



ふくおか【Good👍】農業人100
 主な農産物／茶・オリーブ・米

鶴 健太郎さん (33歳) (営農地／八女市立花町)

お茶を中心に新たな商品づくりに挑戦中

《就農のきっかけ》

自分のペースで働ける

もともと実家が農家だった鶴さんですが、農業を継ぐつもりはなく、普通科の高校に進学しました。高校2年の頃に将来について考えたとき、就職も考えたそうですが、決められた日・時間に働くことに抵抗があったそうです。そんな時に母から「農業は自分のペースで働けるよ。」と聞き、農業を継ぐことを決意しました。

高校卒業後、静岡県立農林短期大学校(現在の静岡県立農林大学校)に進み、茶について学び、静岡の茶農家での1年間の研修の後、就農しました。静岡時代に知り合った仲間とは今でも連絡を取り合い、情報交換を行っています。

《これまでの過程》

原点回帰で紅茶づくりを復活

「就農当初は父親に言われるがまま。その中で栽培や加工技術を学んだ。特に加工技術を習得するのが難しかった。高品質の荒茶をコンスタントに作れるようになったのは去年ぐらいからかな。」と話す鶴さん。そんな中で、新たに始めたのが紅茶づくり。鶴さんの経営する鶴製茶は創業が昭和元年と80年以上続いています。現在は煎茶と蒸製玉緑茶を製造していますが、創業当初は紅茶を製造していました。そのことを知った鶴さんは、紅茶製造に興味を抱き、当時の資料を調べたり、普及指導センターの職員などに教わりながら紅茶製造を始められました。現在では「紅鶴(べにつる)」として販売を行っています。また、今年から烏龍茶製造にも取り組まれています。



プロフィール

- 家族構成／父・母・本人・妻・子ども2人
- 営農年数／約10年
- 従業員数／臨時雇用5名
- 耕作(経営)面積／茶(3.6ha)、オリーブ(15a)、米(0.3ha)
- 販路／直販、卸、JA共販

《これからの展望》

オリーブで商品開発

「3月にオリーブを15a植え付けたばい。」と笑顔で答えた鶴さん。もともとオリーブには興味があり、インターネットなどで調べていたところ、大分県のオリーブ生産者のブログに出会いました。ブログを読み、フェイスブックなどで交流を深めるうちにオリーブ熱が爆発し、オリーブについて本格的に勉強を始め、今年2月にはジュニアオリーブオイルソムリエ資格を取得されました。今年から栽培を始めたばかりでまだまだ商品化には至っていませんが、実やオイルをとるだけでなく、葉を利用したオリーブ茶を作りたいと語ってくれました。



Good👍 成功のためのポイント

とにかくいろんな人と話し、また、インターネットなどを用いて情報を収集すること。どちらかに偏ってはいけない。そうすることでいろんな人と知り合いになれるし、いち早く情報を仕入れることができる。情報を早く仕入れることができれば、その分早く行動(対応)できるからね。