

令和3年度農泊シンポジウム開催要領

1 目的

農村集落は、豊かな自然環境や伝統文化、農林産物、郷土食等多くの地域資源に恵まれているものの、過疎化や高齢化の進行による集落機能の低下が懸念されているため、地域活性化につながる効果的な地域資源の活用が課題となっている。

そこで、地域内外の多様な主体等と連携した様々な地域資源の活用による交流活動等の取組事例を学ぶことにより、農泊（農山漁村滞在型旅行）による地域活性化の取組を推進する。

2 日時

令和3年11月19日（金） 午前10時から午後0時15分まで

3 場所

【変更前】

歴史・美術センター黎明館 講堂
（鹿児島市城山町7-2 TEL099-222-5100）

【変更後】

川商ホール（市民文化ホール） 第1ホール
（所在地：鹿児島市与次郎2丁目3-1 電話：099-257-8111）

4 内容

テーマ： 多様な主体と連携した地域資源の活用

(1) 講演(70)

演題： 「ティーツーリズムによる地域文化の発信と可能性」
講師： 株式会社和多屋別荘 社長 小原 嘉元氏
副島園 園主 副島 仁氏

(2) 県内の取組事例紹介(15) 1事例

「茶寮が繋げる地域に根ざした体験型サービス」
株式会社笹野製茶 取締役 笹野 千津子氏

(3) 意見交換(30)

5 参集範囲

県・市町村グリーン・ツーリズム協議会、農家民宿実践者、農業者組織、農泊推進対策（農山漁村振興交付金）実施地区、市町村、県関係者等 約100名

6 その他

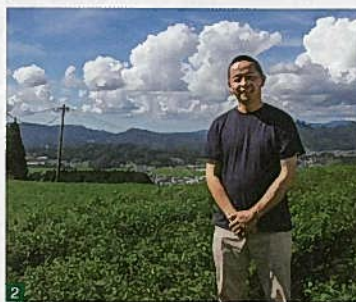
- ・ 新型コロナウイルス感染拡大防止を図る観点から、別紙「出席者の留意点」により参加してください。
- ・ 駐車場の台数が少なく、混雑が予想されますので、できるだけ、車の乗り合わせや公共交通機関の御利用をお願いします。
- ・ 川商ホールの駐車場を利用される場合は、駐車料金200円/日が必要になります。

(別紙)

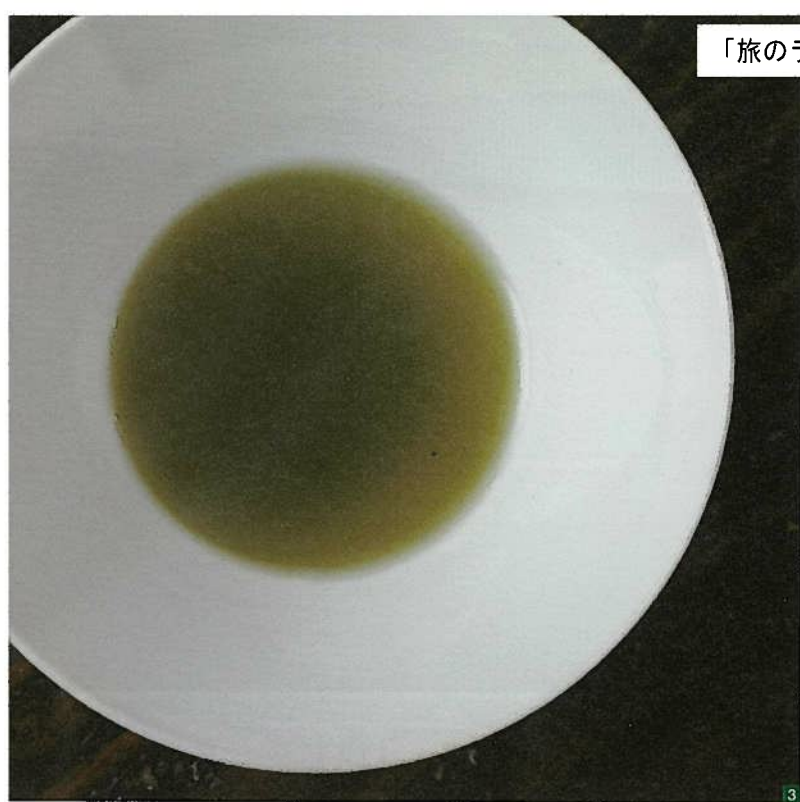
新型コロナウイルス感染防止対策をふまえた
「出席者の留意点」

- 1 会場内では必ずマスクを着用してください。
- 2 会場内での飲食はできません。
- 3 こまめな手洗いをしてください。
- 4 会場入り口で消毒液による手指の消毒を必ず行ってください。
- 5 会場内の座席は、十分な間隔を設けていますので、出席者は係員の指示に従って着席してください。
- 6 会場内での私語や会話は自粛するなど、感染防止対策に御協力ください。
- 7 会場入り口での検温を実施し、体温が高い方や体調不良の方は出席できません。

嬉野で新しい うれしの茶に 出会う



1 開業に向けて、現在工事中の嬉野温泉駅。2 「今後は若手の生産者が挑戦できる環境を育てたい」と語る、「副島園」4代目の副島仁さん。3 無農薬で育てた、特上煎茶。すっきりとした甘みが広がる。4 希少な国産ウーロン茶。台湾のお茶に感銘を受け、試行錯誤を繰り返しながら5年の歳月をかけてつくった。花のような香りが特徴。5 副島園で製造・販売している商品の一例。



ここでしかできない 自分たちのお茶づくり

そのお茶に惹かれて、嬉野を訪ねた。無農薬、減農薬栽培を手掛ける「副島園」。そこには畑を限定し、茶摘みも年に一度しか行わない特別な煎茶がある。もとより、茶の色、甘み、香り、余韻ともに最高級。そんな物語のある茶葉がつけられていることに驚いた。

良質の温泉で名高い嬉野は、およそ500年前に中国から釜炒り茶の製法が伝わったとされる、歴史ある産地である。

そのお茶のふるさとで、4代続く副島園。現在園主の副島仁（よこしま ひとし）さんは、37歳でバトンを渡され、父親が始めた無農薬、減農薬、直販のお茶づくりを引き継ぐ。大量生産はせず、畑はむしろ縮小して、ここでしかできないお茶づくりを目指す。飲食店や宿から注文が入れば、土づくりから相手をイメージしながら手掛けるオーダーメイドで応えている。

「最近ようやく自分のやりたかったことができるようになりました」と語る副島さん。その内

容は、従来のお茶づくりという概念を超えたものだ。背景には、歴史はあっても全国シェアはわずか1・5%に過ぎない、嬉野茶を取り巻く厳しい現実がある。

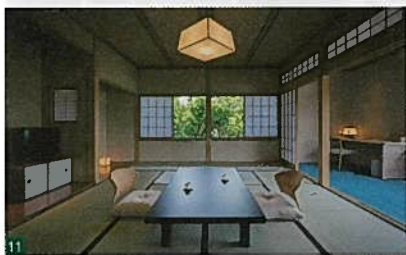
「それなら、ちよつと高いけど、絶対においしいよね、と言われるような、自分たちのお茶をつくらうと思ったのです」

町の中心から車で10分ほどの山あい広がる副島さんの畑は、標高400〜500mと200mの2カ所に分かれる。高冷地の畑は虫も少ないので、無農薬、無化学肥料栽培で。低地の畑では、虫を排除するのではなく共存しながら育てている。

日当たりのいい、緩やかな斜面に連なるどの畑も下草がきれいに刈り取られ、丁寧に栽培されていることが一目でわかった。中には小さな苗木の畑や、樹齢50年を超える先々代が育てた畑もあり、何だか茶園全体が一つの家族のように見える。収穫した茶葉は、それぞれの適性を見ながら煎茶や紅茶、ウーロン茶に加工するという。肥料も生育に合わせて、有機肥料を中心に与えている。



10



11



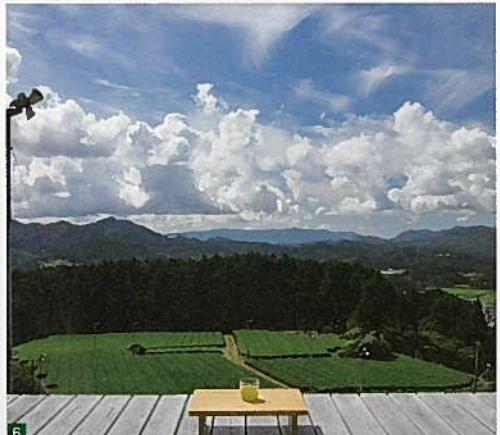
12

10和多屋別荘のフロントロビーのセレクトショップ「設」では、嬉野茶や肥前吉田焼も購入できる。11さまざまなタイプの客室を有する和多屋別荘。写真は「雲仙」の間。12夕食は佐賀の幸を味わえる会席料理。

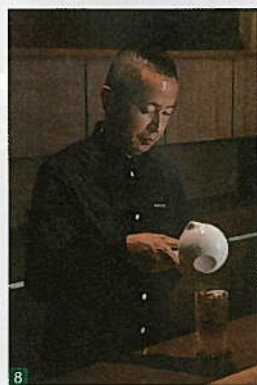
「嬉野茶時」でも協働している
肥前吉田焼の特製茶器



9



6



8



7

「人間の体と同じで、お茶もどんな肥料をいつ、どれくらい与えたかで全く味が変わります。お茶はそれほど繊細な作物で、一度ダメージを受けると回復するのに時間がかかるのです」
副島さんの中には、常に先祖への想いがある。この山を切り拓き、石積みを築き、茶畑を築いた先人たち。そしてこの風景を次世代につながねば、と思う。想いはさらに嬉野の町へと及び、どうしたら人が訪れるような町になるか、考えるようになった。そこで2016年から地元の仲間たちと始めたのが、「嬉野茶時」という、もてなしのプロジェクト。茶農家と温泉旅

館と肥前吉田焼の窯元がタッグを組み、歴史ある嬉野の魅力を発信する。その活動の一つとして、自身の茶畑に「天茶台」と呼ぶ茶空間をつくった。こうした活動はさらに「ティーツーリズム」として広がりをを見せている。また、2020年夏には「和多屋別荘」内にお茶と酒を楽しむ茶寮&バーを開店。時には自らバーに立ち、お酒と合わせた新しい楽しみ方を伝えている。旅の目的だった件のお茶を求めて、さっそく家で淹れてみた。とろりとした甘味とともに、あの雲にも届きそうな、広大な茶畑での心地よいひとときが体を巡るようだった。

副島園

☎0954(43)0051

※農園に出ていることもあるので、来店前に連絡を。

☎9時頃~17時頃 土日曜

「茶寮&BAR」(和多屋別荘内)

☎14時~24時30分(L.O24時)

☎火曜



map data /



和多屋別荘

☎0954(42)0210

☎チェックイン15時/アウト

10時 ※「設」「茶寮」は9時~18

時フロントにて対応。

☎1泊2食16,650円~

※客室やプランによって異なる。

map data /

