては、本物の味を

知ってもらう機会がないと感じました」

喜多さんの“味”を届けるにはネットショップの直販しかない——松本さんはこう考え、04年3月に「おぶぶ.com」を立ち上げたのだ。テーマは、ノンブレンドの宇治茶を直接販売することで、本物の宇治茶の味を知ってもらうこと、“和東産”の知名度を上げることだ。

「お茶は本来、亜熱帯の植物なので、静岡県や鹿児島県など温暖な平地のほうが大量生産に向いています。事実、和東町は傾斜の強い山あいの町で寒暖の差が激しく、大量生産はできません。しかし、霧香（きりか）とも呼ばれる香りのよい茶葉ができるのは、和東町だけなんです。お米でいえばコシヒカリ、中でも“魚沼産”は格別ですよ。宇治茶もブランド力に“和東産”という産地名を加え、全国に広げていきたいと思っています」（松本さん）

サイトでは、和東産の宇治茶葉だけで作られた煎茶、抹茶、ほうじ茶などを販売。喜多さんの和東産宇治茶への熱い“思い”を伝え、同じ和東で茶園を営む生産者たちも紹介している。

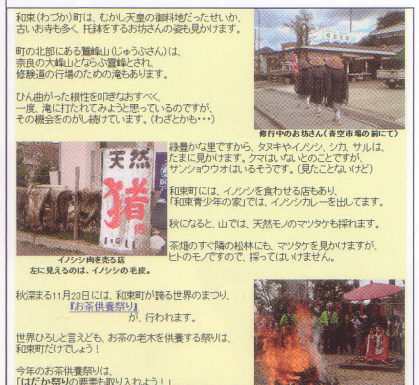
「最初は、わからないことがあればいろいろと教えてもらったり、本当に和東町の方々にはお世話になりっぱなし。和東の宇治茶をネットで世に広めることで、和東町のみなさんに恩返ししたい気持ちもあるんです」（喜多さん）

現在、英語版の「おぶぶ.com」の立ち上げ準備に入っているという松本さん。日本はもちろん、世界に向けて“和東産宇治茶”を広げていきたいと、大きな夢を抱いている。

### メルマガを活用して自分たちの“思い”を伝える

「おぶぶ.com」は、宇治茶を販売するだけでなく、宇治茶への“思い”をネットを通じて伝えることも大きな役割。そこで松本さんは、2004年3月のネットショップ開業に合わせて、メールマガジン「おぶぶNEWS」を発行した。内容は「おいしいお茶ができるまで」といった農作業の様子を中心に、和東町の紹介や新茶のシーズンには出荷の案内も行う。メルマガ読者は3万人以上。HTMLメルマガで、農作業の様子を写真付きで掲載している。

「メルマガの反響はとても大きいですね。情報はこちらからの一方通行にならず、お客様のお茶への感想や茶葉を使ったレシピを送っていただいたものを掲載するなど、双方向のコミュニケーションを重視しています」と松本さん。メルマガは、「おぶぶ.com」の情報発信にとどまらず、和東町の宇治茶への“思い”と、お客様とのコミュニケーションにも役立っている。



### 「おぶぶ.com」ファン、全国に拡大中!

“お客様の声”という、通常は「おいしかった」などの感想がメールで送られてきたり、掲示板に書き込まれることが多いが、「おぶぶ.com」には葉書や封書で感想が送られてくることも。お茶という商品の特性上、「ネットを利用されていない高齢のお客様も多くいらっしゃいます。そこで、『お茶の淹れ方教室』などリアルな場でも活動しています」という松本さん。ネットに限らずそれらの場所で出会った「おぶぶ.com」ファンは全国に拡大中だ。

