

2022年9月15日



嬉野^{やどや}八十八の専属茶師として地元の茶農家2名を迎え入れます。

当社は、現在佐賀県嬉野市で宿泊施設「嬉野八十八」を建設中です。嬉野八十八は、「うれし、うるわし、茶とかけ流しの湯宿（ゆやど）」をコンセプトに、嬉野の最大の特産品である嬉野茶の魅力をも十分に活かせる宿を目指しています。

この度、専属茶師として、嬉野市の茶農家である「きたの茶園」代表の北野秀一氏、「田中製茶工場」代表の田中宏氏の2名を迎え入れ、嬉野八十八でのお茶に関する取り組みについて、協力合意書を取り交わしましたことをごお知らせします。

北野氏と田中氏は、嬉野にて「ティーツーリズム」を推進する「嬉野茶時」の創立メンバーです。嬉野茶時は各種の取り組みが評価され、先日 JR九州が設立した「西九州観光まちづくり AWARD」大賞を受賞しました。

嬉野八十八では、「ティーセレモニールーム」にて、ご宿泊のお客さまに茶師が育てたお茶を自ら振る舞うなど、嬉野の風土や文化に触れ、嬉野茶の魅力をも十分に感じられる取り組みをすすめます。

【外観（イメージ）】



【ティーセレモニールーム（イメージ）】



【協力合意書の主な内容】

- ・ 北野氏、田中氏が嬉野八十八の専属茶師として、ご宿泊のお客さまに対して、ティーセレモニールームにて自ら育てた茶葉を使用したお茶を提供する。
- ・ 館内バーの運営、料理に合ったティーペアリングの開発及び提供方法の検討、館内で提供するお茶の仕入、お茶体験メニューの開発及び提供方法の検討について協力する。

【茶農家プロフィール】



■ きたの茶園 北野 秀一（きたの しゅういち）
1980 年生まれ、佐賀県嬉野町（現嬉野市）出身。
きたの茶園三代目の茶農家。

陸上強豪の佐賀県立白石高校で長距離に打ち込み、高校駅伝の聖地、都大路を目指すのが、メンバー入り出来ず、家業の茶農家を継ぐことを決意。卒業後、静岡県農水省 旧野菜茶業試験場で2年間学び就農。

きたの茶園では、父、孝一の代の1988年より、化学肥料・農薬を使用せず自家製の微生物発酵肥料のみでお茶を育てる。2001年の有機JAS制度開始に伴い、同年認証を取得。現在は有機栽培の緑茶、紅茶、ほうじ茶などを生産、加工、販売まで一貫して行う。

2016年、嬉野茶時の茶農家メンバーとして活動開始。嬉野の老舗旅館にて茶師としてお茶を担当するほか、2022年からはホテルニューオータニ東京 エグゼクティブハウス 禅にてピエール・エルメ・パリのアフタヌーンティーと嬉野茶ティーペアリングに取り組む。



■ 田中製茶工場 田中 宏（たなか ひろし）
1984 年生まれ、佐賀県嬉野町（現嬉野市）出身。
田中製茶工場三代目の茶農家。

高校卒業後、地元の製茶問屋に就職。お茶の仕上げ加工、流通を学び、3年間の修行ののちに家業の茶農家へ。2010年より、地元の酒蔵である井手酒造にて、冬の農閑期に蔵人として酒造にも携わっている。

田中製茶工場は8haの広大な茶畑を管理し、製茶加工までを行う。以前より減農薬、米国輸出規格での栽培を行っていたが、2021年より有機栽培にも取り組む。

2016年、嬉野茶時の茶農家メンバーとして活動開始。2019年にグリーンレタープロジェクトに参画するほか、2021年には佐賀の書道家、山口芳水氏とのコラボ企画を実施。2022年には東京プリンスホテル 和食清水において「風薫る和のアフタヌーンティー」に取り組むほか、井手酒造のショップ内に日本酒と嬉野茶のシナジーショップを開業する。