

“ 摘 む ” という 贈 り も の

- 八十八夜、奥八女矢部村にて、手で集めた40kgの記録 -



VOL.

28

2025.06

これからのこと、それからのこと 地域おこし協力隊コラム



茶摘む春、柿採る秋。二つの地域が育む、明日への農業。

2025年8月より農家として新規就農を目指す、うきは市地域おこし協力隊の伊藤宏樹さん。大学新卒で着任し、わずか25歳で農業起業に挑む姿に、私はいつも勇気をもらっています。農業の難関の一つである収穫時期の人手不足。これは新規就農者にとっても大きな壁です。そんな中、伊藤さんが昨年10月に開催した「柿ちぎりWEEK」には、八女市の地域おこし協力隊の方々が駆けつけてくれました。彼らの支援の輪を通じて、あたたかく、気持ちの良い人柄を目の当たりにし、お声がけた立場として、本当に嬉しく胸が熱くなったことを覚えています。

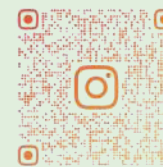
八女市とうきは市、隣り合う二つの地方都市。それぞれの協力隊が連携し、高め合える関係が築けたら、地域の未来はもっと明るくなるのではないのでしょうか。

今回の「奥八女-矢部村の茶摘み企画」は、奥八女を主な活動領域とする矢部川クリステルさんの発案で実現した、八女×うきはの連携事業の第二弾です。

八女の象徴-春の彩り「茶摘み」、うきはの象徴-秋の実り「柿ちぎり」。この二つの季節行事を通じて、双方の交流と発展の礎となり、未来へと続いていくことを心から願っています。



昨年10月の『柿ちぎりWEEK』の様子



@FRUITS_ITO110_CHIKIYOKOSHI

伊藤宏樹さん [Instagram]

福岡県地域おこし協力隊新聞

福岡の奥底からコニチハ！～地域おこし協力隊新聞、お届けしてます～

「あれ？なんかアツい視線を感じる…」って思ったアナタ！
それはきっと、3 月に一度、福岡県庁経由で各市町村に忍び込む、この謎のフリーペーパーのせいでしょう。
その名もズバリ、『福岡県地域おこし協力隊新聞』！

我々は、市町村の垣根を華麗に飛び越え、今日もどこかで地域の魅力をハント！
時には、まちづくりに励んでトラブったり、時には、過疎地のど真ん中で最新テクノロジーを駆使したりと、その活動は予測不能。

「で、結局何が書いてあるの？」ですって？フッフッフ…それは毎回、読んでのお楽しみ！
ただし、美しすぎる風景にうっかり移住を決意したり、協力隊の熱すぎる語りにホロリと涙したりする可能性も否認ません！

県庁の偉い人も、各市町村の担当者さんも、油断しているとハマっちゃうこの新聞。
3 か月に一度のお楽しみ、見逃し厳禁ですぜ！
もしがしたら、あなたの住むまちの隠れたスター協力隊が、知らないところでとんでもないスクープをぶちがましているかも…！？
福岡の未来は、今日も笑いと言と、ほんの少しの涙で回っています！

福岡県地域おこし協力隊新聞部は、“笑いの偏差値高めの同志”をいつでも募集中です！



Instagram



つながりタイ新聞

つながりタイ新聞は、現在、当ペーパーの発行と、Instagramをメインに活動しています。自分たちの活動のみならず、福岡県で活動しているさまざまな市町村の地域おこし協力隊の情報を発信しています！



ふくおか協力隊図鑑

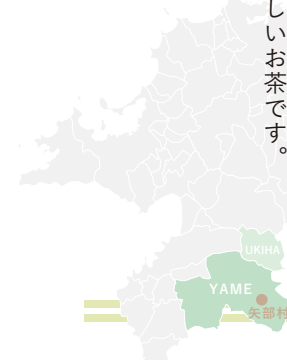
「ふくおか協力隊図鑑」とは、福岡県内の現役地域おこし協力隊・OB/OGの活動内容や自己紹介をまとめた、ポートフォリオのようなInstagramアカウントです。福岡県地域おこし協力隊新聞部で運営を行っています。

奥八女・矢部村の茶畑で、お茶摘み

福岡県の筑後地域にて隣接する、八女市とうきは市
地域課題の解決と地域の魅力発信に向け、二つの市の協力隊が連携する企画です。

「八女といえばお茶」

福岡県八女市を中心に、生産される八女茶は、濃厚な旨味とコク、まろやかな甘みが特徴の高級日本茶です。宇治茶（京都府）、狭山茶（埼玉県）とならび、全国的にも有名で特に玉露は全国茶品評会で、高い評価を得ています。
八女独特の栽培方法と伝統的な製法が、この風味豊かな味わいを育んでいます。
水色はやかな緑色で、見た目も美しいお茶です。



奥深い味わいと香り

一口飲めば広がる、繊細で奥深い旨味と、心安らぐ豊かな香り。産地と製法によって千変万化するその表情は、まるで一杯の芸術品のようです。季節や気分に合わせて選ぶ楽しさも魅力。じっくりと味わうことで、日々の喧騒を忘れさせてくれる、至福のひとつときを与えてくれます。

「お茶の5つの魅力」

1



2

健康を支える力

お茶には、抗酸化作用のあるカテキンや、リラックス効果のあるテアニンなど、私たちの健康をサポートする成分が豊富に含まれています。日々の習慣に取り入れることで、体の内側から健やかに、そして美しくなるのを助けてくれます。美味しく飲んで、自然の恵みをチャージしましょう。

多彩な楽しみ方

3



温かいお茶はもちろん、水出しやアレンジティーなど、一年を通して様々な飲み方が楽しめます。和菓子との組み合わせは言わずもがな、意外な食材とのマリージュも発見できます。急須で淹れる丁寧な時間も、手軽に楽しめるティーバッグも、それぞれのシーンに合ったスタイルで堪能できます。

4

心を結ぶコミュニケーション

一杯のお茶は、人と人との距離を縮める、温かいコミュニケーションのきっかけになります。家族や友人との団らん、お客様へのおもてなし。お茶を囲む時間は、何気ない会話を豊かなものに変え、心と心をつなぐかけがえのないひとときを与えてくれます。

日本文化の粋

5



茶道に代表されるように、お茶は日本の伝統文化と深く結びついています。茶器の美しさ、所作の優雅さ、そして静寂の中で味わう一杯のお茶。そこには、日本の美意識や精神性が凝縮されています。お茶を通じて日本の文化に触れる豊かな体験は、心を豊かにしてくれるでしょう。



奥八女の媛が紡ぐ、玉露の息吹!?

1

茶摘みの心得

『一芯二葉』

栗原製茶代表・昭夫さん（日本茶インストラクター）に茶摘みの手解きをいただきました。高級茶や新茶では、枝先の芯芽とその下の柔らかい二枚の葉を手摘みします。
この『一芯二葉』は、紫外線をあまり浴びていないため、渋みが少なく甘味が強い美味しいお茶になるのだそう。これが、伝統の技が生み出す、至福の一杯の秘密です。



茶摘みの手解きをする栗原昭夫さん▲
『一芯二葉』の茶摘みの心得▶



2

いざ、茶摘み

『八十八夜』

歴史のロマンを感じさせるパワースポットである矢部村・八女津媛神社に隣接する茶園。立春から数えて八十八日目、毎年五月二日頃に当たる「八十八夜」は、縁起の良い「八」という数字、末広がりの日。この日を茶摘みの目安として、古くから日本人に親しまれてきた伝統が、ここでも脈々と受け継がれています。
今回は、天候等の影響で五月三日の立春から九十日目にあたる「九十夜」に茶摘みを行いました。



▲栗原製茶さんの茶畑での茶摘みの様子
▼奥八女のパワースポット八女津媛神社

3

茶摘み完了

『四十キロ』

収穫された「一芯二葉」の茶葉は深緑より淡く、艶やかで美しい。手で一枚ずつ丁寧に摘み取る作業からは、生産者の想いが伝わり、愛おしさすら覚えました。朝7時半から2時半までの手摘み作業は、多くの方々の思いと労力の結晶。
この茶葉は一〇〇グラム五〇〇〇円の「玉露」高級茶だそう。品評会出品茶として、奥八女の歴史・伝統・文化が息づく贅沢なひとときを味わえることでしょう。



100g-5,000 円の玉露を 40kg 収穫 ▲
奥八女（矢部村）が拠点の協力隊、矢部川クリステルさん▶



取材協力：栗原製茶さん

参加者（八女市協力隊）：矢部川クリステルさん、サンドロさん、みわちゃん、古庄（記録・撮影）
参加者（うきは市協力隊）：原口さん、鶴田さん、三角（編集・撮影）