



静岡県の豊かな自然環境を生かして 全国においしいお茶を届けています



もっと、くわしく
みてみよう！

株式会社 荒畑園

しよくばんがくかのう
職場見学可能です

所在地／牧之原市布引原257 TEL.0548-27-2517 <https://www.arahataen.com>

創業／1948(昭和23)年3月 従業員数／42名(2026年4月現在)

私たちの仕事

日本一の茶どころ・牧之原台地でお茶をつくっています。
お茶の栽培から、加工、出荷、企画、販売までを私たちが
行い、全国に商品をお届けしています。深蒸し茶、機能性
表示商品「べにふうき」、国産プーアル茶、牧之原ブラン
ド茶「望」などさまざまなお茶を、スーパーやドラッグ
ストアへの卸売や店舗での販売、カタログやインター
ネットでの通信販売もしています。新商品の開発にも
積極的に取り組んで、新しいことにも挑戦しています。



店舗と配送センター

静岡県におけるお茶栽培の仕事とは？

静岡県はお茶の名産地で全国トップ

静岡茶は日本のお茶生産量の約30～40パーセントを占め、
全国的にも有名です。特に深蒸し茶は静岡発祥の製法です。
静岡県は、お茶づくりに合う気候に恵まれ、長い歴史もあります。



恵まれた気候



冬でもあまり寒くならず温暖な気候で、
適度に雨が降るため、茶葉はゆっくりと
栄養を蓄え味わい深く育ちます。

栽培に合った地形



山が多く標高の高い茶畑や水はけの
よい斜面があり、川が多く霧が発生し
やすいので、葉がやわらかく育ちます。

受け継がれる伝統



江戸時代からお茶づくりが盛んな長い
歴史の中で、栽培や製造の技術が磨か
れ、品質が守られています。

？ 荒畑園のお茶づくりはどんなものかな？

自然の力を生かした伝統農法

土づくりからこだわり、ススキなどを活用した「茶草場農法」で
自然の景色や生き物を守りながら茶葉を育てています。お茶
ができるまでには、さまざまな工程と専門技術が必要です。



1 土づくり



落ち葉や堆肥など有機質を
たっぷり混ぜてふかふかの
土にして、土の酸度を調整
し、水はけよく栄養バランス
のとれた良い土をつくりま
す。

2 栽培



枝を切りそろえたり、肥料を
まいて栄養を与えたり、害虫
対策をしたり、夏の日ざしや
冬の霜などから守ったりし
て春の収穫まで丁寧に育
てます。

3 収穫



収穫時期は、4月～5月ごろ
が一番茶、6月～7月ごろが
二番茶で、機械で刈り取り
をし、鮮度を保つためすぐに
工場へ運びます。

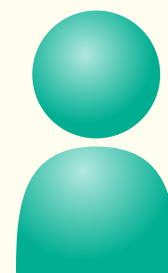
4 加工



お茶の香りや味を引き出す
ために、蒸す、揉む、乾燥な
どさまざまな加工をします。
発酵の度合いで、紅茶やウー
ロン茶にもなります。

働く人の声

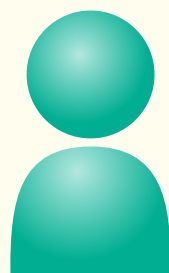
仕事のやりがいを聞いてみました。



生産部
Sさん

大切な工程に責任の重さを実感

お茶の香りや味を左右する大切な工程を任せ
られ、茶葉の状態や気候の変化を見極めながら最
適な調整を行う必要があり、繊細な感覚と技術
が求められるところにやりがいを感じています。



通販部 EC事業課
Nさん

お茶の魅力を全国に発信

全国のお客さまから「おいしいお茶をありが
とう」という声が届くと、自分の仕事の価値を
改めて実感し、大きな喜びを感じます。お茶の
魅力を多くの人に広めていきたいと思っています。