

新型精揉機を導入することで茶の品質管理を標準化し、高品質な製品の恒常的生産を可能にするとともに新たな商品も開発

松田製茶

事業計画名 ■ ブラックアーチ農法による特長のあるお茶品質を最大限に引き出す精揉技術の開発

事業概要

製茶工程における精揉作業に、新型精揉機を導入。製品の均一化が図られ、独自農法であるブラックアーチ農法による茶の品質を最大限に引き出すことに成功。作業の省人化によって2トンの増産を実現し、新商品の開発にも着手。



独自のブラックアーチ農法。葉を傷つけずに遮光することで、緑色が濃く、甘みの強いお茶になる

取り組みの経緯

さしま茶は、茨城県の三大銘茶の一つであり、日本で初めて海外に輸出された日本茶として全国的に知られている。しかし近年、価格競争が激化し、売り上げが伸び悩み、原油価格の高騰で燃料代など生産コストも上昇している。さらに日常にお茶が飲まれなくなり、急須のない家庭も珍しくないなど消費者ニーズも変化。こうしたことを背景に、お茶に親んでもらうための新たな商品の開発が急務となっていた。

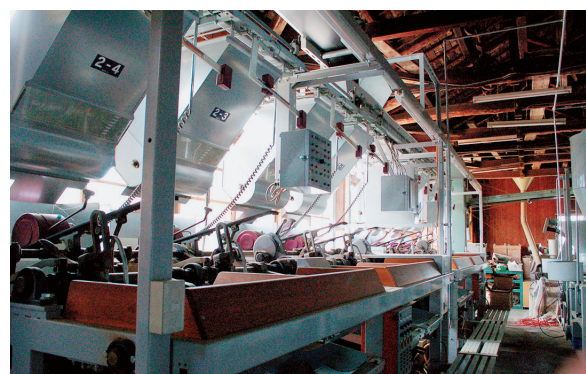
製茶の工程において、最終的に煎茶の形状を整える精揉作業の工程は、人の手によって行われるため、長年の経験や勘を必要とする。さらに熟練した人が行っても生産量全体の約15%は値落ち品として販売せざるを得ないなど、完全な均一化は難しいのが現状だった。

また、作業が細かい上に作業中は機械につききりにならないためには作業効率が悪く、年間の平均生産量は10トンが限界だった。

これらの問題を解決し、高品質のお茶を効率良く生産し、作業コストも軽減させることで増産と新商品生産に取り組むため、新型精揉機の導入に踏み切った。

事業の具体的内容及び成果

松田製茶は1898（明治31）年に創業。「お茶で最も大切なのは畑作り」と語る代表の松田浩一さんで5代目となる老舗である。松田製茶が独自に開発したブラックアーチ農法は、新芽が出る頃に黒色の遮光ネットをアーチ型のパイプの上から長期間かぶせて育てる農法。お茶の葉が擦れて傷が付くのを防ぐとともに、葉の色が濃い緑色になり、お茶をいれた時の緑色が美しい。さらに、うま味と甘味を引き出し、渋みを押さえた味わいとなることから、多くのファンを獲得している。このお茶を欲しいという声が多く届く中で、「いままでの設備では作業に難しい部分があり、お茶を



導入した新型精揉機



松田製茶

代表 松田 浩一さん

人の手と技術に頼っていた部分を機械化することで、品質の良いお茶を、より多く、より高精度で作ることができるようになった。栽培・製造の伝統を引き継ぎながら、日本茶のおいしさを日々伝え続けていく。

作れる量に限界もあった」と松田さんは説明する。

そこで、新型精揉機を導入。最適な商品を製造するためのプログラム開発を行った。茶葉の投入量、回転数、温度など試作を重ね、最適な条件での精揉に成功。値落ち品となってしまうものの発生率を13%軽減することができた。工程に要する時間も1時間10分から50分に短縮。時間とコストが削減できると同時に、プログラム化したことで、機械につきっきりで行っていた作業が数度のチェックですむようになった。その結果、他の作業にあたる人員と時間が確保できたことから、2トンの増産に成功した。

増産が可能となったことで販路も拡大でき、主力商品である煎茶類の生産量と品質を保った上で、プライベートブランド商品であるお茶うどんなどの商品力向上と、お茶を使用した専用めんつゆをはじめとした新商品の試作、開発につなげることができた。

事業成果の活用・今後の取り組み

松田さんは、日本茶インストラクターの資格を取得し、小学校などでお茶の正しい淹れ方の指導を行うなど世代を越えたお茶の普及にも力を入れている。そんな中で、お茶を飲んでもらうために必要なのは「まず手軽にお茶と親しんでもらえる商品を開発すること」と思いを新たにしている。

製造するお茶は、最高級品質のものから、安価



主力である煎茶のほか、ティーバッグや、お茶を配合しためんつゆ、食べるお茶など新たな商品を意欲的に開発している

なものまでバラエティに富んでいる。簡単に飲めるティーバッグ商品の開発や、女性を意識した商品、店頭で手に取ってもらえるようなオリジナルパッケージにも力を入れた。

お茶を用いた関連商品では、お茶のアイス2種とお茶を練り込んだお茶うどんをプライベートブランド商品として販売し、好評を得てきた。今年、お茶うどんに合うようお茶を配合した専用めんつゆを開発、お茶うどんとセットで販売している。さらには「食べるお茶」としてお茶の葉の佃煮も試作し、販売を目指している。

松田製茶

〒300-3564 結城郡八千代町水口113

TEL.0296-48-0174

FAX.0296-49-2279

<https://www.matsuda-cha.com>

従業員数：5人

独自のブラックアーチ農法で、お茶の持っている旨み・甘味を引き出して渋みを押さえた日本茶と、お茶を使用したプライベートブランド商品を製造、販売。