

共同防除 効率化と省力化に貢献

3ヵ所の共同防除施設ごとに防除計画をたて、出役表に従い、指定された園地の防除作業を行なう。現在では、当地区の茶園の90%を対象に、農薬の使用基準を厳守して、きれいな茶づくりに努めている。

個人防除時代に多発生した白星病とミドリヒメヨコバイは激減した。また、これによって、婦人の労働の軽減化と夏期の労働力の省力化が達成されている。

全組合員参加 独自の加工ローテーション

荒茶加工は、全組合員が参加した、一日変則三交替制の独特なローテーションで行なっている。

生葉室は、衛生上、管理者以外の人は入らないよう給葉ロボットを導入している。

加工面では、一般的ラインとして、120K機であるが、当組合では、仕上げ工程の精揉機は、60K機を使

用し、山間地の特徴を生かすため、外観、香味等、細心の注意を払って製造している。

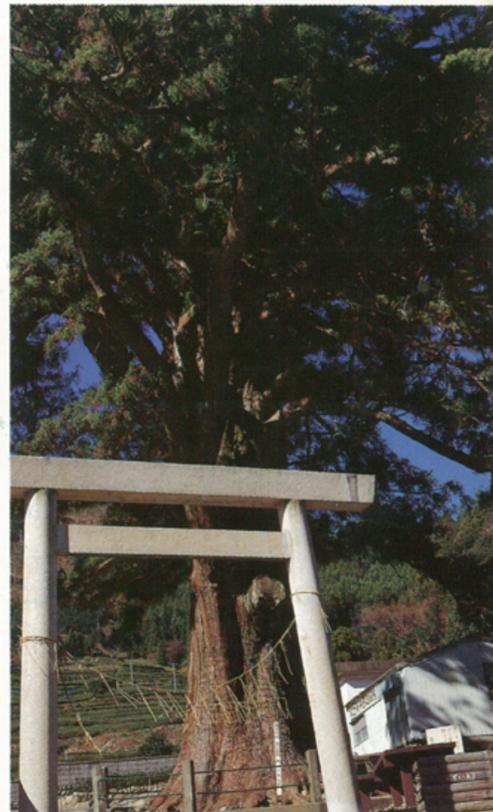
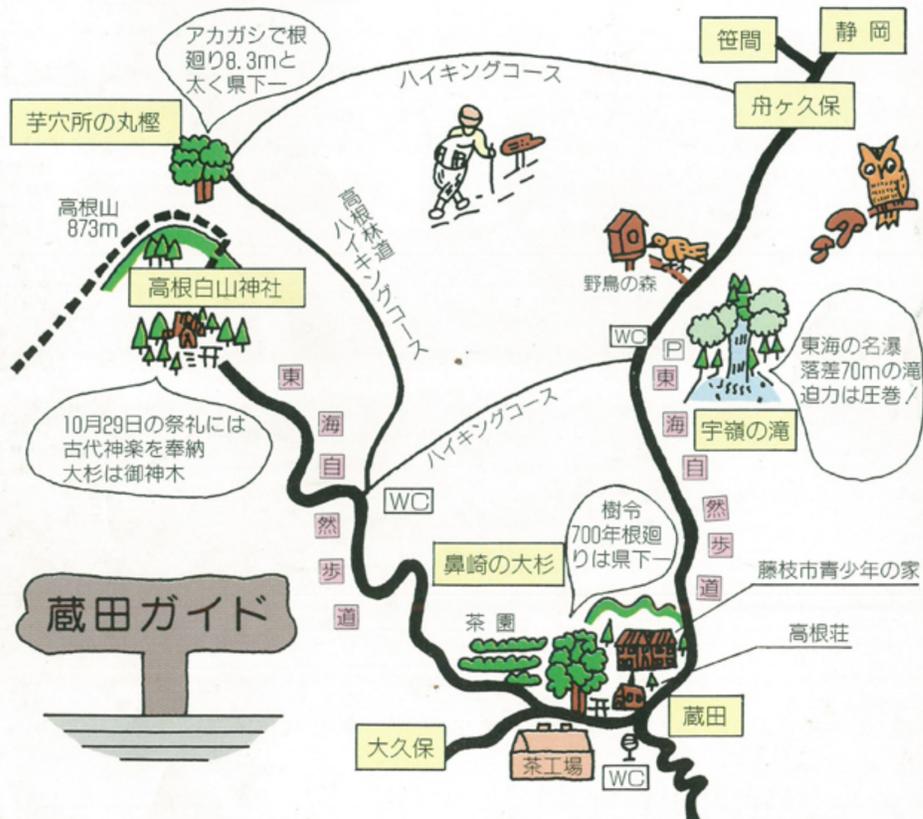
特に後継者は、各種研修会へ参加したり、独自にビデオ研修を行い、原葉にあった機械操作を行ない、良質茶製造に努力している。市内協同工場の製茶競技会では、3年連続優勝、市農協の製茶品評会でも3回優等になっており、その成果は、着実に現われてきている。

販売実績

57年の荒茶販売量82,473kg、販売額204,807千円で、一番茶価格1kg当たり2,852円、県平均2,544円、市平均2,640円よりは、きわだって高価格となっている。

また、還元率（原材料費÷製品販売高×100）は57年80.6%で、市内14工場平均75.7%よりも高く、山間地の特色をいかした良質茶産地を確立している。

製品は、藤枝市農協へ全量出荷し、主に市内6社に70%、市外4社に30%販売されている。



蔵田茶農業協同組合





「輝く」朝日農業賞受賞

昭和58年度の朝日農業賞に、当蔵田茶農協が栄えある受賞集団として選ばれました。

これは、山地で茶づくりするハンディを、積極的な体質改善で見事にはね返した組合として、高く評価されたものであります。

当蔵田集落は、極めて急峻な山間に位置し、他方、通勤の可能性もある立地にあります。従って、過疎化の条件をもっていたといえますが、茶協同組合の活動によって、茶業集落として活力をもつことができたことを、今回高く評価されました。

◆自然的条件

藤枝市は、静岡県ほぼ中央に位置し、人口11万人、面積14,198ha（東西10.8km・南北22.2km）、南部は平坦地、北部は山間地で街の中央を瀬戸川が流れている。この清流の源、蔵田地区は、市街地から約20kmの自然豊かな山里にあり、昔から、良質茶産地として高く評価されてきている。

年平均気温16.2℃、日照時間2,316時間、降水量2,249mm、晩霜4月5日、初霜11月10日、標高400~500m、土壌は古生層三倉累層群。

市と蔵田の概況

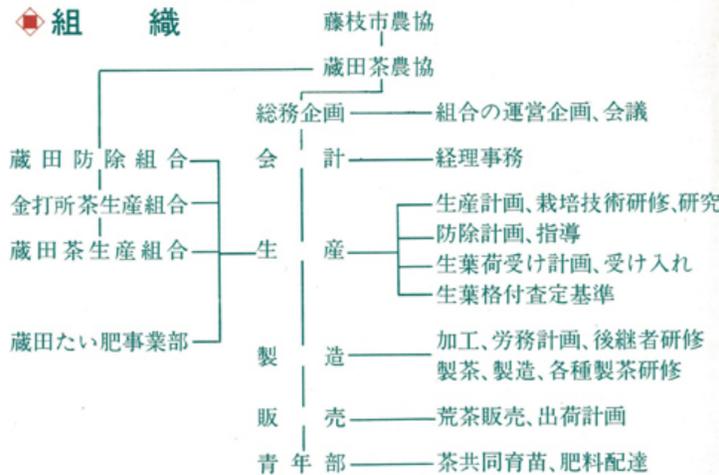
◆経済的、社会的条件

藤枝市は、茶、ミカン、シイタケ等の主要産地として知られ、江戸時代は東海道五十三次の宿場町として賑い、産業面では、志太榛原地域の農林産物の集散地として栄えた。近年では、産業・文化面に均衡のとれた新しい都市へ発展している。

主な農産物である茶は、各地区の茶農協で加工し、市農協に一元集荷され、地元の茶商を通して全国に販売している。ミカンは東京市場等へ出荷し、一部は北米へ輸出している。

蔵田地区には、市立青少年の家があり、名瀑を求めて訪れる市民も多い。地区住民は農林業に従事し、なかでも茶の生産が、収入の大半を占めている。

組織と運営



◆運 営

集団活動の運営にあたっては、組合員の和を重点に、運営委員中心により組合員の職務分担を明確にした。全組合員参加による研修会、茶業視察、婦人部茶業講座の開催及び組合員総参加による加工ローテーションの実施により、組合の円滑な運営、加工技術の向上に成果を収めている。特に衛生管理面に留意し、55年に静岡県経済連主催の共同工場経営コンクールで優秀賞に選ばれ、衛生管理の徹底したモデル工場として特別表彰を受けた。

組織面では後継者と婦人部の育成に意を注ぎ、各種研修会で茶業技術と婦人の地位向上を図った。次代を担う後継者は16名と高い率で確保され、山間地過疎対策にも役割を果たしている。

青年部の活躍

●堆肥づくり

良質の生葉は、茶園の土づくりによるところが大きい。2ヵ所の共同堆肥舎で、組合員が必要とする堆肥の60%（520t）を生産し、樹勢維持保肥力向上による生産力の増強に成果を上げている。

●育苗

在来から優良品種への計画的転換を図るため、育苗計画をたて、51年から市農協が確保している育苗圃を借り受けて、挿木・育苗管理を受け持ち、品種化の促進に努めている。

●その他

生産資材及び販売の系統一元利用の方針により、肥料と農薬は市農協との年間特別契約により茶工場へ運ばれ、組合員へ配布している。また栽培・加工の各種研修会へ積極的に参加する一方、乾燥設備作業主任者ボイラー・危険物取扱資格等を取得し、製茶工程のローテーション制をささえている。

地形をいかした多目的製茶工場

加工場の建設は、急傾斜地が多いため、駐車場を含めた十分なスペースの確保が困難であるため、地形を最大に利用し、荷受作業の効率を考慮した駐車場の配置により、一方通行の循環システムを採用している。

建物は地上1階の地下式とし、地下は肥料倉庫や研修会・レクリエーション等の場にも利用できる多目的施設となっている。

◆施設

敷地面積	5,863㎡
建 物	1,677㎡
事務室	98㎡
機械室	739㎡
ガス及びタンク室	58㎡
車庫及び倉庫	159㎡
仮眠室	42㎡
生葉室	432㎡
仕上室	149㎡
機 械	生葉自動散布装置 1式
	生葉管理装置(集葉ロボット3台付)
	生葉収容量 25,000kg
	製茶機械 カワサキ120K3ライン
	製茶合組機 3,000K型 2台

茶園造成の適地が極めて少ない中、第二次農業構造改善事業により、茶園1ha経営を目標に規模拡大を図ってきた。1戸平均1.2haの規模で、市内他地区に比べ栽培面積は大きい。成園33.3ha、未成園9.7haであり、品種別には藪北が28.6ha、在来が12.9ha、その他が1.5haとなっている。

現在の品種化率は70%である。県内に山間地域平均の56%に比べ著しく進んでいる。100%を目標ながら、品種更新計画にそって改植を進めている。

また、生産性の向上のため、工場設立間面積予約で、有機肥料を使用し、併せ向上のため堆肥を計画的に投入している。

良質茶づくりのため、生葉の等級格付も厳しくチェックして均一化に努めている。計画的樹令更新を実施し、特質ある茶づくりのため、三番茶の摘採を中止し芽数型から芽重型へと葉力のある生葉づくりの努力が製品面に表われてきている。

芽重型で葉力のある生葉づくり