

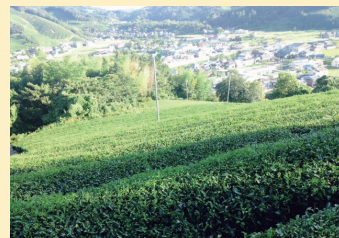
上香園

京都・宇治・和束産の「万能碾茶」による、やすらぎと健康の提供

いまでも市場に出ていなかった碾茶を、生産農家から一般の消費者の方々に、出来るだけ直にお渡しすることで、新しい旨味と香りそして栄養により、やすらぎと健康を提供します。

■代表者 代表者 岡田 文利
 ■設立 創業明治初期（5代目）
 ■従業員数 2人
 ■業 種 茶作農業
 ■所在地 〒619-1211
 京都府相楽郡和束町別所平ノ畑65
 ■TEL・FAX 0774(78)2113・0774(78)5588

■URL <http://jokoen.net/>
 ■E-mail joukouen2314@yahoo.co.jp
 ■得意分野 有機肥料を施し、丹精を込めて栽培した和束茶の生産と販売



事業の概要

■品質へのこだわり

平成19年に5代目として家業を継いで以来、約800年間もの歴史がある「宇治和束茶」の生産、販売に向き合ってきました。「お茶の命は3日間」と言われるように、最高の状態である「1芯2葉（いっしんによう）」で摘むことができる期間は極めて短期間です。この摘み取りの瞬間のために、肥料を散布するタイミングや量、変わりやすい天候との駆け引きなど日々お茶の木と対話しながら1年を過ごします。

香り、色味、味など五感で感じることが出来る最高の味わいや品質であるお茶を追い求め、安心安全も追求しています。自宅で飲むお茶を出荷する分とは別の畑で生産している農家が多い中、当事業所では商品と同じ畑のお茶を日頃から家族で飲用しています。忙しい日常の中で「ほっ」とできる時間をご提供できるように、茶農家として品質にこだわり続けることが、我々の使命だと考えています。

■機械と職人技の調和と融合

「1芯2葉」の状態で摘み取られた茶葉は、鮮度を保つために冷蔵コンテナへ移動されます。その後、「蒸し工程」にて酸化による変色を止め、きれいな緑色を保持します。次に、「揉み工程」に入ります。この工程において、バラバラであった葉の水分を均一にし、茶葉の色や香りを細かく確認しながら仕上げるタイミングを計ります。続く「乾燥工程」を経て、ひとつひとつ丁寧に袋詰め作業を行い、JAや茶問屋に販売します。

加工には最新の大型機械が使用されますが、機械だけでは最上の茶葉には仕上がられません。日々変わる気温や湿度を考慮しながら長年に亘り培われた職人の経験で、蒸し時間や揉み具合などを微調整していきます。最新の大型機械と熟練した職人の経験との融合により、風味や色合いが最高品質である茶葉ができあがります。「宇治和束茶」の根幹を支える熟練した職人のノウハウは「和束茶手揉技術保存会」の活動を通じて後継者へ伝承されています。

■お茶の種類と「碾茶」

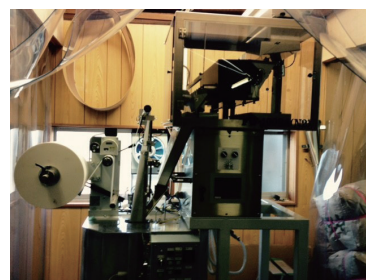
日本茶の種類は品種で決まっているのではなく、摘み取り時期や育成/加工方法で決まります。日光に直接当てて育てたものが「煎茶」、収穫前に黒い布を被せてアミノ酸を増やしたものが「冠茶」です。それに対し、専用の基準を満たした黒い被せ棚で覆い育てたものが「碾茶」や「玉露」になります。抹茶とはこの碾茶を石臼などで挽いて粉末状にしたものです。最近では世界的な抹茶ブームであり、国内の量販店でも碾茶を挽くための「お茶ミル」や「お茶プレッソマシーン」が比較的安価で売られて

います。これまで一般的には市場に流通していなかった碾茶へのニーズも高まりつつあります。和束町において、約10年前には碾茶生産はほぼありませんでしたが、現在は国内最大の碾茶生産地になっています。当事業所においても碾茶の生産比率は全生産量の約25%にまで伸びてきています。

事業の内容

■「碾茶」に特化した製造工程の拡充

当事業所は以前より、「栽培」「収穫」「加工」を施し、茶葉としての碾茶までつくることができました。しかしながら、茶葉をパック単位に計量し、袋詰める機械が世の中に存在していませんでしたので量産化は不可能でした。碾茶を袋詰める際に茶葉が軽い上、静電気が発生しやすいので取り扱いが難しいのがその理由です。専門機械メーカーと共に実験、検証、評価を重ねた結果、今回の補助金を活用することで「パイプフィーダ式自動計量装置および自動ティーバック充填包装機」が完成しました。この機械の導入により、碾茶を機械で自動的に充填し量産するという「業界初の試み」が実現しました。一般の消費者へ碾茶を届けるための製造準備がようやく整いました。



導入した特殊機械

■新たな販路の開拓

一般消費者にリーズナブルな価格で、碾茶を届けるために新規販路の開拓にも挑戦しました。まず1つ目は、町の中心部にある「和束茶カフェ」での販売です。当初このカフェは当事業所を含む3軒の茶農家で始めましたが、今では30軒以上の茶農家の商品が販売されています。このカフェに碾茶を置くことで、これまで碾茶を味わったことのない消費者にもその魅力を伝えることができています。まさに、「和束産碾茶の発信拠点」です。最近では、京都府外からはもちろん、アジアや欧米からの観光客も多く訪れています。

また、インターネットを活用した通信販売や料亭などの料理へ



和束茶カフェ

企業概要

独特の地形を活かした和束町にて5代に亘り全国有数の高級茶を栽培しています。「湯飲み一杯の幸せ」をコンセプトに、生産から販売まで自社で全て担っています。ほんの一瞬でいい、せわしない日常の中で「ほっ」とできる時間を提供したい。上香園のお茶は、そんな想いから生まれた「心を潤すお茶」です。

主要製品

煎茶、玉露、碾茶、抹茶、ほうじ茶など



主要取引先

J A京都やましろ、茶問屋、和束茶カフェ、京都ホテルオークラなど

主な保有設備

パイプフィーダ式自動計量装置、自動ティーバック充填包装機、蒸機、葉打機、粗揉機、揉捻機、精揉機など

のトッピングにもニーズを見出しており、更に新しい販路を見出しつつあります。

■「オンリーワン」への挑戦

市販されている抹茶は、茶葉を粉状にしたもので表面積が広く酸化しやすいという特性があります。また吸湿性もあるため、一旦開封すると劣化しやすく保存性に問題があります。今回の補助金を活用した碾茶の量産化により、常に挽きたての新鮮な抹茶を一般消費者にお届けできる体制が整いました。「業界初の試み」であるため、現在競合はほぼ存在しません。

事業の成果

■量産化の実現

従来、碾茶を袋に充填するための機械は存在せず、手作業によりその作業は行われてきました。よって、生産性が低くコスト的にも問題がありました。専門機械メーカーと共に切磋琢磨した結果、ようやく完成した「パイプフィーダ式自動計量装置および自動ティーバック充填包装機」により、工数の問題も解決しました。具体的には、従来の手詰めでは1パックに碾茶を2g入れてシールした場合、1分間に2～3袋しか詰められませんでした。今回導入した機械を使用すると、1分間に50～60袋詰めることが可能です。

■「万能碾茶」の販売

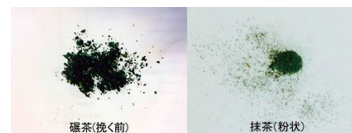
高級感のある深い緑色でデザインされたアルミパックで包装された碾茶は「万能碾茶」という商品名で販売されています。10パックを1箱にしたこの商品は「食べる茶」とも言われるように、消費者へ多種多様な味わい方をご提供しています。「いままで市場に出ていなかった碾茶を一般の消費者に出来るだけ直に提供し、やすらぎと健康を提供したい」という当事業代表の新たな目標への挑戦の結果、年間40箱であった碾茶の販売は1年後に109箱にまで増加しました。



万能碾茶

■【ずらし】による工夫

今回の新たな試みにおいて、大きく2つの点で発想を工夫しました。まず1つ目は、「商品における【ずらし】」です。専用の基準を満たした黒い被せ棚で覆い育てた碾茶を石臼などで挽き、粉末状にした抹茶は世界的に大きなブームです。しかし、一旦開封すると劣化しやすいという抹茶の特性があります。抹茶の1つ上流工程とも言える碾茶の状態です。碾茶を挽くという新たな発想により、挽きたての新鮮な抹茶を一般消費者に届けることが可能になりました。2つ目は「販路における【ずらし】」です。碾茶の味わい方をご存じない消費者に購入してもらうためには、商品と併せて「碾茶の多様な楽しみ方」を紹介する必要があります。既存の販路では碾茶の拡販は難しいという認識から、その横に位置する「より消費者に近い販路（直販）」を新たに開拓しました。2つの【ずらし】による発想の転換が碾茶の拡販に繋がりました。



碾茶と抹茶

今後の事業展開

碾茶の新規販路への拡販を契機に、「宇治和束茶」というブランドを一般消費者に更に知っていただきたいと考えています。近年は世界的に抹茶ブームであり、碾茶を挽くための「お茶ミル」や「お茶プレスマシーン」も流行しています。このような外部環境をチャンスとして捉え、これまで一般的には市場に流通していなかった碾茶を通して「和束町」を活性化させたいのです。「(故郷である和束町にて) 自らの想いを仕事によって世界へ表現することができる」と次世代を担う若者たちに感じてもらうことが雇用促進、事業承継、茶農家の収益向上に繋がるはずです。和束産の「万能碾茶」により、やすらぎと健康を国内だけでなく世界へお届けすることを目標にして今後も和束の地でお茶づくりに励んでいくつもりです。