

## 独自の栽培と加工技術を確立し 本場の味に負けない沖縄県産紅茶が誕生

### 金川(かにがわ)茶業組合



美しく整った畑には、比嘉氏の物作りに対する真摯な姿勢が現れている。



代表  
比嘉猛氏

#### 【問い合わせ先】金川茶業組合

住 所	〒905-1152 沖縄県名護市伊差川494-1		
TEL&FAX	0980-53-2063	携 帯	090-3795-4364

#### 紅茶用品種「べにふうき」との出会い

名護市で4代にわたり緑茶の製造・加工・販売に携わっている金川茶業組合が販売する「金川紅茶」が話題になっている。金川茶業組合が、紅茶製造に取り組み始めたのは16年前。そのきっかけについて3代目の比嘉猛代表は、「お茶の需要が減少しているという状況があり、新たな市場を開拓するため、紅茶作りに乗り出しました」と語る。緑茶と紅茶の違いは製造方法にあり、茶葉を発酵させたものが紅茶となる。比嘉氏は16年前、当時栽培していた緑茶の茶葉を使って紅茶作りを試みたが評価は厳しく、いったんは製造を断念することに。

その後も、沖縄県茶生産協議会や沖縄県農業研究センターと協力し、茶葉の加工技術の勉強会を行い理想の紅茶を追い続けて

いた。そのような中、国産の紅茶用品種『べにふうき』との出会いで比嘉氏の紅茶事業は一転。培った技術を基に、紅茶に適したべにふうきの茶葉から力強い味わいの「金川紅茶」を生み出した。苦労を重ねた末、市場に出せる紅茶が作れるようになったのは6年前のことだという。

#### やんばるの環境と技術が生み出した味

紅茶は、砂糖やミルクを混ぜても紅茶の味が力強く残るのが良いものとされる。金川紅茶は旨

味と渋みのバランスが良く、味わいも力強い。その味わいは、紅茶への思いを貫き続けた比嘉氏の信念と技術の証であり、紅茶のプロからの評価も高い。

栽培方法にもこだわっている。農薬は使わず、自家製有機肥料を用いて樹の力を引き出すよう生きた土作りにも力を入れ、茶葉の安全性と品質を高めた。また、お茶の樹は酸性土壌を好む特性があるが、やんばるの土壌も酸性の赤土である。さらに沖縄は本場インドと同緯度に位置して

おり、気候的にも紅茶栽培に適しており条件は揃っているという。

#### 愛される本物の紅茶へ

「金川紅茶」は現在順調に展開しており、2012年にはフォーモストブルーシール株式会社と提携し、アイスクリーム「琉球ロイヤルミルクティー」を限定販売し

好評を得た。また名護市宮里のJA ファーマーズマーケットでも購入できる。

1000坪の畑から年間500kgを製造目標に定めるが、昨年は台風で300kg弱まで落ちこんだ。しかし、品質維持のためにも畑拡張は考えてないという。「世界の紅茶を飲んできた通の方に、沖縄にも美味しい紅茶があると認めてもらえるまでじっくり作っていきたい」と焦りをみせない比嘉氏。「金川紅茶」の今後の展開が楽しみだ。



赤いパッケージが印象的な金川紅茶。渋みを抑え飲みやすくしたべにふうき入り玄米茶(白)もある。