

Living My Dream Life

in ふじのくに

誰もが夢を実現できる
静岡県



植田さんが理屈抜きで美しいと感じた手もみ茶師の動き。植田さんは日本茶インストラクターの資格も取得している。



自社栽培の金時生姜を使用した和紅茶「温活小町」。植田さんは、農業の6次産業化にも積極的に取り組んでいる。



東京のIT企業で仙台支社の立ち上げを一任された植田さん。「行動すれば形になる」という信条が奏功したという。

東京のIT関連企業を退社し、家業の製茶工場を継ぐと決意した植田大さんは、帰郷した直後に「お茶のことをまるで知らない自分に驚き、一から勉強を始めました」と7年前を振り返る。

茶が消費者の手に渡るまでの過程は、大別しても栽培、製茶、流通に分類され、各分野に専門性が求められる。「だからスペシャリストが育ち、品質へのこだわりもすごい。ただ、それを重視するあまり小売への関心が希薄になりがち。そこで私はネットで小売を拡充し、消費者の声を各現場へフィードバックする方法を考えました」と植田さん。栽培から販売までの全工程を自社で行うその戦略は見事に当たり、業績はみるみる上昇したという。

茶業界の構造を見直す植田さんは、一方で次代に残すべき伝統技術に着目している。手技だけで製茶をする“手もみ茶師”だ。初めて見学した時、所作の美しさに惹かれ、即座に地元の手揉み保存会に入会した植田さんは、「あれこそ言語化できない世界。技術は体の感覚で覚え、できあがるお茶も人を映す。そんな伝統をもっと多くの人に知ってほしい」と目を輝かせる。

今、植田さんが目指すのは、全国の茶産地をまとめるサイトの創設だ。「茶業が低迷している今、産地同士が競っていても未来はありません。ハードルは高いと思いますが、とにかくやってみよう。静岡は自然も人も交通アクセスも良いところなので、何かをスタートアップするなら最適地です」。茶業界に新風を吹き込む若き伝道者の挑戦は終わらない。

新しいことをスタートアップするなら
静岡は最適地！



茶生産者

う え だ だい

植田 大さん

1990年牧之原市生まれ。小学生の頃からプロサッカー選手を目指し、小・中学校時代には県の選抜選考チームに召集されるも、怪我をして断念。大学卒業後は、東京のIT企業に就職。営業職などを経て、新規事業所の立ち上げを担当し、経営者としてのノウハウを学ぶ。その後、家業の製茶工場を継ぐために帰郷。ITを駆使した戦略で茶業界に新風を吹き込みながら、古くから伝わる「手もみ茶師」の技術継承と普及活動に努める。