



YAMA NO  
FUTOKORO

08

土づくりからテーブルまで。  
その挑戦は地域の光。

園主 茶屋二郎  
松田二郎

お茶の産地・嬉野市。松田二郎さんがこの地で茶農家として独立したのは、2020年のこと。大学時代に訪れた嬉野でお茶の文化に惹かれて、全国のお茶の産地をめぐる旅へ。各地を回るなかで得た「嬉野が一番」という確信。その後、嬉野の茶農家のもとへ弟子入りします。独立後は、納得いくお茶づくりを追求しながら、SNSを通じた発信を続けます。2021年には、お茶とお酒を楽しめるバーを温泉街にオープン。お茶文化を発信する産地のキーマンとして注目されています。

農業

バー経営

### 中山間地域の魅力

「もともとカフェやコーヒーの勉強をしていました。大学のときに海外留学に行って、毎日のように飲んでいたお茶を飲まなくなり、お茶に依存してたことに気がきました。日本人なのにお茶のこと知らないと感じました」と松田さんは当時を振り返ります。弟子入りしてはじめてお茶づくりは衝撃の連続。それと同時に、農家の経営の難しさや飲む人へのアピール不足に気づきました。「お茶をつくるからには、飲む人のことを考えてつくりたいんです」使命は畑から口まで、自分の手で届けること。やがてそれは、バーのオープンにまでつながります。温泉街のバーには、観光客が多く訪れ、お茶文化を届けます。



### 取組

#### ◎取組 1

昼間は、農家として、日々、栽培技術を磨きながら畑で汗を流します。お茶の生産に使う機械は、特殊で高価なものばかり。農機具や製茶機は他の農家さんに借りているそう。産地の先輩たちの協力あってのお茶づくりだと言います。



#### ◎取組 2

夜になると松田さんはバーカウンターに立ちます。メニューは茶ビールやお茶のカクテルなどユニークでありながら、お茶の魅力を伝えられるものが並びます。浴衣姿の観光客がカウンターに並び、お茶のお酒を飲む姿は、この地ならではの。



### 活用した補助事業

- ・農業次世代人材投資事業  
準備型(年150万円、2年間)、経営開始型を活用。
- ・持続化給付金  
コロナ禍にて活用。(上限100万円)

### 今後のチャレンジ



お茶をもっと身近に、もっとかっこよく。目標は、茶農家が儲かる世の中の実現。コーヒーやカフェ文化のように、おしゃれなイメージで伝えていきたいと言います。「あらゆるアプローチで、お茶を普及させたいですね」と松田さん。そのために、お茶メニュー開発のコンサルやイベントの出店など精力的に動きます。

### 年間のスケジュール

