



京都府産深蒸し被覆茶(ひふくちゃ)を使用した宇治茶では新しい茶葉である かぶせ日数をコントロールした「京ふか冠茶」の開発・販売 (平成24年度認定)



連携の経緯を教えてください

原料となった深蒸し被覆茶は、深蒸し茶が宇治茶らしくないという理由から、通常ブレンド用としての扱いが一般的で、深蒸し茶の特徴を全面に出した宇治茶の銘柄はほとんど市場には存在しない状況でした。弊社では被覆日数を畝ごとに管理し栽培された、他の宇治茶にない特徴をもった深蒸し被覆茶の品質に魅力を感じ、この素晴らしい原料茶の特徴を生かした製品をぜひ自社で開発したいと考えたのが、農商工連携による製品開発を始めようと考えたきっかけでした。



農商工連携のメリットは？

農商工連携事業への申請を通じて、自社製品の特徴やアピールポイント、製造工程や品質管理について問い直す良いきっかけとなりました。また、それまでハードルの高かった茶葉の成分検査やマーケティング調査などにも取り組みやすくなりました。

さらに連携認定をきっかけに展示会などに出展する機会も増え、上記の過程が有効に商品アピールをする上で非常に役に立ちました。農家さんにとっても連携に参加することで、生産意欲や原料品質の向上につながったと思います。



連携事業で苦労した点は？

茶も農作物である以上、気候条件や作柄に影響を受けますので、品質や生産量を一定に保つことの難しさを感じることはありました。霜害のあった年もあり、その際には品質管理に苦労しました。また、海外展開に向け輸出先の国に対応した農業の制限などをお願いした際は、連携先の農家さんでは適切に管理されていても、近隣の農場からの飛散などによって検査をパスできない事もあり、現在でも苦労をしています。



これから農商工連携を 考えている事業者や農業者 へアドバイスは？

事業者は消費者のニーズをくみ上げ、農家さんに消費者の求める品質を的確に伝え、農家さんは市場の状況を知ったうえで、農作物の品質改善に努めることが大切だと思います。



農商工連携は一つの商品を開発するための一時的な協力ととらえるのではなく、長期的な視野に立って信頼関係を積み重ねるためのきっかけと考えていただければ、双方により良い成果が生まれるのではないのでしょうか。

また、農商工連携は従来の考え方をリセットして新しい事業に取り組むきっかけとなります。農商工連携を進める過程で、新しい取り組みをスタートさせるための多くの機会に巡り会えますので、何事にも積極的にチャレンジしてこの機会をぜひ生かしていただきたいです。



株式会社西出製茶場

〒610-0201
京都府綴喜郡宇治田原町大字禅定寺小字東奥谷59番
TEL: 0774-88-2200
FAX: 0774-88-5289
●代表取締役: 西出 孝
●設立/2008年(創業1864年)
●資本金/5,500千円
●事業内容/宇治茶を中心とした日本茶の製造販売及び、抹茶を用いた菓子・食品などの企画販売

●URL
<http://www.nishide.com>

■連携事業概要

独自の栽培加工とブレンドにより、宇治茶では今までにない玉露の旨みと煎茶の飲み易さを持つ茶葉の開発と販売を行う。