

# 役員\*企業\*訪問

## 第43回 本会 吉泉正幸理事（福岡県茶商工業協同組合 理事長）

今回は、吉泉理事が会長を務める株式会社吉泉園を9月上旬に訪問しました。お茶や八女茶の歴史に加えて、高品質な八女茶で世界へ市場を開拓することなどについて語っていただきました。



吉泉正幸理事  
（福岡県茶商工業協同組合 理事長）

### 企業概要

企業名：株式会社吉泉園  
設立：1887（明治20）年  
代表者：代表取締役 吉泉 妙華  
所在地：〒834-1213  
福岡県八女市黒木町本分904  
TEL：0943-42-4188  
FAX：0943-42-4598

八女地方では土壌も赤土から結晶片岩まで多くの種類があり、その多様性が強みです。黒木町笠原の靈巖寺には奇岩があるんですが、その岩は大昔の阿蘇の大噴火でできていると言われています。

緑茶は古くから薬として用いられていて、嗜好品となったのはずっと時代が下ってからですね。我々は、お茶を単なる商品とはとらえてなくて、「お茶は生きている」と考えています。



お茶の歴史を語る吉泉理事長

## 八女茶600年の歴史

—今年も、八女茶の生産が始まって600年にあたるそうですね。

**吉泉**：今年には不思議な年でした。寒は強かったんですが、まったく霜の被害がありませんでした。中山間地である八女の場合、だいたい3月20日くらいから新茶の芽が出てきて、4月の15～20日頃から初摘みが始まります。この間の気候が非常に大事で、気温が3℃以下になると危ないのですが、今年はぎりぎりのところで大丈夫でした。

—発祥の地は、靈巖寺というお寺の境内だと言われています。

**吉泉**：この地方の土壌は、粘土と砂質土に土壌有機物が混じり合って、深く耕せる厚い土の層を持っています。理想的には1メートル以上あることです。また、茶樹の生育は土壌水分に影響されやすく、排水性も重要になってきます。他の植物と違って酸性を好みPH4.5～PH5.5の酸性土壌が適しているのがユニークな特徴でもあります。

—鹿児島も火山灰なので、お茶の生産が盛んなのですね。

**吉泉**：お茶の全国生産量に占める八女茶の生産量は2.2%くらいです。現在静岡と鹿児島が変わらなくなって、去年は鹿児島が金額で一位になりました。九州管内の生産量が全国の約45%ありますから、ほぼ半分くらいの生産量を持っていることになります。

なぜ、九州の生産が増えたかということ、明治維新のころに海援隊、坂本龍馬と関係のあった大浦慶という豪商が、1853年にオランダのテキストルに肥後の茶のサンプルを渡した後、3年後の1856年にイギリスのオルト商会が買付けに来たと記録に残っています。当時1万斤ですから、今でいえば9,000キロですね。1861年にはトーマス・ブレイク・グラバーが長崎にグラバー商会を設立し茶の買付けを始め、ヘリア商会も長崎に設立されて九州内での茶葉を買付けています。それで、その時に急に生産量が増えていったんです。紅茶や中国茶もそうですが、お茶はいつも貿易の対象商品として発展しています。

## 品質重視の八女茶

ー八女茶というと、高級茶というイメージがあります。

**吉泉**：八女は朝晩の寒暖差が激しいです。250から300メートルくらいになると朝霧がかかるんですが、これが茶葉にとっては非常にいいんです。それに年間2,000mmくらいの雨が降るので、全国の生産地の中でも、八女が一番いい環境にあります。

八女の場合、一番茶と二番茶かしか摘みません。三番茶はある程度予約の分だけを平坦地のほうでとるだけです。生産量は全国の生産量8万トンのうち、2千トンくらいですが、鹿児島と静岡は3万6千トンくらいで、一番茶から五番茶までとります。鹿児島、静岡、三重などは全国に荒茶を売っていく生産地域なんです。

ー八女茶は希少なんですね。

**吉泉**：茶葉は摘んだあと熱を持ちます。工場に持ち込んで蒸気で冷してそして揉みこんでいんですが、この揉みこむ時に、余分な水分だけを蒸発させていく技が巧みなんです。

茶の製造ラインは普通は120キロラインですが、平坦地では240キロラインというのもあり、中山間地では60キロラインという小型のものもあります。この60キロラインで揉むと丁寧に揉むことができます。大型になればなるほど、揉む時に風が余計に出ます。八女地域は大量生産よりも品質生産ということでやっていかないといけないと思っています。



大きな機械が並ぶ製茶工場

## 伝統本玉露で、ふたたび世界市場へ

**吉泉**：八女伝統本玉露というのがあるんですが、GI認証（地理的表示保護制度：その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度）を取ったのが平成27年です。

先般、スペインの世界的なソムリエ、フランソワ・シャルティエさんという方が、八女伝統

本玉露の濃い目の滴茶（しずく茶）に感動されてこちらに来られました。これは絶対に世界に伝えないといけないということで、ぜひ自分にブレンドさせてくれということでした。品種はいろいろあって、さえみどりとか、きらり、というのものもあるし、やぶきたもあるのですが、いろいろな品種を全部確認して、独自にブレンドしたものを作りました。500ミリリットルで100本だけ、1本25,000円です。ただし、これはキロ30万円の茶葉を使っています。

ー高級ワインのようですね。

**吉泉**：これは、完全無添加ですが、玉露の場合、不思議におけばおくと味がよくなるんです。ポトリングする際、消費期限をどれくらいとったらいいだろうか、ということになって、一応一年ということにしたのですが、一年たって検査したら、玉露の成分がより増していました。

今、アルコールを飲めない外国の方って結構いるんですよ。海外にたくさんおられるそういう方に、ワインの別物として飲んでいただきたいと考えています。

昭和50年代のお茶を囲むだんらんの世界、これが我々の描く日本茶の風景ですが、海外の方から見ると、日本茶というと、ヘルシーさ、それともうひとつはリラクゼーションなんです。どちらかというところ、ヨガスタイル、メイドインジャパンの歴史とか文化とか、そういったものに非常に興味をもたれていて、今、ヨーロッパでも緑茶ブームが起きています。

ー日本酒なども海外に販路を求めていますね。

**吉泉**：日本の市場というのはこれから難しいです。人口が減少しているし、今80万人くらいしか生まれていないでしょう。ですから僕らとしては、海外にマーケットを求めていかないとけないわけです。

先般、九州七県の組合の理事長に集まってもらったのですが、これには二つの目的がありました。ひとつはそれぞれの事業計画を共有すること、もうひとつは、九州連合会を作ろうと考えています。ひとつの連合組織を作って、その頂点に、この八女伝統本玉露を持ってきたいと思っています。

インタビューを終えて

筑後地方は地域資源の宝庫です。八女提灯や灯籠、八女福島仏壇など優れた工芸品のほか、梨やブドウ、あまおうなどの果物類も豊富です。また、山々の稜線は美しく連なり、この土地の伸びやかな大らかさを感じさせてくれます。理事長には、空海や栄西禅師に始まる日本茶の歴史を詳しく語っていただきましたが、日本文化の隆盛とともに各地に生産地を拡大していった緑茶は、その歴史をバックボーンに、再び欧米に活躍の舞台を求めようとしています。

(中小企業診断士 藪田久恵)

