

Case

12

手もみの技術を活かした香り高いお茶づくり

より美味しいお茶をつくることを考え、品質を決めるための重要なポイントとなる「蒸し」工程を安定させるための設備投資を実施。その結果、後工程にかけられる時間が増え、全体として品質が向上した。

事業者名：高梨茶園 事業年度：29年度

事業テーマ：茶葉の品質を左右する蒸し機への投入精度とライン全体のシンクロ率向上の投資計画

企業概要



9種類の茶葉を約3haの広さの茶畑で生産している。生産量は年間3トン。茶の樹を植え、茶葉を収穫し、自分の工場ですべてが製茶、「丹沢山茶」の名称をつけ、顧客の元へ届けられている。近年ではドイツを中心に海外への出荷も開始。神奈川県内の事業者と連携して商品開発も行うなど、積極的に事業を拡大している。

高梨茶園

代表 高梨 孝

1953年

〒259-1302
秦野市菩提
1387

2名

0463-75-1104

飲食料品小売業



WEBサイトへ

取材の現場から

高梨茶園の後継者として一手に製茶業務を引き受けている見氏。神奈川県内では唯一という「手もみ」の教師資格を持つ。習熟された手もみの技術があるからこそ、それを機械の動きに反映させることが可能で、良質な緑茶を生産できる。



▲製造責任者 高梨見氏による手もみ製茶の様子



▲いちご本来の香りを楽しめる完熟いちごの和紅茶

「蒸し」工程が品質のベースを決める

秦野市の丹沢山地は、年間の雨量が多く適度な日陰と温暖な気候で茶葉生産に適しており、とても香りの良いお茶が取れます。緑茶がつくられるまでには複数の工程があり、とても手間がかかります。特に、一番はじめの生葉の青臭さを取り除き、緑茶独特の味と香りを引き出すための「蒸す」工程は非常に重要で、均一に蒸せないまま後半の工程に進んでも、品質が良くなることは決してありません。茶葉は、品種や摘み取るタイミングなどによって大きさ、重さが変わってきます。上手に蒸すためには、それらの違いを考慮しながら蒸し機に投入し続けなければいけません。これまで全て手動で蒸し機に送る量を調整していました。ところが、私一人で緑茶を作っているため、他の製茶作業を行いながら蒸し機への投入作業にかかりきりになるのは効率が悪い。そこで、生葉流量計を導入しました。葉っぱの大きさなど、手で触らないと蒸し機に送る量を調整できなかったのが、機械で正確に投入量を決めて蒸し機に

送り続けられるようになりました。その結果、後半の茶葉を揉む作業などにかける時間が増え、全体として品質が向上しました。

現在の緑茶をつくる機械は、全て手もみで作っていた頃の製法を元につくられています。私は18歳の時から手もみ茶を学んでいるので、茶葉によって機械をどんな設定にすれば良いか、手の感覚を活かして動かすことができるんです。

地元秦野のいちご農家とコラボした商品を開発

補助事業終了後、導入した機械を活用して「完熟いちごの和紅茶」の開発を行いました。完熟いちごのパウダーと当園で生産された茶葉を使った和紅茶のティーバッグ、甘みと酸味のバランスが良い「おいCベリ」という品種のフリーズドライいちご、そして含蜜糖という上品な甘さの砂糖がセットになっています。砂糖は、地域事務局の紹介をきっかけとして、竹内商店が製造したものを使用しています。香料を加えずにつくっているので、いちご本来の香りが伝わってくる自信作です。発売直後から人気があり、今年は完売です。今後も色々な方とコラボしていきたいです。