

様式 2

グローバル産地計画（案）

静岡オーガニック抹茶(株)：川根本町

これまでの取り組み 静岡オーガニック抹茶(株)

- ・ 2018年10月、茶生産者、碾茶加工業者、茶商が出資者となり、同社を設立
- ・ 川根本町に農地を保有し、自社での茶の栽培を開始
- ・ 平成30年度「産地パワーアップ事業」を活用した茶の粉砕殺菌工場の建設計画を策定
- ・ 産地パワーアップ事業の申請・承認が完了し、建設に着手

有機抹茶の生産拡大・販売拡大に向けて

Product（商品）

- 有機抹茶
 - ・海外での残留農薬規制に対応可能な有機栽培抹茶の生産拡大を進める
 - ・海外産の安価な抹茶と、価格・品質での差別化を図る
 - ・各種国際認証を取得した製造工場で製造を行う

Price（価格帯）

- 約6,000円～4,000円/kg
 - ・業務用向け、加工食品向けで価格差はあるが、海外産抹茶との安価競争に巻き込まれない付加価値の付与に取り組む
 - ・生産者の手取り向上、再生産可能な価格水準での販売を行う

Place（販売チャネル）

- 大手カフェ、レストランチェーン
 - ・有機抹茶としての価値を評価してもらえる顧客を中心に販売の維持、拡大に取り組む
- 加工食品向け
 - ・安定した品質、安定した供給体制が求められる顧客の要望に応じた製造体制を整える

Promotion（プロモーション）

- 産地の特性を訴求
 - ・産地の歴史や、栽培環境などの特性を訴求し、付加価値の向上に努める
- 健康効果、安定品質の訴求
 - ・抹茶摂取の健康効果をエビデンスに基づき訴求する
 - ・生産、製造において、安全や品質が担保されている点を訴求する

現状（2019年時点）と目標

現
状

生産

3法人
農家30軒以上
40ha

製造

碾茶工場2箇所
モガ工場1箇所
煎茶工場1箇所

抹茶加工

抹茶加工 2箇所
(カクニ茶藤、
丸山製茶)

輸出数量

有機抹茶
150,000kg
(2社合計)



目
標

生産

10法人
農家100軒以上
80ha

製造

碾茶工場5箇所
モガ工場2箇所
煎茶工場1箇所

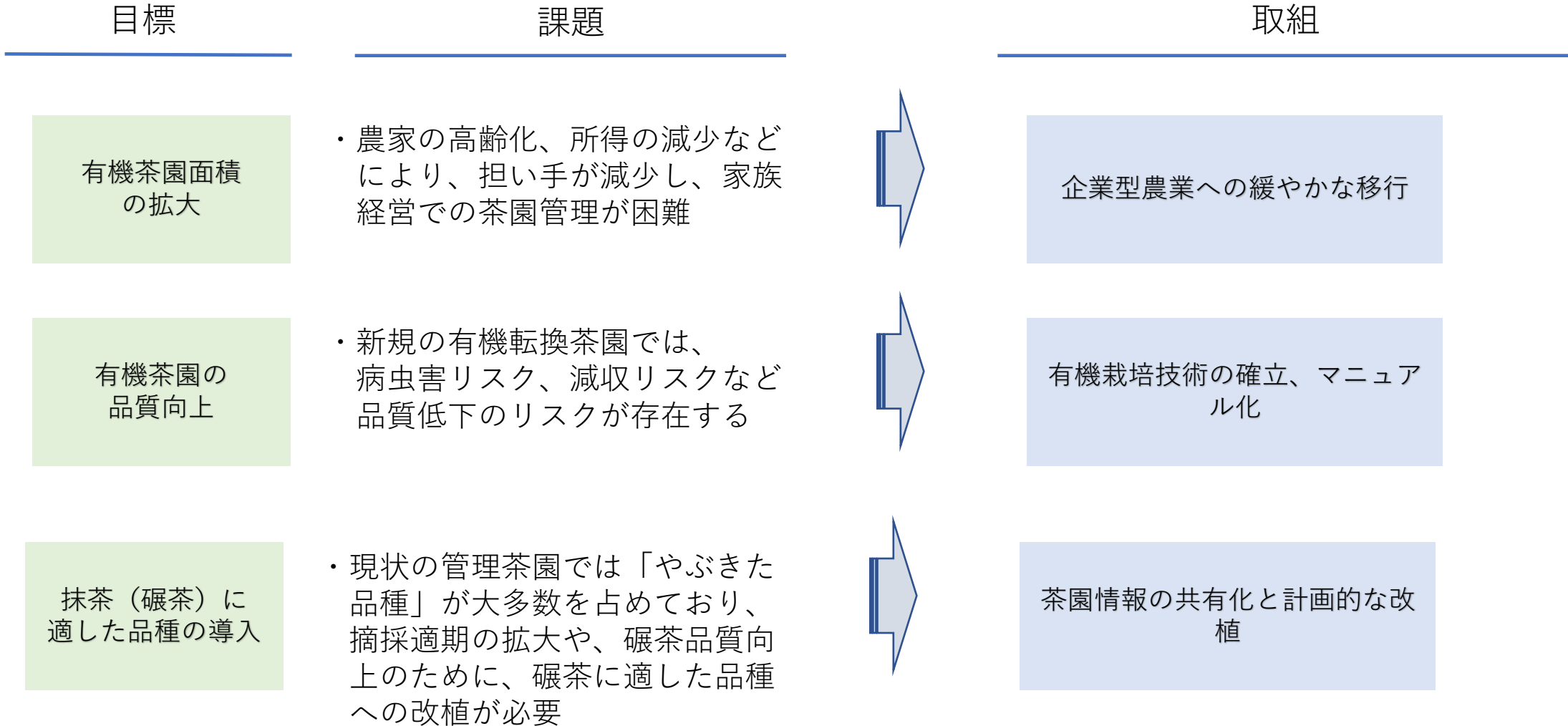
抹茶加工

既存2箇所に加え、静岡
オーガニック抹茶での
大規模加工

輸出数量

有機抹茶
250,000kg
(2社合計)

課題および目標実現に向けた取組（生産）



茶生産 具体的な取組

- ・有機栽培技術の研究

参画農家にて、国内の先進的な有機碾茶栽培農家を訪問情報交換を行う（鹿児島、宮崎など）

- ・勉強会の実施

参画農家を集め、年4回程度の有機栽培・碾茶栽培についての勉強会を実施する

それぞれの農家の取り組みを共有し、全体の品質向上に貢献する

合わせて、有機認証、Global GAP認証取得を推進する

- ・圃場管理にIoTツールの導入

「経験と勘」と「データ」を融合し、活用するために、圃場情報（気温、土壌情報等）を収集、分析する
ツール採用を検討する

外部専門家のアドバイスを受けつつ、ニーズにあったツールを選定する

- ・参画農家の圃場情報を一元管理することができるシステムを構築する

圃場情報を分析することで、最適な被覆時期の推奨や、改植に適した圃場の選定などを効率的に行う

この情報をもとに、効率的な労働力の集約や、被覆資材の共有を実現する

課題および目標実現に向けた取組（碾茶製造）

目標	課題	取組
年間製造量 300トン	管理茶園の面積に対して、碾茶工場の製造キャパが圧倒的に不足している	碾茶工場の新設
碾茶製造技術の 向上	- 当該産地は、碾茶製造については後進であるため、製造技術の確立および向上が必要 - マーケット需要に応じた製造に取り組む必要がある	製造技術の可視化 茶商との連携
適期摘採と 品質の安定	碾茶工場のキャパ不足、被覆資材の不足により、適期での摘採ができない場合があり、品質の低下を招いている	碾茶工場間での 連携

碾茶製造 具体的な取組

- ・碾茶製造技術の研究

国内の先進的な碾茶工場を訪問し、製造技術を学ぶ機会を得る

勉強会に専門家を招き、当該産地の原料に適した製造技術を体系化、マニュアル化する

- ・勉強会の実施

茶商、碾茶工場担当者を集め、年数回の情報交換会を実施する

グローバルマーケットの動向や、求められる品質などについて共有し、最終顧客を見据えたものづくりの意識をもつ

- ・碾茶工場の連携

各碾茶工場で同一のシステムを導入しネットワークで接続することで、製造状況のスムーズな共有を実現する

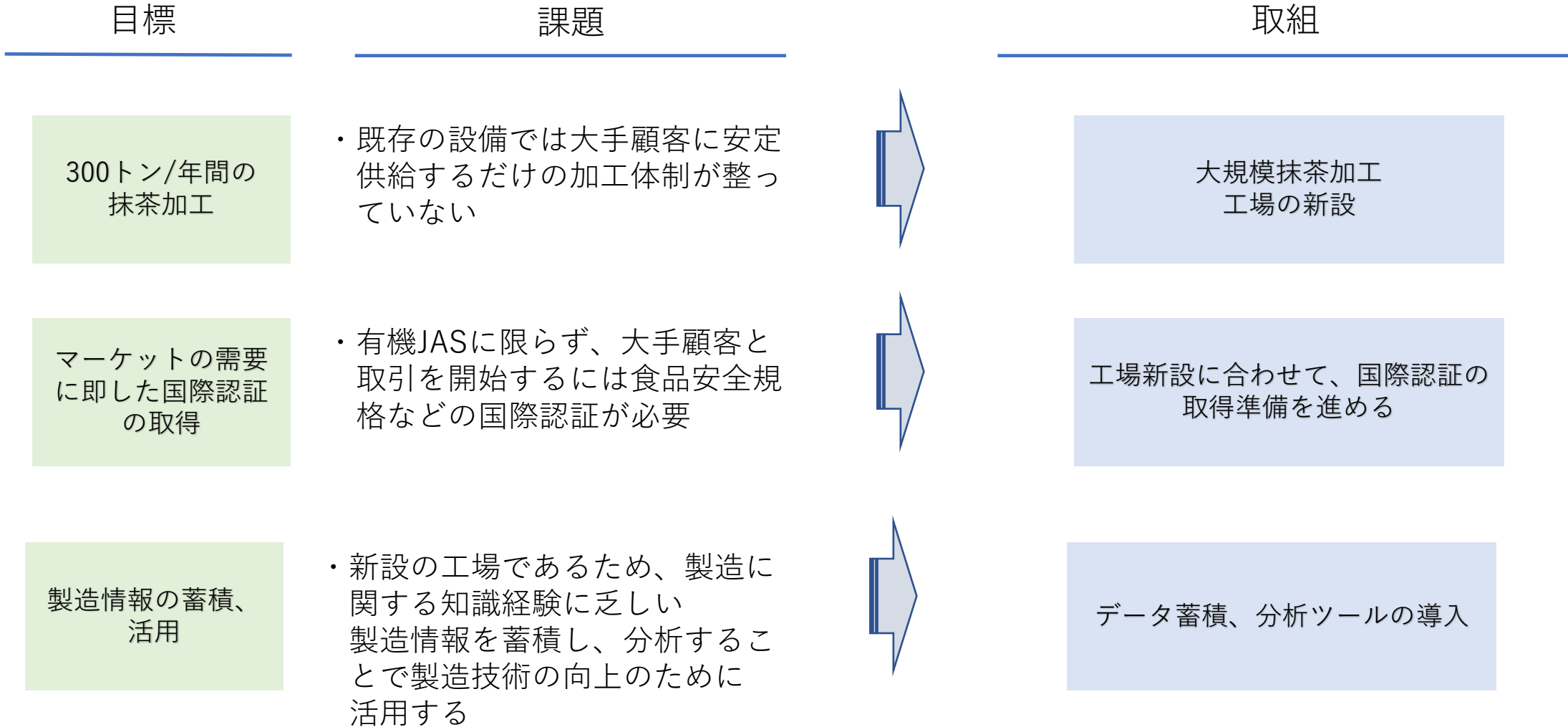
製造状況、製造予定が共有されることで、適期生葉の加工がより容易になり、さらに加工コストの低減の一助となる

- ・製造情報の蓄積、分析

生葉情報（水分値、色等）、加工情報（蒸機設定、加熱温度、加熱時間等）、外部環境情報（温度、湿度等）を収集、蓄積、分析するツールを導入することで、品質向上、品質安定化を図る

勘と経験に頼らない製造ができる土台をつくる

課題および目標実現に向けた取組（抹茶加工）



抹茶加工 具体的な取組

- ・ 抹茶技術の研究

国内の粉碎、殺菌に関する工場を訪問し、製造技術を学ぶ機会を得る

食品工業に関する展示会を訪問し、新しい技術や品質管理などについて研究を行う

- ・ 国際認証の取得

有機JAS認証、FSSC22000、HALAL、KOSHER、Rainforest、PCQI資格、等の認証取得を推進する

外部有識者と協力し、認証取得の体制構築、従業員への教育などを行う

また、従業員の外部セミナーへの参加や、内部での定期的な勉強会の実施などを行うことで、
認証継続を受けるために必要な土台をつくる

- ・ 製造情報の蓄積、分析

碾茶原料情報（水分値、色等）、加工情報（加熱温度、加熱時間、殺菌設定等）、外部環境情報（温度、湿度等）
を収集、蓄積、分析するツールを導入することで、品質向上、品質安定化を図る

勘と経験に頼らない製造ができる土台をつくる

課題および目標実現に向けた取組 (販売)

目標	課題	取組
販売数量 250,000kg	既存の設備では大手顧客に安定供給するだけの加工体制が整っておらず、前向きな商談に到達できてない	新規抹茶加工 工場の活用
アジア地域での 販売拡大	これまでの取り組みにより、米州、欧州マーケットでは一定の成果を挙げている これからの新興市場となる アジア地域での販売拡大が課題	展示会への積極的な出展、現地 法人の設立
米州、欧州での シェア拡大	米州、欧州の残留農薬規制を担保することのできる原材料の安定的な確保。残留農薬分析コストの低減	残留農薬分析 費用の低減

定量目標

現状：2019年→目標：2022年

茶葉生産：農家所得増加を目指す

- 現状（慣行栽培、煎茶）： 生葉単価 200円/kg
- 目標（有機栽培、碾茶）： 生葉単価 250円/kg 125%up

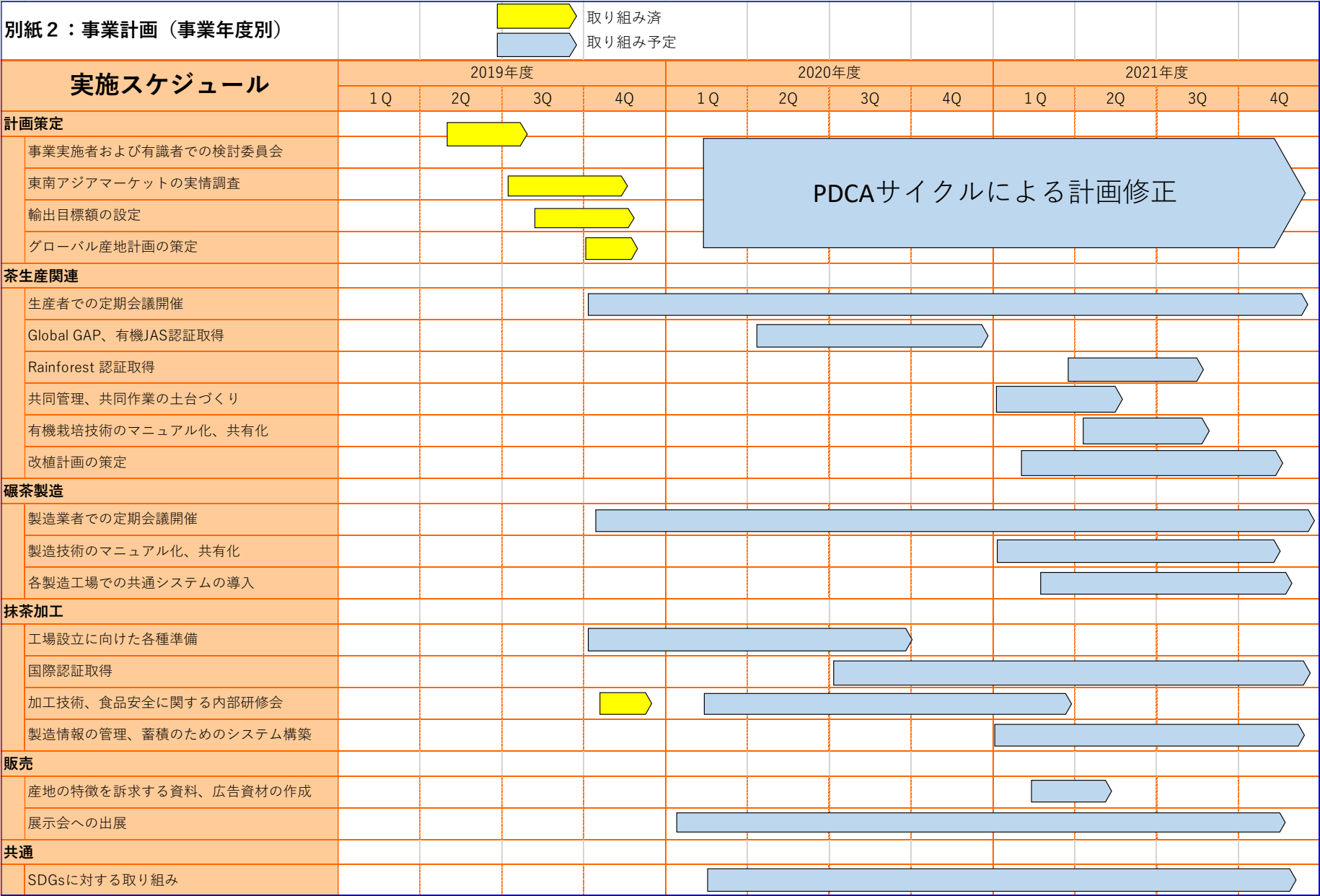
碾茶加工：製造量の増加と品質安定を目指す

- 現状（2工場）： 製造量 120トン
- 目標（5工場）： 製造量 300トン

販売（有機抹茶のみ）：

- 現状： 販売量 約150トン x 4,000円/kg = 600,000千円
- 目標： 販売量 約250トン x 4,500円/kg = 1,125,000千円

事業スケジュール



PDCAサイクル

