

- 平成22年度から、味や香りに特徴がある茶の生産を奨励。数多くの100銘茶を生産。香りに対する消費者の関心の高さを感じた。
- 平成25年度に花様・果実様の香気を発揚させる緑茶生産技術が開発されたため、さらなる需要喚起と生産技術の普及を図った。
- 緑茶カフェなどの実需者とのマッチングにより新たな需要を喚起し、生産量の増大ができた。また、既存の製茶機械を活用したシステムが開発され、生産量拡大に拍車を掛けている。

## 具体的な成果

## 普及指導員の活動

### 1 技術習得による生産者の増加

■香り緑茶の製造は、温度管理と香り発揚作業が難しく、普及指導員による製造指導により生産者が増加(H26→H28)

#### ①生産者数

1名 → 16名



研修会の開催

### 2 実需者とのマッチングにより生産量増加

■生産者と実需者の情報交換会を設けたことにより、取引関係が整い、生産量が増加した。

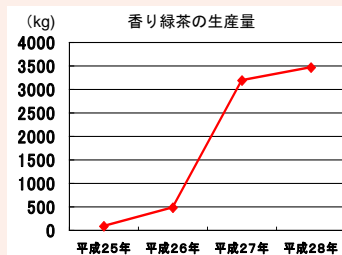
■販売先は、首都圏の緑茶カフェや香りに特徴がある中国茶販売とのマッチング等で、地域活性化に寄与

#### ①生産量

90kg → 3,467kg

#### ②商品数

0商品 → 3商品



### 3 製造作業の省力化と品質の安定化

■既設の緑茶製造機械を利用した製造工程であるため、低コスト生産が可能

■香り緑茶の特徴を引き出すことが難しい工程の機械の開発により、安定した品質のお茶が生産可能。



香りを高めるために生葉を攪拌する装置

平成26年

■香り高い緑茶の商品化や販売促進活動の支援を積極的に展開するための「香り高い静岡の緑茶推進協議会」を実需者や生産者を含め設立。

■香り緑茶の製造方法を波及するために、研究機関が普及指導員や先進的農業者を対象に研修会を開催。

平成27～28年

■県内各地で普及指導員が香り緑茶の製造研修会を開催し、香り緑茶の生産機運を醸成した。

■県内外の実需者を対象に「香り緑茶フォーラム」を開催し、香り緑茶の認知を促した。

平成27～28年

■県内外の展示会に参加し、多くの消費者に周知を図るとともに、商品化による販路拡大を促した。

## 普及指導員だからできたこと

・研究機関で開発された技術を速やかに習得し、かつ、先進的農業者と連携して地域に香り緑茶の製造技術を普及することができた。

・マーケティング手法を活用した香り緑茶フォーラムを開催し、実需者のニーズを把握するとともに、生産者と実需者のマッチングを進め、商品化を促進することができた。

## 静岡県

### 消費者ニーズに対応した香り高い緑茶の生産拡大

活動期間：平成26～28年度

#### 1. 取組の背景

平成22年度から実施した県事業「中山間の100銘茶事業」により、県内で奨励された味や香りに特徴がある緑茶や紅茶・烏龍茶などの発酵茶が、首都圏の緑茶カフェや中国茶販売店で人気を博し、改めて消費者目線に立った茶の生産の必要性と、香りに対する消費者の関心の高さがわかった。

平成25年度に花様・果実様の香気を発揚させる緑茶生産技術が静岡県茶業研究センターで開発され、実需者や消費者から高い評価を得たため、さらに需要喚起するとともに、生産技術を普及することにより、新たな静岡ブランドの構築するための協議会を発足した。

この中で、県内及び首都圏を中心にした緑茶カフェなどの新たな実需者を発掘し、香り緑茶の試飲や開発秘話などの意見交換を行うとともに、生産者と実需者とのマッチングを推進したことにより、生産量の増加が図られた。

#### 2. 活動内容（詳細）

##### (1) 香り高い静岡の緑茶推進協議会の設立（H26）

香り高い緑茶の商品化や販売促進活動を積極的に支援するために、実需者や生産者、茶関係者を構成員とした協議会を設立した。

##### (2) 普及指導員及び先進的農業者への製造技術

(H26)

平成25年度に県茶業研究センターで香り緑茶の製造技術が開発されたため、その技術を広く地域に波及するために、普及指導員及び先進的農業者を対象に製造技術を習得する研修会を開催した。

##### (3) 香り緑茶の製造研修会を開催（H27、28）

普及指導員は、先進的農業者とともに香り緑茶

の製造研修会を開催し、花様・果実用の甘い香りの発揚方法など、細かな製造技術を県内各地域に波及した。さらに、品種や萎凋方法、萎凋時間を変えて品質を評価するなど、地域の農業者に興味を持たせ、香り緑茶の生産機運を醸成した。

##### (4) マーケティング手法を活用した「香り緑茶フォーラム」の開催（H27、28）

県内外の実需者を対象にしたアンケート調査や、開発秘話などの消費者とのコミュニケーションに利用できる情報の提



製造研修会の様子



製造した茶の試飲会



香り緑茶フォーラムの様子

供を行なうとともに、生産者と実需者との懇談会を開催し、マッチングを行なった。

(5) 県内外の展示会に参加 (H27、28)

県内外で開催される展示会に参加し、多くの消費者に試飲してもらうとともに、多くの消費者や実需者に触れ合うなど、香り緑茶のPRを行なった。この展示会には、生産者に出展してもらい、直接消費者に触れてもらう機会を作ることで、消費者のニーズが把握でき、商品化につながった。



展示会の様子

### 3. 具体的な成果 (詳細)

(1) 技術習得による生産者の増加

香り緑茶の製造は、緻密な温度管理と、長時間にわたる香り発揚作業が難しく、普及指導員による製造指導に加えて、先進的農業者による助言などにより、香り緑茶に取り組む生産者を増すことができた。

生産者 0人→16人

(2) 実需者とのマッチングにより生産量を増加

直接、生産者が実需者との情報交換会を設けたことにより、取引関係が整い、生産量が増加した。

ア 香り緑茶の生産実績

年度	平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度
生産量	90kg	476kg	3,198kg	3,467kg

イ 香り緑茶の商品化等の動き

商品名等	商品概要等	生産者
眠り姫	@1,200 円/100g (リーフ)	森内吉男氏 (静岡市)
Motoshi (元嗣)	@500 円/(一煎パック 6g×3)	渡辺元嗣氏 (藤枝市)、J A大井川
引佐竜ヶ岩洞熟成茶		引佐熟成茶研究会 (浜松市)

(3) 製造作業の省力化と品質の安定化

香り緑茶の製造は、既設の煎茶製造機械を利用した製造を基本に組み立てられているため、新しく生産を開始するための初期の高額投資が掛からない。

香り緑茶の特徴を引き出す萎凋工程が難しいため、安定した品質のお茶が生産できるように機械を開発した。



香りを高めるために生葉を攪拌する装置

### 4. 農家等からの評価・コメント (島田市 齋藤)

緑茶の生産現場は、大型茶工場化や高性能製茶機械の導入、品評会等により、安定大量生産と品質の高位平準化がなされ、どのお茶をみても同じような品質となり、消費者にとって魅力がないものとなってきた。

最近、普及指導活動や研究機関で、昔ながらの萎凋の甘い香りに重視した

香り緑茶の生産に力を入れだしたことは、とてもうれしい。

静岡県は、昔からの茶産地、いろいろな特徴をもった茶があるバラエティに富んだ茶産地である。地域にあった特徴ある茶と、その茶を好む消費者とのつながりを創造する活動は、低迷する茶業界に新しい風を吹かせることができるかと期待している。

## 5. 普及指導員のコメント（農業戦略課 鈴木）

普及指導員は、生産場面に有益な消費者・実需者ニーズをいち早く掴み、普及指導員が行政と研究の間に立って産地の方向性を決め役割分担しながら、生産現場が活気付くように、生産技術から経営技術までの多方面においてコーディネートしたことが功を奏したと思う。

産地全体の方向性を考えながら、前向きな生産者や実需者、消費者を捉えて、必要な時に必要な支援をすることが大切であると感じた。

## 6. 現状・今後の展開等

香り緑茶の製造は、温度管理と香気発揚の作業が難しいが、製造作業の省力化と品質の安定化を図ることができる攪拌装置を開発した。

また、既存の製茶機械を活用し、新しく生産を開始するための初期の高額投資が掛からないことから、生産量拡大に拍車を掛けることが期待される。