

# 静岡市有機茶研修会 発表資料



杉山農園

杉山農園  
杉山喜太郎・喜紀

# 俵峰の茶園

標高約500mの山間地にあり、清流と豊かな緑に囲まれています。傾斜地の多い俵峰では段々畑(石垣)になっている茶園もあります。

また、朝晩の寒暖差があり、霧に包まれることがあります。



# お茶づくりのこだわり

- ・ 一番茶のみを収穫
  - ・ 6月下旬から整枝を行い、充実した新芽が出るようにしている
  - ・ アミノ酸含量の高い肥料を使用
  - ・ 茶草場農法
- 
- ・ 一晚萎凋させた「峰の十字星」

**自園のキャッチフレーズ：高品質な本山茶**



# ターゲット

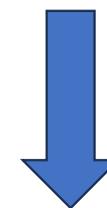
私たちのお茶を届けたい人は・・・

現在

万人受けする毎日飲めるお茶(やぶきた、地元消費用)

今後

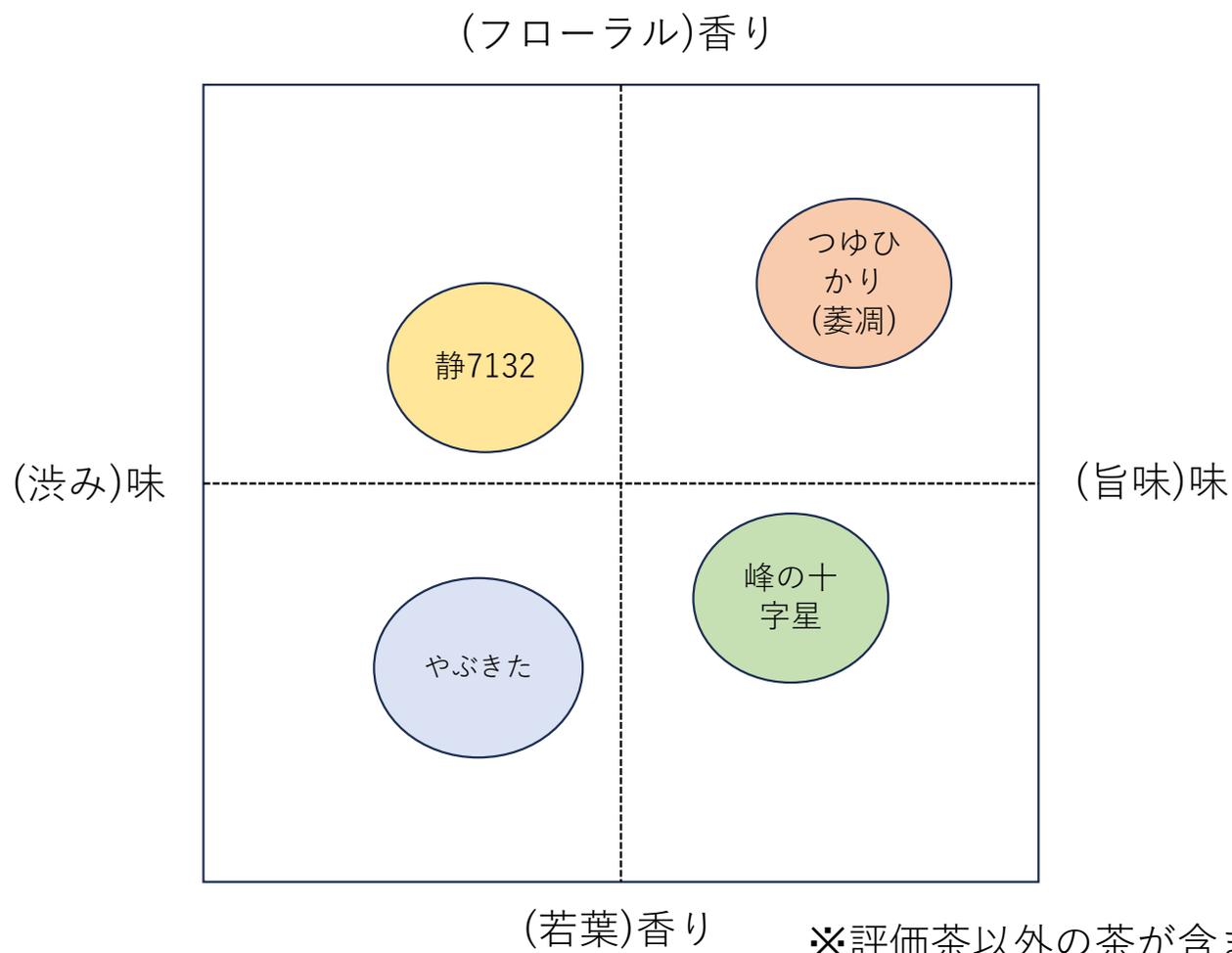
- ・ お茶を飲む時間を大切にしている人
- ・ 普段お茶を飲まない人  
(コーヒーを豆から挽いて飲む人、手間を惜しまない人)
- ・ アウトドアが好きな人、ファッションナブルな人
- ・ 癒しの時間



# 今回評価したお茶の概要

商品名	製法・茶種	品種名	販売形態
有機茶	転換4年目	やぶきた	茶商
有機茶	転換1年目	やぶきた	市場
慣行茶		やぶきた	市場、自販
慣行茶		つゆひかり	茶商、自販

# 作成したポジショニングマップ



※評価茶以外の茶が含まれています。来年製茶予定

# お茶のキャラクター

## やぶきた

項目	得点
渋み・苦み	☆☆
旨味	☆
フローラル	
グリーン(すっきり)	☆☆

特徴  
バランスのとれたスッキリしたあじわい。  
誰からも親しまれる味。和食のお供に。

## 峰の十字星

項目	得点
渋み・苦み	☆
旨味	☆☆☆
フローラル	
グリーン(すっきり)	☆

特徴  
通常はやぶきたより、旨味・コクが感じられる。味はスッキリしているが余韻を感じる。  
和菓子や魚料理に。

# お茶のキャラクター

静7132

項目	得点
渋み・苦み	☆☆
旨味	☆
フローラル	☆☆☆
グリーン(すっきり)	☆☆

特徴  
桜葉のさわやかな香りと、渋み。  
和菓子に合う。

つゆひかり

項目	得点
渋み・苦み	☆
旨味	☆☆☆
フローラル	☆☆☆
グリーン(すっきり)	☆

特徴  
花のような上品で甘い香りが口に広がる。  
旨味はありつつスッキリした味わい。

# 今回の研修を受けて感じたこと

ほとんどが市場出荷であり、それにあつた生産重視の経営だった  
品種茶<やぶきた 自分のお茶もあまり飲むことがなかつた  
有機を始めたものの、肥料が制限されるため味が出ないと思つて  
いた



作り手や品種茶による個性、淹れ方やペアリングなどお茶を楽しむ  
組み合わせや方法は多様であることがわかつた

静岡といたら「やぶきた」になっているので、今回学んだことを  
活かして特徴あるお茶をみんなに楽しんでもらいたいと思つた  
生産目線ではなく消費者目線で考えたい

# 今後の販売に向けて

- チャートをどのように活用していくか  
茶園、飲み茶のほとんどが「やぶきた」  
それを基準としたチャートを活用し特徴  
のあるお茶を勧める  
マルシェ等の出店も検討
- 有機茶への思い  
環境にやさしく、消費者にも安心・安全を届けることができる  
俵峰のお茶や景観を守りたい



# 今後の茶の販売に向けて

どんな商品を作っていきたいか...

一口飲んで、香りや味に特徴のある茶  
品種の特徴を活かす

香り緑茶・・・菱凋したつゆひかり

和紅茶・・・静7132、さやまかおり

森内さんの製造方法を参考にする

