



くまだ あすか
熊田 明日香 さん (34)

求名地区出身。農業大学校でお茶の基礎や害虫対策を学んだ後、実家の家業である茶業に携わる。緑茶の加工は父の孝治さん、紅茶の加工は明日香さんが行う。



薩摩のさつまでの
インタビュー記事。



茶農家 × 熊田 明日香



▼求名地区で家族と共にお茶の生産から加工、販売までを行っている熊田明日香さん。茶摘みの時期になると、専用の機械を操り、広大な茶園を移動しながら茶葉を摘み取ります。撮影当日は緑茶用の茶摘みの最終日。爽やかな香りが広がっていました。

▼熊田さんが生産しているお茶は、全て有機栽培で農薬不使用。厳しい条件の下で、管理に膨大な労力が必要となりますが、安全でおいしいお茶のためには手間を惜しみません。

「農薬を一切使わないため、当然雑草も生えますし、害虫も付きます。雑草は茶園を見回りながらひたすら引き抜き、害虫に対しては、益虫であるササグモというクモを使って駆除しています。また、他の農場の農薬が付かないよう、近くで別の作物を生産している農家さんには、茶摘みが終わるまでは農薬の散布を待ってもらっています」と話します。

「お茶にとって大切なのは土作り」と語る熊田さん。「年に数回肥料を与えるのですが、私たちが使う有機肥料は茶園に優しい分、効き始めが遅いため、タイミンが難しいです。土の状態を確認しながら、与える肥料の種類や量を調節しています」とそのこだわりを話します。

▼現在7種類のお茶を生産している熊田さんは「べにふうき」という品種を使って紅茶を作っています。

「べにふうきは元々飲料メーカーとの契約で緑茶用に生産していましたが、紅茶向きのお茶だったので、これを使って紅茶を作りたいと思っていました。妹が農業大学校で紅茶の製法を学んでいたため、一緒に作ることにしました」と経緯を話します。

「工程のほとんどが手作業のため、一度に少量しか作れませんが、できるだけ多くの方に届けたいです」と語る熊田さん。お茶の可能性を広げるべく、ひた向きに努力を続けます。

茶摘みで使う専用の機械。内部にあるセンサーにより、うねに沿って走行します。



紅茶に使われる「べにふうき」の茶葉。香りが良く、発酵することでさらに深みが生まれます。