

- 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

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。

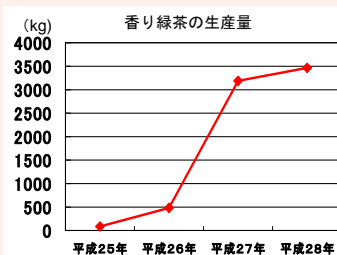
■販売先は、首都圏の緑茶カフェや香りの特徴がある中国茶販売とのマッチング等で、地域活性化に寄与

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

普及指導員の活動

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。