



お茶作りの 原点は 土づくりから

店舗前に集まった鈴木園のご家族の皆さん。代々守られてきた畑と農法を受け継ぎ、高品質のお茶と野菜を提供しています。



①店内で取材に応じる紀啓さん。品評会で受賞したトロフィーが目を引きま。②低価格で品質の高いお茶を提供。③落ち葉堆肥に手にする紀啓さん。④鈴木園一番の売れ筋の狭山茶を手にする娘のみな美さん。藤久保のベルクと文具店のワールドで鈴木園のお茶を購入可能。

お 茶の品評会で最高賞となる農林水産大臣賞を6度も受賞し、名実ともに良質なお茶を提供している鈴木園。そのお茶を精魂込めて作っているのが鈴木紀啓(43)さんです。「お茶

の葉の良さ、良質なものを多くの人に届けたいと考え、できるだけ低価格で販売しています。「鈴木園さんのお茶、本来はこんな価格じゃ出せないよね」と周りに言われるくらいリーズナブルなんですよ」と言う紀啓さ

質な土が必要なんです」とこだわりを語ります。「代々受け継がれてきた土地を守り続けたい」という想いから高校卒業後2年間、静岡でお茶を学びました。「全国の仲間ができ、今でも今年のお茶の傾向などの情報交換をしています」と言う紀啓さん。その後、努力を積み重ね、品評会で農林水産大臣賞を含む数々の賞を受賞。「賞をいただくということは、それだけ注目されるという

こと。手も気もずっと抜くことができませんが、それが品質の高いお茶を作る原動力になっているかもしれません」。鈴木園のショーケースには多数の急須が並んでいます。「最近急須を使ってお茶を楽しむことが減ってきています。味を楽しむのもそうですが、湯のみに注ぐまでの「間」や、一息ついてゆつたりとした時間を提供してくれるのがお茶の魅力だと思います。慌ただしい現代だけ

らこそ、お茶の時間を大切にしたいです」と言う紀啓さんはお茶の話になると目尻が下がります。「鈴木さんはお茶畑と会話をしながらお茶作りをしているねと言われたことがあります。畑は子ども。まるで子育てに似ているかもしれないね」と言うそばに娘のみな美さん(19)の姿が。「三芳町で生まれ育った農家の子として誇りを持っていて」と語る我が子を優しく見守る紀啓さん。「いちご狩りができるようにしたいと娘と話しています。若い意見を聞きながら時代にあったものを提供し、三芳町に一人でも多くの人に来てもらうきっかけを作っていきたいです」。



鈴木園の外観。多福寺から大井方面に進んだ県道56号線沿いにあります。

ん。「お茶の消費量が年々減ってきているので、本物のお茶を作らないと勝ち残れません。だから苦しいですが、品質を落とさずに昔ながらの農法で作っています」。

を集め堆肥にするこの農法は先日、日本農業遺産に認定され、注目されています。「お茶作りの土台である『土作り』。落ち葉堆肥を使うことで柔らかい土となり、水はけが良いんです。品質の高いお茶を作るには、良

地 産地消を大切にしている鈴木園。紀啓さんの父、精二さんはお茶のことは紀啓さんに任せ、専ら人参やゴボウ、ほうれん草などの野菜作りを行っています。鈴木さんの畑で作られる野菜は江戸時代から三芳の地で守られている「落ち葉堆肥農法」で作

られています。お茶も含め、鈴木園で作られる野菜は町内のスーパー「ベルク」の地元野菜コーナーで購入することができます。目印は三芳町の野菜ブランド「みよし野菜」のロゴ。産地消の取り組みに、ぜひ皆様のご協力をお願いします。



鈴木さんの野菜のパッケージには「みよし野菜」のロゴが必ず入っています。
ひとつひとつ丁寧に袋詰め
紀啓さんの妹 **濱野尚子さん(39)**

低価格で高品質なお茶を提供 本物にこだわるお茶作り。

「この味でこの価格？」とお茶のプロを唸らせる鈴木園のお茶。その原点は落ち葉堆肥農法で作られた土にヒントがありました。

【DATE】鈴木園：上富 1935 ☎ 049-258-3672