

京都文教大生による宇治商工会議所会員企業・団体紹介〔第32回〕 ～社会人0年生の私たちが見つけた企業と地域の魅力～

2025年 **10**

地域連携学生プロジェクト 宇治☆茶レンジャー × 株式会社福文（フクブン）製茶場 これまでも、これからも「宇治茶」を守り続ける

宇治茶の魅力発信を行う地域連携学生プロジェクト「宇治☆茶レンジャー」が、手摘み碾茶の製造・卸を行う株式会社福文製茶場の福井景一さん取材しました。

【100年続く煉瓦式碾茶炉】

福文製茶場は、碾茶の生産、加工、小売店に卸すまでを代々行っている会社です。お話を伺った五代目の福井景一さんは子どものころからお茶に関わり、大学卒業後は別の企業に就職されましたが、取引先の小売店との信頼関係が代々続くなか、「長男である自分の代で辞めるわけにはいかない」という気持ちで、家業を継がれました。

また今回の取材で、福文製茶場でまだ現役で使われている煉瓦式碾茶炉を見せていただきました。この煉瓦式碾茶炉は、今から100年前に造られた、蒸した碾茶を乾燥させる機械です。実際に見るとその大きさに驚きました。福文製茶場では、朝の6時に点火し200度にまで温め、8時に茶葉を機械の中に入れ、12時間ほど可動し続けます。温められた煉瓦は非常に熱く、工場の室内の温度も上がります。非常に暑い中での作業は苦勞も多いですが、煉瓦から出る輻射（ふくしゃ）熱で茶葉の芯まで熱が行き渡り、良い香りをつくることできる、と話されました。



↑ 煉瓦式碾茶炉

【丁寧な仕事が生み出す味】

福井さんから良質な宇治茶を育てるための苦勞について伺いました。碾茶は茶園に覆いを被せる「覆下栽培」にて育てます。伝統的なよしずと藁による「本ず被覆（ひふく）」は、茶園の四方に支柱を立て棚を組み、その上によしずを広げ藁を葺きます。福井さんも高校生のころまでは毎年、この作業を手伝っていましたが、今は化学繊維資材の「寒冷紗」を使うようになり、作業はだいぶ楽になったとのこと。

碾茶の栽培にはいろいろな肥料も使用されており、油かす、魚かす、肉骨粉など加えるものや配合も農家さんによって異なります。一面に撒くのではなく、茶の木の根元を少し掘り起こし、そこに肥料を入れて土を戻す、というとても手間のかかるやり方を行っています。「いいお茶」をつくるには手間がかかる」覆下栽培や肥料の与え方、暑い工場内での作業など、ひとつひとつの行程が旨味があり香り豊かな宇治茶を作るとおっしゃっていました。



↑ 覆下栽培のお話を伺う

【これからもいいお茶を】

昨今、国内外での抹茶ブームが続く中、宇治茶が世界中から注目されていることを嬉しく思う一方、たくさんまとめ買いされる方も多くいます。抹茶は高温・多湿に弱いので、長期旅行中の持ち運びは鮮度を落としてしまいます。家に帰り飲むころには、本来の味が失われているかも、という懸念をおっしゃっていました。

今後、宇治茶の伝統を守り続けるうえで、昔から代々続くこだわりぬいたお茶の製法や、宇治茶のためだけの専門的な道具や機械に「いいお茶を作る・作ってきた」という誇りと、美味しい宇治茶を美味し状態で召し上がってほしいと思う気持ちが強いのだと感じました。最後に、新種の導入にもトライしつつ「旨味あるおいしいお茶」を作り、守り続けていきたいと話された福井さん。いいものを作るという思いが宇治茶を守り続けていくのだと感じました。

【今回の取材先】

株式会社福文（フクブン）製茶場
（宇治市宇治妙楽193）



1901年頃より製茶業を営み、2011年に株式会社となる。碾茶の栽培・製造・卸を行い、宇治市中心部に茶園と製茶工場がある。煉瓦式碾茶炉は、1924年に堀井家で考案され、翌1925年に福井家も設置。100年経った現在も使い続けている。

【今回の取材担当】

地域連携学生プロジェクト
宇治☆茶レンジャー

2010年設立。急須で淹れる宇治茶の美味しさや楽しさを発信するプロジェクト。中宇治エリアのお茶屋さんを巡る「宇治茶スタンプラリー」や子どもを対象にした「お茶の淹れ方ワークショップ」に取り組む。



今回取材、記事作成を担当した学生と福井さん。左から福井さん、木部 未菜実さん（臨床心理学部3年次生）、藤森 そあらさん（総合社会学部1年次生）