

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」