

お茶摘みバンク



茶農家紹介シート

令和8年度版



宇治市産業観光部農林茶業課

本冊子は、お茶摘みさんの求人募集をされている市内茶農家さんの情報をまとめたものです。

宇治市には様々な茶農家さんがいらっしゃいますので、皆さんがここでお茶摘みをしてみたいと思うところへぜひ応募してみてください！

※お茶摘み体験用ではありません！



<以下の事項にご留意ください>

- ◎茶農家紹介シートをもとに、ご自身で茶農家へ応募してください。
- ◎本冊子は、無断での複写、複製、転載、目的外の使用は禁止です。
- ◎本冊子を他人に譲り渡すことはしないでください。
- ◎宇治市から茶農家の斡旋は行いません。
- ◎労働条件等、その他やり取りは当事者でお願いいたします。
- ◎茶農家によっては、求人を終了している場合もございます。



<お問い合わせ>

宇治市産業観光部農林茶業課

TEL:0774-20-8723

茶農家紹介シート



名称	こじまかくじ / こじまちゃえん 小島確二 / 小島茶園		
茶園場所	宇治市白川 / ゆうゆうの里周辺		
連絡先	電話	080-3789-2219	
	FAX	0774-24-2219	
	E-mail	kojimachaen@outlook.jp	
	その他SNS等	masayuki_yamashita_chaen	
申込方法	電話・FAX・メール・その他()		
受付時間	8:00 ~ 20:00		
自己紹介	<p>確さんと呼ばれ70年！茶作り一筋50年！楽しい・面白い・黒いが売りの人気者 5代目確二さんと、顔の濃いインド風顔 6代目がいる茶農家です(笑) 自然に囲まれた、楽しい・面白い・緑いっぱい茶畑でお待ちしております！</p>		

茶園のPR・特徴・生産者のこだわり、職場環境や雰囲気 など

当園は約1ヘクタールの茶園で抹茶になる原料のてん茶を栽培しています。
摘み終わるのに、約1ヶ月間かかるので、たくさんのお茶摘みさんが必要です。
自然に囲まれ、茶を育てるのに適した環境で、老若男女問わず、たわいのない
会話をしながらワイワイと摘まれる方、集中して摘まれる方などさまざまです。
朝にはお母さん特製おにぎり！昼にはお弁当！おやつと飲み物！あります。
初心者の方も大歓迎！時短勤務もOK！もちろん送迎もご相談させていただきます。

お茶摘みをやってみたい方へ

1ヶ月間かけ、学生時代の合宿のような雰囲気、力を合わせ1ヘクタールの茶園を
全て摘みとった後の爽快感は、何ものにも代えがたい経験となる事と思います。
その時期にしか味わえない茶葉を摘み取る感触、たくさん摘めるようになってきた
喜びが癖になれば、あなたは一生、お茶摘みから離れられなくなるでしょう(笑)
大空と大地の中で、幸せを感じたい方、心よりお待ちしております。😊
一度やってみようか迷っておられましたら、先ずはお気軽にご相談ください。

裏面へ続く

みなさん～ お茶(お茶摘み)してみませんか？



私もお茶摘みしています。
一緒にお茶摘みしてみませんか？



楽しい・面白い二人です！



楽しい雰囲気の中で、一緒にお茶摘みをしましょう！心よりお待ちしております。

茶農家紹介シート



名称	小島製茶 小島孝夫		
茶園場所	白川・・・白川製茶協同組合工場周辺(太陽が丘入口から車で1分)		
連絡先	電話	0774-21-3381 090-3707-7616	
	FAX	0774-21-5483	
	E-mail	uji@kojimaseicha.com	
	その他SNS等	Facebook アカウント名【小島製茶】 Instagram 京都生粋 宇治茶園 やまへい【小島製茶】	
申込方法	<input type="radio"/> 電話 <input type="radio"/> FAX ・ メール ・ <input type="radio"/> その他(インスタのDM)		
受付時間	終日可		
自己紹介	<p>白川で代々茶業を営んでおり、現在10代目を継承しています。 お茶摘み期間は、5月初旬(4月下旬になることもあります)～6月上旬までです。</p>		

茶園のPR・特徴・生産者のこだわり、職場環境や雰囲気 など

◎簡易水洗洋式トイレも用意しています。

◎私共のお茶摘みに来てくださっている方々の年代は、20代～80代の方で女性が多いですが、男性もいらっしゃいます。

◎熟練の方と初心者の方とでいくつかのグループを作り、引手(全体のリーダー)さんやグループのリーダーさんがとても丁寧にサポートして下さっています。

◎茶畑では、皆さん明るくて仲が良いので、ひとりでも安心して参加してください。

お茶摘みをやってみたい方へ

- 初めての方・男女問わず、ご参加くださいますようお願いいたします。
- 車やバイクで来ていただける場合は、駐車場があります。
- 送迎をご希望される場合は、時間帯と場所がこちらの都合に合う場合は、送迎も可能です。 ※雨天はお休みです
- 来ていただけるご希望の曜日や時間帯などは、ご相談ください。

名称： 小島製茶 小島孝夫



茶農家紹介シート



名称	しばたせいちゃ 柴田製茶	
茶園場所	宇治市白川	
連絡先	電話	0774-24-9975
	FAX	
	E-mail	
	その他 SNS等	
申込方法	電話・FAX・メール・その他()	
受付時間	8時～21時	
自己紹介	代々、宇治でお茶をつくり続けてきた茶農家です。	

茶園のPR・特徴・生産者のこだわり、職場環境や雰囲気 など

人の手で一葉一葉、丁寧に新芽を摘む『手摘み』は宇治の伝統でもあります。当園では全て手摘みで「玉露」「碾茶(抹茶の原料)」をつくっています。年代は20代から80代までと幅広く、女性が多いですが、男性もいらっしやいます。とても楽しく親切な方ばかりで、みんなで和気あいあいと楽しくお茶摘みをしています。

お茶摘みをやってみたい方へ

経験者さんはもちろん、初心者さんも大歓迎です。摘み方は一から丁寧に教えますので、安心してお越しください。鶯の歌声とお茶摘み仲間の笑い声を聞きながら、自然の中で一緒にお茶摘みしてみませんか？
やってみようか迷っておられる方、何か不安なことがある方、先ずはお気軽にご相談ください。
お問い合わせお待ちしております。

名称: 柴田製茶



茶農家紹介シート



名称	ちゃえんしみずや 茶園清水屋		 茶園清水屋 SHIMIZU Tea Farm
茶園場所	◎宇治郵便局本局南側一帯 ◎巨椋池干拓地内(近鉄小倉駅～近鉄向島駅中間地点線路沿い)		
連絡先	電話	0774-23-8357	
	FAX	0774-23-8357	
	E-mail	info@gochio.kyoto.jp	
	その他SNS等	Instagram : @uji_tencha_brothers	
申込方法	<input checked="" type="radio"/> 電話 <input type="radio"/> FAX <input checked="" type="radio"/> メール <input type="radio"/> その他()		
受付時間	終日可(不在時はメッセージを残して下さい。)		
自己紹介	江戸時代(元禄年間)より300年以上続く、碾茶農家です。9代目の父と10代目の兄弟二人で日々茶園の管理に励んでいます。		

茶園のPR・特徴・生産者のこだわり、職場環境や雰囲気 など

- ・20代～80代までの幅広い年齢層の方にお越しいただいております。
- ・皆さん年に一回のお茶摘みのシーズンを楽しみにして下さっており、非常に仲が良く、長く続けて下さっている方が多いです。
- ・新人の方も溶け込みやすい雰囲気です。
- ・簡易水栓トイレを完備しております。
- ・摘んでいただいたお茶を使って宇治橋通商店街にて清水屋(旧:GOCHIO cafe)を直営しております。

お茶摘みをやってみたい方へ

- ・初心者の方でも大歓迎です。「やってみたいな。」と少しでも感じていらっしゃるのであれば是非お問い合わせください。
- ・畑へのアクセスが良く、来ていただきやすいです。
- ・勤務時間は相談に応じます。
- ・駐輪場、駐車場有り。

名称: 茶園清水屋



@UJI_TENCHA_BROTHERS



清水屋
京都 宇治



@SHIMIZUYA_KYOTO_UJI

茶農家紹介シート



名称	せいちゃつじき つじきよはる 製茶辻喜/辻喜代治		
茶園場所	白川ゆうゆうの里周辺		
連絡先	電話	0774-22-3494	
	FAX		
	E-mail		
	その他 SNS等		
申込方法	電話・FAX・メール・その他()		
受付時間	終日可能		
自己紹介	<p>宇治抹茶の原料であるてん茶を栽培している生産家です。 宇治の老舗のお茶屋さんだけでなく、国内外を問わず幅広く販売しております。 詳しくは、HPまたはSNS(インスタグラム、facebook)をご覧ください！</p>		

茶園のPR・特徴・生産者のこだわり、職場環境や雰囲気 など

- ・ベテランさんだけでなく初心者の方が定着されるのが多い職場環境です。
- ・「毎年茶摘みにいきたい」と思う就労環境を目指しております。
- ・30代から80代まで、幅広い世代の方が働いています。
- ・お子様の通園通学に合わせ、働かれる方もおられます。
- ・女性の方が多いですが、男性の方もいらっしゃいます。男女比は、3対7です。
- ・簡易トイレを常設しております。

お茶摘みをやってみたい方へ

- ・短時間勤務が可能です。また、出退勤が自由です。
- ・班やチームはなく、個人個人でマイペースに働くことが可能です。
- ・駐車場あります。
- ・交通費支給します。(定額上限有)

名称: 製茶辻喜/辻喜代治

製茶辻喜HP

<https://tsujiki.jp/>



インスタグラム



@TSUJIKI_UJI.SHIRAKAWA



代表者 辻喜代治(本人)

茶農家紹介シート



名称	てらかわだいふくえん 寺川大福園		
茶園場所	宇治市宇治下居 宇治市宇治壱番 城陽市寺田北川顔		
連絡先	電話	0774-21-2078	
	FAX	同上	
	E-mail	chatsumi_88@icloud.com	
	その他 SNS等		
申込方法	電話、FAX、メール		
受付時間	8:00~20:00		
自己紹介	江戸時代から続く茶農家です。高級宇治抹茶の代名詞でもある、覆下・手摘み茶園をお茶摘みさんに協力していただきながら、守っていきたいと思っています。		

茶園のPR・特徴・生産者のこだわり、職場環境や雰囲気 など

- ・高品質な宇治茶づくりを意識し、毎年全国・関西他各種品評会へ出品しています。
- ・茶園づくりにも力を入れており、茶園品評会へも出品しています。
- ・上着を脱着出来る程度の更衣スペース、簡易トイレも用意しています。
- ・土の上に藁を敷き、茶園のぬかるみや、足からくる冷えを軽減しています。
- ・傾斜地は無く平地のみなので、体への負担が少ないです。
- ・特に摘みやすい「さみどり」という品種が7割を占めています。

お茶摘みをやってみたい方へ

- ・初心者の方大歓迎です。
- ・分からない事があっても、周りのお茶摘みさんが丁寧に教えてくれますので安心してお越しください。
- ・宇治壱番の茶園はJR宇治駅から徒歩6分程の場所にあります。
- ・宇治下居の茶園はJR宇治駅から徒歩15分程の場所にあります。
- ・城陽北川顔の茶園への送迎についてはご相談承ります。

裏面へ続く



名称： 寺川大福園

- ・宇治の茶園への交通手段は、基本的に徒歩や自転車等、あまり駐車スペースを取らないものをお願いしています。
- ・初心者の方でも摘みやすい「さみどり」という品種が7割を占めています。



茶農家紹介シート



名称	羽倉茶園株式会社(はぐらちゃえん)		
茶園場所	五ヶ庄(南部小学校周辺)		
連絡先	電話	0774-31-8592	
	FAX	0774-31-8569	
	E-mail	ujiocha289@gmail.com	
	その他SNS等		LINE公式アカウント https://lin.ee/GlZkGOD
申込方法	(電話)・(FAX)・(メール)・(その他) LINE)		
受付時間	いつでも可		
自己紹介	明治初期からてん茶の栽培を行っている茶農家です。 すべて手摘みで行っています。毎年各種茶品評会へ出品しています。		

茶園のPR・特徴・生産者のこだわり、職場環境や雰囲気 など

宇治茶の伝統を守り、より良いお茶を作ることを目指して茶作りに励んでいます。

20代から80代まで男女関わらずお茶摘みを楽しんでいただいています。

勤務時間は朝6時から夕方5時までの、好きな時間に好きなだけ来ていただければ結構です。また時間途中の一時帰宅なども自由にできます。

お茶摘みをやってみたい方へ

初心者歓迎です。丁寧に指導させていただきます。

茶園はすべて南部小学校周辺にあります。

年齢、男女、経験問いません。

茶園



茶摘み風景



茶農家紹介シート



名称	ふくぶんせいちゃじょう ぶくい けいいち 福文製茶場(福井 景一)	
茶園場所	宇治市菟道丸山『茶づな』すぐとなり	
連絡先	電話	0774-21-2487
	FAX	0774-21-2487
	E-mail	
	その他 SNS等	
申込方法	電話 () FAX () ・ メール ・ その他()	
受付時間	9:00~18:00	
自己紹介	明治時代から京都の老舗に碾茶を提供してまいりました。 昔ながらの味を守るため頑張っております。	

茶園のPR・特徴・生産者のこだわり、職場環境や雰囲気 など

京阪宇治駅より徒歩3分のところにあります。
お茶と宇治のまち歴史公園(茶づな)のすぐ隣にあります。
電車通勤の方もいらっしゃいます。
お友達と楽しく、お話ししながら茶摘みをされてる方もいらっしゃいます。

お茶摘みをしてみたい方へ

初心者歓迎です。
自転車、バイク、徒歩で来られる方歓迎します。
興味のある方はお問合せください。

名称： 福文製茶場(福井 景一)



茶農家紹介シート



名称	ふじいちゃえん 藤井茶園	
茶園場所	主にアルプラザ宇治東近く	
連絡先	電話	0774-23-0889
	FAX	0774-23-0895
	E-mail	
	その他 SNS等	
申込方法	電話 FAX ・ メール ・ その他()	
受付時間	いつでも可	
自己紹介	菟道で室町時代の天文年間より四百八十余年、代々にわたり、茶を栽培し、宇治茶の伝統を保持しながら、品質の向上に努めてきました。	

茶園のPR・特徴・生産者のこだわり、職場環境や雰囲気 など

安心安全で高品質なてん茶作りを目指しています。
若い方から年配の方まで幅広い世代のお茶摘みさんに来ていただいています。
お茶摘みが楽しく、来て良かったと思っていただけるよう心がけています。
簡易水洗トイレを完備しています。

お茶摘みをやってみたい方へ

初めてお茶摘みをされる方にもわかりやすく丁寧にお教えします。
勤務時間は、ご都合に合わせてご自身で決めていただけます。
駐輪場が有りますので、自転車やバイクで来られる方がほとんどです。
5月初旬から約3週間の予定です。
男性女性問わず募集していますので、お気軽にお問い合わせください。

名称:

藤井茶園



茶農家紹介シート



名称	株式会社古川製茶		 宇治 五ヶ庄 古川製茶 Furukawa Seicha
茶園場所	宇治市立南部小学校付近		
連絡先	電話	0774-31-6400	
	FAX		
	E-mail	info@furukawaseicha.com	
	その他 SNS等	古川製茶お茶摘さん募集公式 LINE :@630kozaa	
申込方法	電話・FAX・メール・その他（お茶摘さん募集公式 LINE）		
受付時間	8:00～18:00		
自己紹介	約 1.2 ヘクタールの茶園で抹茶の原料である碾茶を栽培しています すべて手摘みで一番茶を摘採していますので、皆さんのお力をぜひ！ 全国茶品評会及びその他品評会にて一等一席農林水産大臣賞、複数受賞 有機栽培も積極的に行っており、英国・仏国においても金賞受賞		

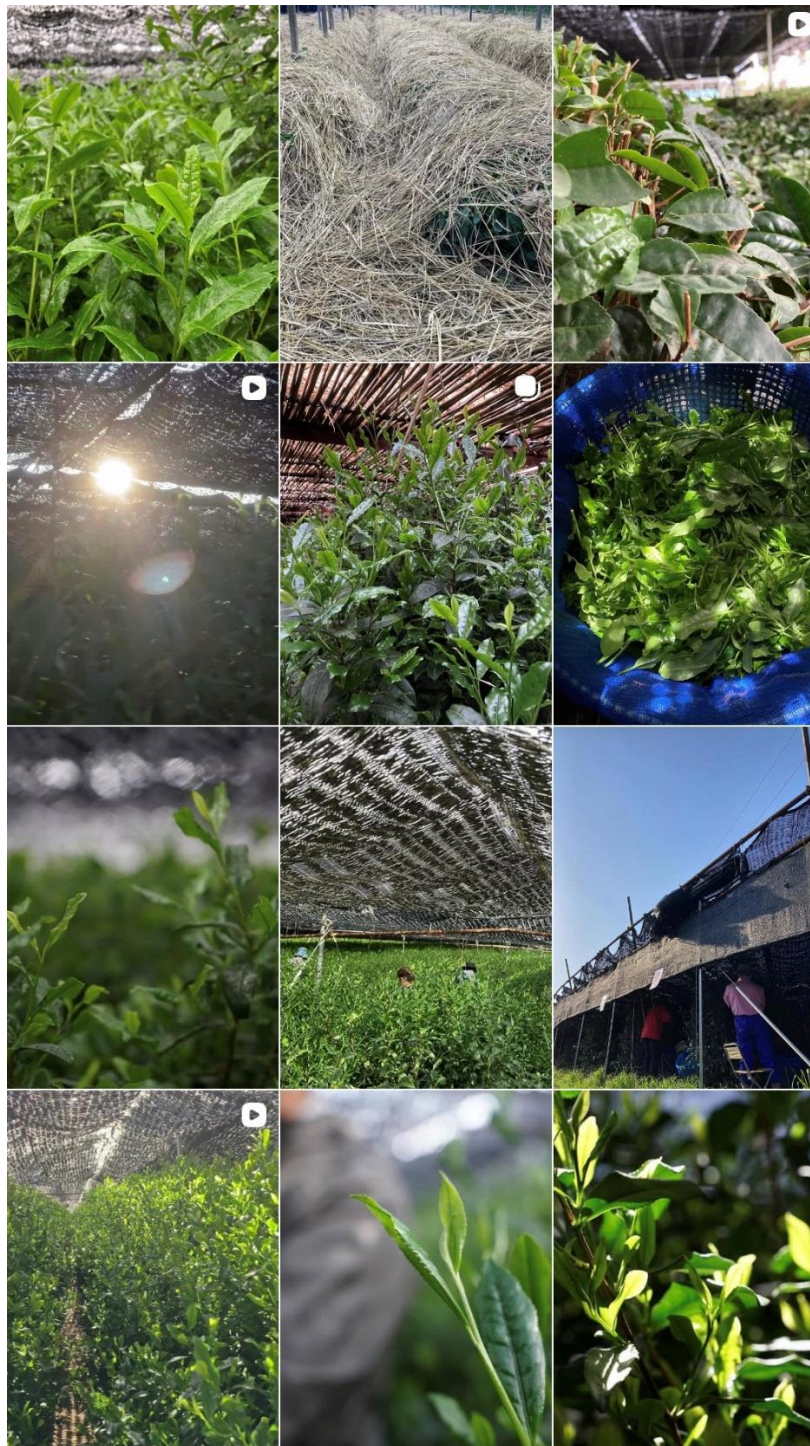
茶園のPR・特徴・生産者のこだわり、職場環境や雰囲気 など

- ・一番茶のみをすべて手摘みで摘採しています
- ・昔ながらのほんず栽培(葦簀と稲わらを用いた遮光)を一部茶園にて行っています
- ・質問にすぐに対応できる体制で、一つ一つ丁寧に指導いたします
- ・男性の方も多数在籍いただいています

お茶摘みをやってみたい方へ

どんなベテランさんでも初めは皆さん初心者から始められました。ですので作業に心配はありません。
 初心者の方の班を作り、現場担当者が常に茶園に在中する体制をとっていますので細かな「はてな？」も、すぐに確認することができます。
 茶摘み期は、一年で一番、「茶園が美しい時」です。
 新緑に囲まれての作業は心地よいですよ。ぜひご参加ください！

古川製茶 Instagram:@furukawaseicha より



昨年のお茶摘み期間中の投稿です。

一年間を通して茶園の様子をお伝えしています。良ければのぞいてみてください♪



茶農家紹介シート



名称	やまざきちやえん 山崎茶園		
茶園場所	自衛隊(宇治駐屯地)の南側		
連絡先	電話	080-3109-0536	
	FAX		
	E-mail		
	その他 SNS等		
申込方法	<input checked="" type="checkbox"/> 電話 ・ FAX ・ メール ・ その他()		
受付時間	9時から18時まで		
自己紹介	毎年お茶の品評会に参加し高品質な宇治茶作りをめざしております。		

茶園のPR・特徴・生産者のこだわり、職場環境や雰囲気 など

- ・ 高品質な宇治茶づくりを意識し毎年全国茶品評会へ出品しています。
- ・ 茶園が一ヶ所に固まっているので移動がありません。
- ・ 水洗トイレ、手洗い場、休憩所があります。
- ・ 皆さんが仲良く、楽しく茶摘みを出来る様に明るい職場づくりをしています。
- ・ 20代から80代まで女性、男性と幅広い世代の方にご協力いただいています。

お茶摘みをやってみたい方へ

- ・ 初めての方も安心してお越しください。
- ・ 駐車場、駐輪所あります。
- ・ 茶園は自衛隊(宇治駐屯地)の南側にあります。
- ・ 子育て中の方も、たくさん参加していただいています。
- ・ 自然に囲まれてリフレッシュしてみませんか。

名称:

山崎茶園

お茶つみさん募集中!



**初心者さんも
大歓迎!**

TEL
0774-32-6753



山崎茶園

- ★年齢、男女問いません!
- ★未経験でも大丈夫!
- ★水洗トイレ、手洗い場完備!
- ★茶園の移動はありません!
- ★お子さんが学校へ行かれている短い時間でもOKです!!

〈時期〉

★5月上旬～5月下旬

★6時～18時の間で

都合の良い時間をご相談ください

自然の中で一緒に
お茶摘みませんか



茶農家紹介シート



名称	まるり よしだめいちゃえん 丸利 吉田銘茶園	
茶園場所	①小倉町寺内 ②伊勢田町中遊田 (西小倉小学校近辺) ③槇島町一町田 (北宇治中学校近辺)	
連絡先	電話	0774-24-0320
	FAX	0774-24-0320
	E-mail	
	その他 SNS等	https://www.instagram.com/yoshida_meichaen
申込方法	電話・FAX・メール・その他()	
受付時間	月～土曜日 10時～18時	
自己紹介	先祖代々、宇治小倉で玉露・てん茶を栽培しています。 安全安心かつ「美味しい」と言ってもらえるお茶づくりに 励んでいます。	

茶園のPR・特徴・生産者のこだわり、職場環境や雰囲気 など

- ・期間は5月上旬～下旬の約1カ月間
- ・茶園は西小倉小学校、北宇治中学校近辺
- ・自転車・バイク通勤可
- ・簡易トイレあり
- ・詳細は面談させていただきます

お茶摘みをやってみたい方へ

私達が一年間、丹精を込めてお茶の木を育てても
最後に茶葉を摘んでくれる人がいないと、お茶にはなりません。
伝統産業である茶摘みにご協力下さい。

初めての方歓迎！！ ベテランさんが丁寧に教えてくれます。
安心してお越しください。

名称： 丸利 吉田銘茶園



茶農家紹介シート



名称	うえむらちやえん 植村茶縁	
茶園場所	東宇治地区 (南部小学校、かおり幼稚園、アルプラザ宇治東近く)	
連絡先	電話	0774-31-8817
	FAX	なし
	E-mail	uemuratyaeen@gmail.com
	その他 SNS等	インスタグラム『uemuratyaeen_uji』
申込方法	(電話)・FAX・(メール)・(その他) インスタグラムDM)	
受付時間	8時～21時 応募期間は、4月末までです	
自己紹介	手摘みの生産を長年続けてきました。 高品質な宇治茶の生産をこれからも続けていきたいと思ひます。	

茶園のPR・特徴・生産者のこだわり、職場環境や雰囲気 など

- ・品質にこだわった宇治茶づくりをしています。
- ・雰囲気の良い働きやすい職場作りを目指しています。
- ・簡易トイレあり。清潔を心がけています。
- ・皆さん優しい方ばかりです。
- ・バイク、自転車 停めて頂けます。

お茶摘みをやってみたい方へ

- ・初心者さん歓迎。
- ・丁寧に教えますので、安心してお越し下さい。
- ・皆様とのご縁を大切にしております。

名称: 植村茶縁



茶農家紹介シート



名称	株式会社丸久小山園 小山元治		
茶園場所	宇治市小倉町寺内、東山		
連絡先	電話	0774-21-3151	
	FAX	0774-28-2288	
	E-mail	info@marukyu-koyamaen.co.jp	
	その他 SNS等		
申込方法	<input checked="" type="radio"/> 電話 <input checked="" type="radio"/> FAX <input checked="" type="radio"/> メール <input type="radio"/> その他()		
受付時間	月～金曜日 9時～17時00分		
自己紹介	品質本位の茶づくりの為、手摘にこだわり、全国茶品評会にて大臣賞を受賞しております。		

茶園のPR・特徴・生産者のこだわり、職場環境や雰囲気 など

若い方から年配の方まで、幅広い方々がおられます。

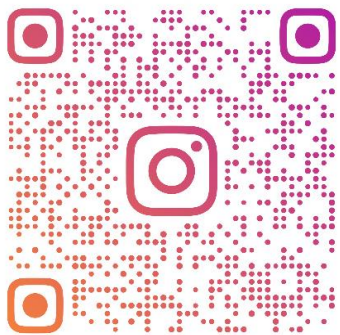
丁寧に摘んでいただいた新芽は、毎年品評会に出品させてもらっております。

お茶摘みをやってみたい方へ

初めての方でも摘み方を学んでいただきます、ご安心下さい！



丸久小山園 公式ホームページ



MARUKYU.KOYAMAEN_OFFICIAL

丸久小山園 公式インスタグラム

茶農家紹介シート



名称	株式会社 堀井七茗園		 堀井七茗園
茶園場所	①宇治市宇治善法保育所前 ②宇治市宇治塔川菟道小グラウンド南		
連絡先	電話	0774 - 23 - 1118	
	FAX	0774 - 24 - 0118	
	E-mail	company@horiishichimeien.com	
	その他SNS等	HP / Face Book / Instagram	
申込方法	<input checked="" type="radio"/> 電話・ <input checked="" type="radio"/> FAX・ <input checked="" type="radio"/> メール・その他()		
受付時間	平日10時～17時		
自己紹介	<p>宇治最古の茶園「宇治七茗園」で唯一現存する「奥ノ山茶園」を栽培し、生産された碾茶を抹茶に精製し、全国、海外へ販売しております。</p>		

茶園のPR・特徴・生産者のこだわり、職場環境や雰囲気 など

歴史ある「奥ノ山茶園」を守り育て、この茶園から選抜された「成里乃」「奥の山」の二種を中心に良質な宇治茶を生産しております。

特に、「成里乃」は他では見られない旨味を持ち、好評を得ております。

「奥ノ山茶園」を存続するために、是非お力添えをお願い申し上げます。

お茶摘みをやってみたい方へ

- ・初心者歓迎
 - ・ベテランさんが、丁寧に教えてくれますので、安心してお越しください。
 - ・茶摘み期間は、5月初旬から20日ごろまで、比較的短い期間です。
- 茶園所在地はどちらもわかりやすい場所です。



現在の「奥ノ山茶園」の様子



宇治のお茶を守るため、ご協力よろしくお願いします

