



自然の力で栽培する 苦み・雑味のない和紅茶



岐阜の豊かな自然の恩恵を受けて育つ農産物を伝えるシリーズの28回目は、瑞浪市で茶葉製造・販売を続け、自社ブランド商品の開発に注力する成瀬農場瑞芳園の副代表、成瀬範紘さんを紹介します。幼少期から茶畑で働く父・三郎さんの背中を見て育つも、営業マン、地方紙記者などの職を経て現在の仕事に進んだ成瀬さん。現在力を注いでいるのが和紅茶です。昔ながらの有機農法にこだわりながら、商品化にあたってはパッケージのデザイン、字体にまでこだわる成瀬さんのお茶にかける思いをお伝えします。

成瀬農場瑞芳園
Webサイトはこちら >>>



製法から商品デザインまで、 細部にこだわり唯一無二の自社商品を

昔ながらの有機農法で 育てたほのかな甘みが 特長の和紅茶

成瀬農場瑞芳園は1980年に創業。茶畑の広さは約2・5haで、南向きで水はけの良い山の斜面にあり、茶葉を栽培する環境に恵まれています。



標高400mにある広大な茶畑

現在、力を入れているのが和紅茶作り。和紅茶とは日本産の茶葉で作られた紅茶のこと。瑞芳園では「べにふうき」という発酵に適した品種を全国的にも珍しい有機農法で育てています。摘み取った茶葉は同園内の茶工場へ運び、茶葉の水分量を調整するため一昼夜保管をします。一般的な煎茶とは工程が異なり、加工をする時の温度や湿度にも細心の注意を払います。茶葉本来の旨味を引き出す独自の製法で、苦味や雑味を極力抑えた優しい味わいが特徴。ストレートティーで飲むのがお勧めです。



荒茶に加工した茶葉

自社ブランドの 開発から生まれた 主要商品「有機和紅茶 澁・mio」

成瀬範紘さんは瑞浪市で生まれ育ち、幼少期からお茶は身近な存在。父が茶畑で働く姿を見て「将来は長男の自分が引き継ぐ」と思っていました。父から「仕事を継げ」とは言われませんでした。

成瀬さんは、地元の高校、大学で商業を学び、県内のメーカーに就職。営業職を担当するも、リーマンショック等もあり将来性を見出せず、出版業界へ転職。営業と記者の両方を担い、やりがいを感じながら仕事に励んでいました。業務は想像以上に大変でした。

そんな時に「家業を継げば、自分が作ったものを世に出す仕事ができるのでは」と思い、28歳で一念発起し茶農家の道へ。全国各地の茶園で指導実績のあるコンサルタントの深津修一さんを招き、ノウハウを教えるもらいました。

こだわりの詰まったお茶にはそれに相応しいパッケージが必要と考え、デザインとディレクター2人に制作力を依頼。約200名からアンケートを取り、商品全体の雰囲気やロゴが決まるまでに半年近い時間をかけて完成しました。そうして現在の主要商品「有機和紅茶澁・mio」が誕生。淡い紅色で、野イチゴのような優しい香りが特長です。瑞浪市の特産品となり、県の「飛騨・美濃すぐれもの」には3度も認定を受けています。



有機和紅茶 澁・mio

これからも 手間暇かけて新たな 自社商品を生み出す

今年2月には、ティーバッグに金平糖を入れ、おいしく飲めて見ても楽しめる「さらり」を新たな自社商品として販売。お湯を入れると金平糖が溶けて、ほんのりと甘さを味わえます。

紅茶のできる過程を、成瀬さんは「緑茶のように収穫してすぐ販売するのではなく、熟成期間が必要」と話します。採茶機で茶葉をしっかりとみ込み、湿度90%の発酵室に入れて発酵させます。紅茶は発酵させすぎると香りやうまみが出ないため、見極めは難しい作業なのです。

春先には茶葉の芽を霜害から防ぐため、ファンを回します。重労働なのが除草作業で、草刈り機を使うこともありますが、ほとんど手作業で行います。

今後も商品数をより多くの方に知ってもらうため、自社ブランドの開発に邁進。コロナ禍前にJAと連携を取りながら行っていたイベントなどの再開を検討しています。

JAとうと
経済部農業課

伊藤 萌望 さん



成瀬農場は、JAとうと管内唯一のお茶農家で、有機農法により栽培されています。茶葉を急須に入れて飲む機会も減っているなか、家でゆっくりしながら成瀬農場のこだわりのお茶をより多くの方に賞味いただきたいと思っています。JAとうとでは、農業者の所得増大実現のため、担い手先へ定期的な訪問とともに、予約注文などによる価格高騰対策の実施や生育調査、土壌診断などによる品質向上、収量増加の支援に取り組んでいます。

また「食」と「農」を通じて地域活性化への貢献を目指して、小学校の出前授業・農業体験等でも地域の子どもたちと交流しながら、農業への関心を深めてもらう食農教育活動を積極的に取り組んでいます。今後も、地元地域に寄り添った支援に努めていきたいと思っています。

本広告に関するご意見・ご感想をお聞かせください

瑞芳園厳選の5種類のお茶をプレゼント

ほんのり甘い味わいのかみがる金平糖入り紅茶「さらり」(ティーバッグ8個入り)、有機JAS認定の日本生まれの紅茶「澁」(ティーバッグ8個入り)、寒暖差の大きな高地で育った「べにふうき」のスティックタイプ(15包入り)、上級茶葉のみを使用した「有機 上煎茶」(80g)、1番摘みの茶葉を贅沢に使い、1年間熟成させたほうじ茶「有機 上ほうじ茶」(100g)のセットです。自然の恵みと愛情が培った味わい深さを是非お楽しみください。

①郵便番号・住所 ②氏名 ③年齢④性別⑤電話番号⑥紙面に関するご意見を明記して下記の方法でお申し込みください。
【はがき】〒500-8577 (住所不要) 岐阜新聞社 営業局「ぎふの農業人」係
※個人情報(賞品発送)において使用し、適正に管理します。※当選者の発表は、賞品の発送(翌月予定)をもってさせていただきます。

抽選で
5名様に
プレゼント
10/20(金)
必着



耕そう、大地と地域のみらい。

ぎふの農業人の過去の記事はこちらから ▶



1年かけてじっくりと熟成させた ほのかな甘みの「和紅茶」

生産者のこだわりが詰まった逸品を届けたい
地域の一員として地域の未来を見守るJA

