



# 受け継いだ伝統の技と最新の技術で よりよいお茶づくりを追求しています



## ハラダ製茶株式会社

所在地／島田市岸町194 TEL.0547-35-1133 <https://harada-tea.co.jp>  
創業／1917(大正6)年3月 従業員数／350名(2026年4月現在)

しよくばげんがくかのう  
職場見学可能です

### 私たちの仕事

島田市内に5つの工場があり、全国の農家から仕入れたお茶を加工して、販売しています。自社農園(農業法人)をもっているため、栽培から加工・販売までを一貫して行えます。緑茶、ほうじ茶、玄米茶、抹茶、烏龍茶、紅茶、麦茶などさまざまなお茶をつくっており、海苔の仕入れから製造もしています。創業109年の歴史があり、自然と向き合いながら、おいしくて安心な商品を届けています。



▲本社

### 農業法人でのお茶栽培の仕事とは？

### お茶づくりの良さがたくさん

お客さまの声を聞き自社農園で茶葉を育て、お茶に仕上げた商品をお届けする事を行う会社です。育てる・つくる・届けるに一貫して取り組める事には、さまざまな良さがああります。



#### 品質の安定



自社農園ではいつでも同じように、おいしくて安心なお茶をつくれます。

#### 新しい挑戦ができる



インターネット販売や海外輸出など、新しいことにも挑戦しやすいです。

#### 若い人も働きやすい



安定した労働条件の仕事になり、農業の未来を支えるひとを育てられます。

#### 地域とのつながり



茶畑の景色など地域の自然や、伝統のお茶づくりという文化を守ります。

### ハラダ製茶のお茶づくりの流れは？

お茶づくりの全てに関わるさまざまな工程があります。

#### 1 摘採



専用摘採機を使って、お茶の葉を摘みます。

#### 2 荒茶へ加工・蒸す



蒸気で蒸して発酵を止め、茶葉の緑色を保ちます。

#### 3 荒茶へ加工・揉む



熱を加えながら葉を揉み、水分調整をします。

#### 4 荒茶へ加工・成形



熱と力を加えて葉を針の形に整えながら乾燥させます。

#### 5 荒茶へ加工・乾燥



水分が5パーセントくらいになるよう熱風で乾燥させます。

#### 6 ブレンド



荒茶の味や香り、色バランスを見て組み合わせます。

#### 7 乾燥



荒茶に火を入れて、茶葉の香りや味を引き立てます。

#### 8 精製加工



茶葉の形状を整えながら、茎、粉等を取り除きます。

#### 9 異物除去



石、木などの異物と変色したお茶を取り除きます。

#### 10 仕上げ茶完成へ



味を均一にするためにブレンドし、完成させます。

#### 11 商品パッケージ



お茶の種類によって用途に応じた形で包装されます。

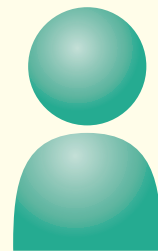
#### 12 出荷



注文を受けたら、自動倉庫により出庫され、配達されます。

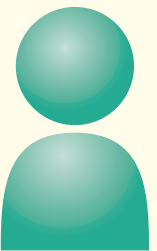
### 働く人の声

仕事のやりがいを聞いてみました。



原料開発業務  
原料精製加工部

Sさん



製造業務  
製品生産部

Sさん

### さまざまなお茶を見られる楽しさ

お茶の開発業務では、多くの種類のお茶に触れながら、お客さまの求める味わいを形にします。イメージ通りに仕上がり、合格をもらって大きなやりがいと、うれしさを感じます。

### 安全でおいしいお茶を届けたい

スーパーやドラッグストアに並ぶお茶のティーバッグ商品を製造して、店頭で見かけるたびにやりがいを感じます。お茶の品質を守るため、製品検査にも力を入れています。