

補助事業を活用した 茶業の発展・課題解決のための取組事例

本事例集は、茶業の発展・課題解決のために国の補助事業を活用している取組の事例をまとめたものです。

関東農政局静岡県拠点

令和7年4月

目 次

- | | | |
|---|---------|-------|
| ① 有機栽培への転換により「富士山抹茶」を生産……………（Msカンパニー 富士市） | 有機栽培 | |
| ② 輸出に向けた有機栽培の取組とスマート農業技術の導入……（東邦農園 島田市） | 有機栽培 | 生産性向上 |
| ③ 静岡県における有機抹茶の生産力を向上……（静岡オーガニック抹茶 川根本町） | 輸出 | |
| ④ 碾茶生産ラインを整備して輸出を拡大……………（丸山製茶 掛川市） | 輸出 | |
| ⑤ 紅茶も生産して自ら販売……………（足久保ティーワークス 静岡市） | 付加価値創造 | |
| ⑥ 付加価値をつけるため「香り緑茶」を生産……………（勝間田開拓茶農協 牧之原市） | 付加価値創造 | |
| ⑦ 荒廃茶園を果樹園芸団地に転換……………（JAハイナン 吉田町） | 他作物への転換 | |
| ⑧ 荒廃茶園をレモンに転換してブランド化を推進…（波乗りレモン部会 牧之原市） | 他作物への転換 | |

① 有機栽培への転換により「富士山抹茶」を生産 【Msカンパニー合同会社（富士市）】

有機栽培

■活用した事業

「茶・薬用作物等地域特産作物体制強化促進事業」を活用して有機栽培へ転換（有機栽培への転換に必要な資材の導入、残留農薬の分析、直接被覆栽培への転換に必要な資材の導入など）

■経営の概況

経営面積18ha（うち14haは令和6年4月に有機JAS認定を受け、残り4haも令和7年秋に認証見込み）。「やぶきた」がメインで、「おくみどり」「さえみどり」「つゆひかり」などを栽培しており、次は新しい品種である「しずゆたか」への改植を進める。

■取組内容

・有機栽培

茶価が低迷する中、「有機栽培に適した品種を栽培しているのであれば、有機に転換し、輸出に取り組んだらどうか」という茶商のアドバイスをきっかけに有機栽培を始めた。

肥料は、有機認証機関に確認しながら、鶏ふん、配合肥料等を使用している。また茶園の畝間にカヤを敷いている。いずれ自前の碾茶炉を整備したい。碾茶は抹茶に加工した後に、複数の茶商を通じて米国や欧州に輸出されている。

・海外からの観光客に自慢できるお茶を生産、提供したい

世界文化遺産である富士山にふさわしい、海外からの観光客にも自慢できるようなお土産としてのお茶を生産、提供することが夢。

当園で生産された茶葉で作った抹茶を、地域ブランドの創出に取り組む市内の事業者が「富士山抹茶」として販売し、この「富士山抹茶」を使ったお菓子を、市内に本社のある菓子メーカーが販売することとなった。地域ブランドとしての知名度向上に期待したい。



富士山を望む有機栽培茶園



生産した抹茶を使ったお菓子



富士山抹茶として販売

② 輸出に向けた有機栽培の取組とスマート農業技術の導入 【農事組合法人 東邦農園（島田市）】

有機栽培

生産性向上

■活用した事業

「茶・薬用作物等地域特産作物体制強化促進事業」を活用して改植や有機栽培への転換を実施
「スマート農業技術実証プロジェクト」を活用してスマート農業技術の実証を実施

■経営の概況

経営面積25haを従業員6名で耕作している。「やぶきた」がメインで、耐病性を考慮して「つゆひかり」「せいめい」「おくみどり」への改植を事業を活用しながら進めている。摘採した生葉は全量KAWANE 抹茶（株）で碾茶に加工され、さらに静岡オーガニック抹茶（株）で抹茶に加工され、輸出されている。

■取組内容

・有機栽培

経営面積の25haはすべて有機JAS認証を取得している。もともと当該地域では害虫の発生がほとんどなく、有機栽培へのハードルは高くなかった。肥料については、有機認証機関に確認しながら、魚かす、油かすなどを使用している。さらにハラル認証、レインフォレスト認証も取得済みである。

・スマート農業技術

スマート農業技術実証プロジェクトを活用して衛星画像診断、フィールドカメラによる茶園モニタリング、作業記録ツールの導入による輸出向け栽培管理、KAWANE 抹茶での碾茶加工設備のIoT化によるデータ統合より作業時間削減を行った。特に碾茶加工設備のIoT化については、作業状況がSNSで把握できるため大幅な作業時間の短縮につながった。

・山椒の栽培

日当たりの悪い茶園の転換作物として、「ゆず」と「山椒」の栽培に取り組んでいる。いずれも一番茶の最盛期とかぶらず、収益の向上や作業の通年化につながることを期待している。



有機栽培の茶園



山椒の栽培

③ 静岡県における有機抹茶の生産力を向上 【静岡オーガニック抹茶株式会社（川根本町）】

■活用した事業

「産地生産基盤パワーアップ事業」を活用して抹茶加工施設を整備

■経営の概況

生産者と茶商が出資をして会社を設立し、碾茶を抹茶に加工する工場を整備した。年間300トンの抹茶を生産し、県内の茶商を通じて世界に抹茶を輸出している。従業員は14人である。また、県内で同施設に出荷する碾茶を生産している茶園の面積は110haであり、碾茶を出荷する碾茶工場は10か所である。

■取組内容

・会社の設立と抹茶の生産

海外での有機抹茶需要に対応するだけの抹茶工場が静岡県内になかったため、工場をつくるために碾茶の生産者と抹茶を扱う茶商が出資をして静岡オーガニック抹茶株式会社を設立した。

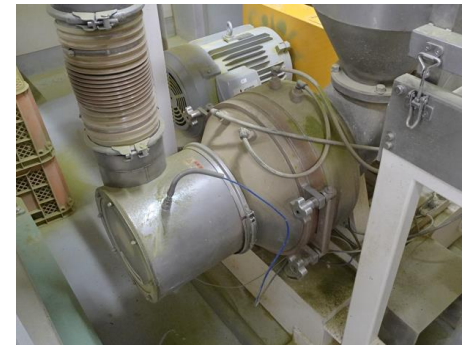
碾茶を抹茶に加工する抹茶工場を産地生産基盤パワーアップ事業を活用して建設し、令和2年に操業を開始した。輸出をするために、有機JAS、FSSC22000の認証を取得している。また、海外からのバイヤーにオーガニックを印象付けるため、施設の立地を街中ではなく山の中とし、建築家によるデザインの外観を持つ施設とした。

・農家との関係

碾茶の買い入れに当たっては、成分分析（窒素分と繊維分）によって最高位のSからEにランク分けされる。成分分析で買い取り価格が決まることから、透明性があり、生産者が安心して碾茶生産に取り組めるようにしている。また、年に2回価格に関する要望を生産者から聞き取っており、資材価格高騰も踏まえた価格を設定している。



工場の外観（入り口側）
地元産の木材を活用している



サイクロンミルの心臓部
（茶葉どうしをぶつけて粉砕する）



生産した抹茶
（写真は静岡オーガニック抹茶株式会社提供）

④碾茶生産ラインを整備して輸出を拡大 【丸山製茶株式会社（掛川市）】

■活用した事業

「産地生産基盤パワーアップ事業」を活用して碾茶生産施設を整備

■経営の概況

20年ほど前から専門部署を設けて輸出に取り組んでおり、現在は有機JAS、FSSC22000、コーシャ、ハラール、RA(レインフォレスト)の認証を取得している。主に抹茶が輸出量の増加を牽引しており、碾茶の需要が高まっている。もともとEUへの輸出が多かったが、最近は米国への輸出も増えている。

また、令和6年には農林水産省から「フラッグシップ輸出産地」に認定されている。

■取組内容

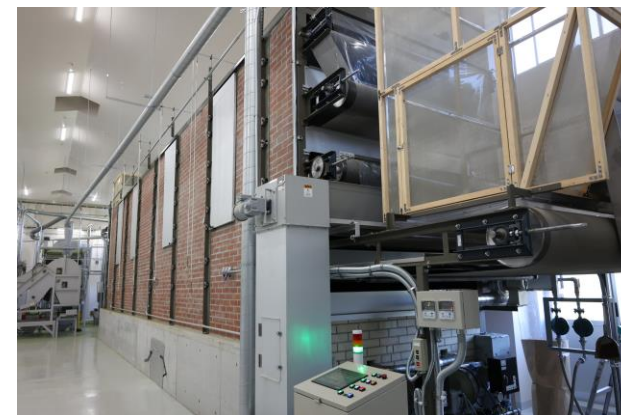
・碾茶生産施設の整備

海外からの旺盛な抹茶の需要に応えるため、令和6年に碾茶工場を竣工し、秋から稼働している。碾茶炉はレンガ炉で、国内で初めてのガス式レンガ炉となっている。

国内での碾茶生産が増える中で、「宇治の抹茶はレンガ炉で作った高級品で、静岡の抹茶は簡易炉で作った普通の抹茶」というイメージを覆したいと考え、静岡県内でも高級抹茶を生産できることを示すためにレンガ炉とした。また、ガス炉は従来の重油を使った炉に比べてCO2排出量が1/3程度であり、環境への影響が低い。海外のバイヤーが環境を重視する中で、それをアピールするためにガス式レンガ炉とした。

・農業生産法人との合併

年々茶農家が減少してこのままでは原料の安定供給が出来なくなってしまうという危機感から、生産部門を内製化するため、農業生産法人「まるやま農場」を12年前に設立し、令和5年12月に丸山製茶と合併して社内の農業部門となった。経営面積は10haで、農地中間管理機構を通じて貸借している。



碾茶生産ライン（手前のネットが蒸した茶葉を噴き上げて冷まし、奥のレンガ炉で乾燥する）



施設の外観
（この中で碾茶を生産する）



秋に生産した碾茶

⑤紅茶も生産して自ら販売 【足久保ティーワークス茶農業協同組合（静岡市）】

■活用した事業

「茶・薬用作物等地域特産作物体制強化促進事業」を活用して様々な品種への改植を実施

■経営の概況

静岡市葵区足久保は静岡茶発祥地の地である。平成9年に足久保の茶農家約60人が集まって「足久保ティーワークス茶農業協同組合」を設立した。現在は約25名の組合員で茶工場を運営している。組合の常勤職員は3名である。

■取組内容

・品種の転換

現在の栽培品種は「やぶきた」がメインで85%を占めており、その他に「香駿」「さえみどり」など10以上の品種を栽培している。

茶樹の若返りを図るため、改植を進め、「やぶきた」から他の品種への転換を図り、様々な茶の生産を行っている。碾茶の生産も見据えた品種への改植も進めている。

・紅茶などの多様な茶の生産、販売

静岡茶発祥の地でもあり、組合としての生産の柱はあくまでも従来どおりの煎茶である。一方で新しい取組として多様な品種を活かした紅茶や萎凋煎茶の生産も行っており、組合の経営の1割程度を占めている。紅茶などについては、「はじまりの紅茶」ブランドを立ち上げ、ホームページを通じた販売やデパート等における催事への出展を行っている。また、工場に隣接する場所に直売店「はじまりの紅茶Terrace Cafe」を出店し、消費者への直接販売も行っている。さらに、SNSの活用や消費者参加型のイベント（お茶摘み体験、茶畑オーナー制度）も実施している。

ノウフクJASの認証を取得しており、ドリンクメーカーに出荷後、煎茶として販売されている。また、茶市場への出荷を行っている。



販売している「はじまりの紅茶」



「はじまりの紅茶」を販売する直売所



直売所前の茶園に設置されたテラス

（直売所で購入したドリンクを飲むこともできる）

⑥付加価値をつけるため「香り緑茶」を生産 【勝間田開拓茶農業協同組合（牧之原市）】

付加価値創造

■活用した事業

「みどりの食料システム戦略実現技術開発・実証事業」を活用して「香り緑茶」を生産（生葉コンテナ、攪拌装置、ベルトコンベア等を導入）

■経営の概況

組合員数は15人で33haを経営しており、「やぶきた」「つゆひかり」「あさつゆ」「香駿」「くらさわ」を栽培している。

■取組内容

・生葉の低温保管技術の導入と「香り緑茶」の生産

「香り緑茶」とは摘採した生葉を「香気発揚処理」した後に既存の茶生産ラインで作られる緑茶であり、独特の香りが特徴である。静岡県茶業研究センターが香り緑茶の生産技術を開発し、勝間田開拓茶農協は、この技術を活用した「香り緑茶」の生産に取り組むため、実証事業に参加して、生葉コンテナ、攪拌装置、ベルトコンベア類などを導入し、静岡県茶業研究センターの協力を得て「香り緑茶」の生産技術を利用した荒茶生産量拡大技術の実証を行った。

生産した「香り緑茶」は、ほんのりと甘い花のような香りが特徴である。令和6年度は4トンの「香り緑茶」を生産した。また香気発揚処理に当たっては、特に二番茶収穫時期の気温が適しており、二番茶の付加価値化に寄与することが期待される。

・「香り緑茶」の販売戦略

生産した「香り緑茶」は、緑茶の新たな価値観を付与した新商品や、茶製品への香り強化用のブレンド原料などとして卸販売をしているが、全国各地でのイベント出店やインターネットでの販売で販路拡大に努めている。

昨年、「つゆひかり」を活用した「香り緑茶」が日本茶AWARD2024の菱凋煎茶部門においてプラチナ賞を獲得した。この受賞を励みにさらに販路を拡大していく。



攪拌装置で生葉を攪拌しているところ
（写真は静岡県農林技術研究所茶業研究センター提供）



生葉の攪拌装置（横から）



日本茶
AWARD2024で
プラチナ賞を獲得した「香り緑茶」

⑦ 荒廃茶園を果樹園芸団地に転換 【ＪＡハイナン（吉田町）】

■ 活用した事業

「農地耕作条件改善事業」を活用して荒廃茶園を整備して果樹園芸団地に転換した。

■ 経営の概況

ＪＡ管内の牧之原市（旧相良町・榛原町）、吉田町、御前崎市（旧御前崎町）での基幹作物は茶で、その他にコメや野菜などを生産している。

■ 取組内容

基幹作物の茶の価格低迷、茶生産者の減少等による荒廃茶園の増加という課題を抱えている。地域農業の振興を目指し、吉田町内の荒廃茶園約２haの農地を果樹（ブドウ、レモン）とイチゴを中心とした農産物の生産に転換することとし、関係機関の協力を得て果樹園芸団地に再生することとなった。

令和３年６月から地権者、耕作者、近隣住民へ事業説明会を開き、令和４年１月から地権者から同意書、６月から圃場の選定、賃借契約、９月工事開始、１１月工事完了に至った。

基盤整備面積は２haで、事業費は２,７００万円であった。農地耕作条件改善事業、ＪＡの「農業振興対策積立金」から支出し、さらに吉田町から当該地域の農業振興のための交付金の交付を受けた。農地整備に関して、地権者や耕作者は費用を負担していない。

また圃場については、農地中間管理機構を通じて借り上げた。圃場整備後の換地もなく、転換は円滑に実施できた。

再生した果樹園芸団地の耕作者は、地権者のうち２名と吉田町から参加を呼び掛けた者の中から７名（新規就農者１名を含む。）の計９名でブドウ、イチゴ、レモンを栽培している。



荒廃茶園跡に整備されたイチゴのハウス



荒廃茶園から転換、新植されたブドウ

⑧荒廃茶園をレモンに転換してブランド化を推進 【波乗りレモン部会（牧之原市）】

他作物への転換

■活用した事業

「デジタル田園都市国家構想交付金（地方創生推進タイプ）（内閣府）」を活用して、「波乗りレモン」の生産を拡大

■経営の概況

茶価の低迷等により、牧之原市内でも荒廃茶園が増加している。牧之原地域でもレモンの栽培ができないか検討を開始して、「波乗りレモン部会」を設立した。牧之原市はサーファーに人気の地域であり、「牧之原地域のおいしいレモンを波にのせて届けていきたい」という思いから名付けられた。

レモンの収穫時期は10月から1月であり、茶の繁忙期と重ならないことから、茶農家にも取り組みやすい品目となっている。

■取組内容

静岡県の特産品になることを目指し、部会名に市の名前を入れず事業を進めた結果、現在では市内外に取組が広がり、部会員数56名、栽培面積11haとなっている。栽培品種は大半が「リスボン」と「ユーレカ」で、「マイヤー」「スイート」「璃の香」なども栽培している。農研機構の専門家を招いた研修会も実施した。

販路は付加価値をつけるため、補助金を活用して県外イベントに出店したり、県内外の販売店への販売を実施。また、クラウドファンディング実施にあたり、市内の菓子メーカーとのコラボを展開した。さらに県内菓子メーカーが「波乗りレモンの生レモンケーキ」を発売し、「波乗りレモン」のブランド力向上に一役買っている。

加えて、「オーガニックまきのはらプロジェクト」が令和7年1月にJクレジット制度のプロジェクトに認証を受けたことを踏まえ、伐採・抜根した茶樹をバイオ炭にしてカーボンクレジットを販売し、生産者の所得の向上を目指す。



「波乗りレモン」のロゴデザイン



「波乗りレモン」を使用したお菓子の販売



レモンのブランド化を目指し、農研機構の専門家を招いた研修会