


平成30年度		
氏名	なかやま しげお 中山 繁雄	
生年	昭和30年生	
住所	熊本県菊池市	
品目	<p>茶（煎茶）（ちゃ（せんちゃ））</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 茶葉を遮光せず、蒸気で蒸して揉んで仕上げる代表的な緑茶で、荒茶の6割を占め、程よい渋みと爽やかな香り立ち、すっきりとした味わいが特徴</li> <li>・ 普通煎茶が茶葉を30秒ほど蒸すのに対し、倍以上の時間をかけて蒸して製造される深蒸し茶は、渋みが緩和され、成分をより多く抽出できる</li> <li>・ 菊池地域は阿蘇外輪山山麓の平坦台地上に位置し、煎茶、玉緑茶の産地</li> </ul>	
技術	<p>冬季のスプリンクラー散水等の先進技術による高品質な煎茶の安定生産</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 深蒸し茶の製法を早くから取り入れ、早くから茶園管理機を導入し、適期摘採、充実した肥培管理など、基本技術を励行して高品質な茶を安定的生産</li> <li>・ 計画的に新品種を導入し、耐寒性の弱い『さえみどり』はスプリンクラーで冬期に散水することにより菊池地域での安定的な摘採に成功</li> <li>・ 独自の防除資材の活用により農薬散布回数を削減するとともに、肥培管理の充実と蒸しを強くすることで水色が青く出る高品質な煎茶を製造</li> </ul>	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 昭和50年に就農し、平成5年頃には乗用型茶摘採機を導入、その後機械を煎茶ラインに一新して規模拡大、現在茶園 8.6ha（うち自園 6.9ha）桑園 1ha を経営</li> <li>・ 平成23年には桑茶の製造を開始し、ネット販売も開始、さらに平成27年にはマイクロ波減圧乾燥機を導入してドライフルーツの商品化にも着手</li> <li>・ 指導農業者として農大生、普及指導員の研修受入等、後継者育成に尽力したほか、生産者で構成する研究会（緑萌会）を主導して新技術・情報を導入</li> <li>・ キクイモやヤーコンなどの特産作物に着目、商品化に取り組むとともに新規就農者に指導して経営安定を支援、6次産業化に係る講師も務める</li> <li>・ 現在、新型コロナウイルスのため研修会、実習は中止している</li> </ul>	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 茶に係る栽培技術（減農薬栽培）や加工技術</li> <li>・ ドライフルーツ等の新商品開発や流通・販売</li> <li>・ ブランド化など産地づくり、地域振興</li> <li>・ 現在、果樹農家から新商品開発の依頼が増加、新商品開発において研究機関や企業に助言やある農家のプロデュースしている</li> </ul>	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成元年度 全国茶品評会蒸製玉緑茶の部二等賞</li> <li>・ 平成19年度 茶共進会蒸製玉緑茶の部二等賞</li> <li>・ 平成8年・平成29年 熊本県茶品評会九州農政局長賞</li> </ul>	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成26年～平成28年 菊池地方指導農業士連絡協議会 会長</li> <li>・ 平成5年～ 菊池商工会 理事</li> <li>・ 平成30年～ 菊池観光協会 副理事長</li> </ul>	
H P	<a href="http://www.ochanonakayama.com/">http://www.ochanonakayama.com/</a>	



