

静岡市有機茶研修会 発表資料

村上園 村上真也



人と環境にやさしいお茶づくり

<経営理念>

- ・「人と環境にやさしいお茶づくり」という栽培をコンセプトにしており、昭和49（1974）年より、化学肥料・農薬を一切使わないお茶を作り続けている

お茶づくりへの 思い

<栽培のこだわり>

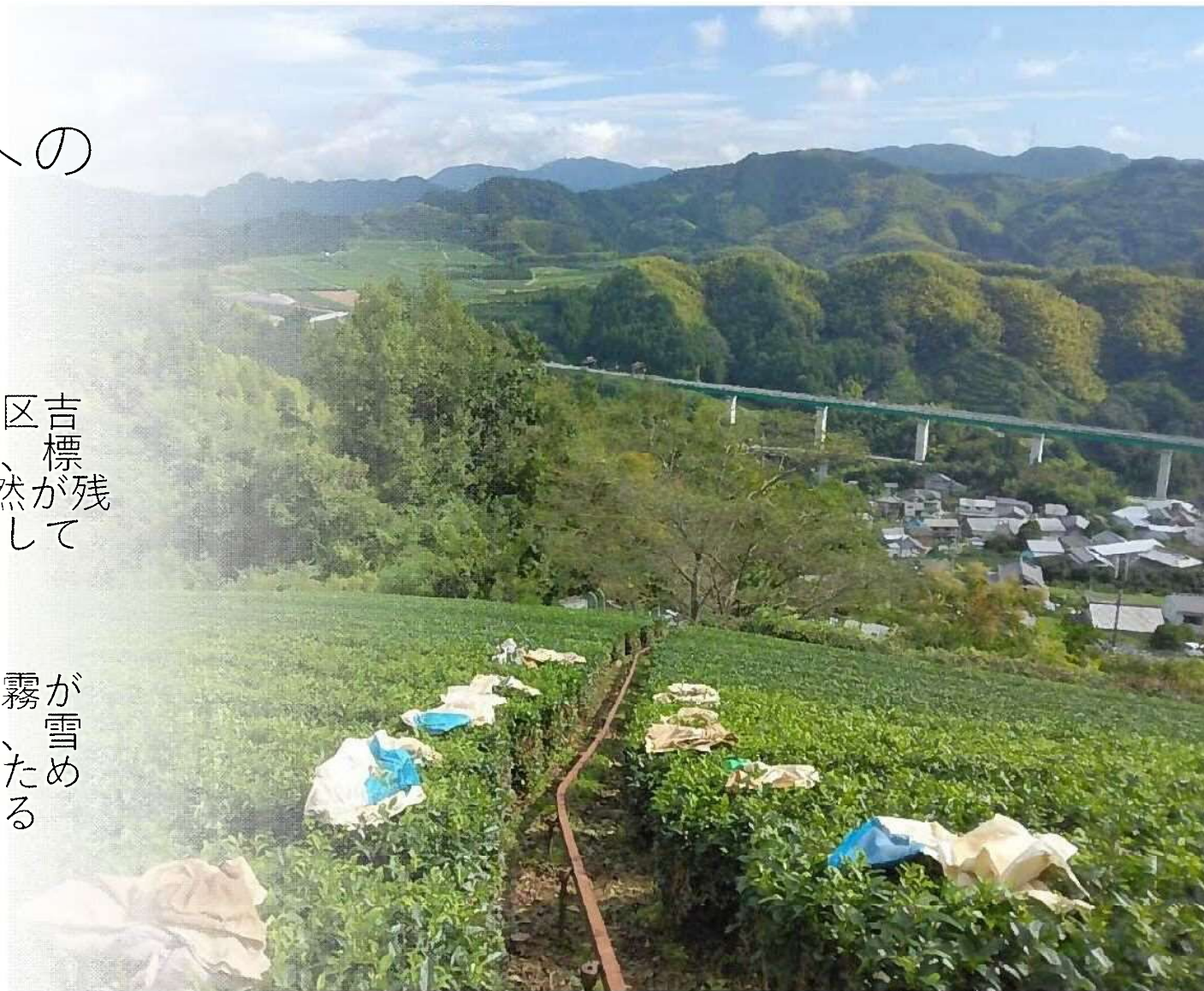
・自園・自製・自販で作っており、平成18（2006）年には生産と加工で有機JAS認証を取得し、より高い安全基準のもと栽培している



お茶づくりへの 思い

〈栽培場所〉

- 私たちの茶園は清水区吉原という場所にあり、標高250mの里山の自然が残る環境でお茶を栽培している
- お茶にはかかせない霧が一年を通して発生し、雪もめったに降らないためお茶作りに適している



ターゲット

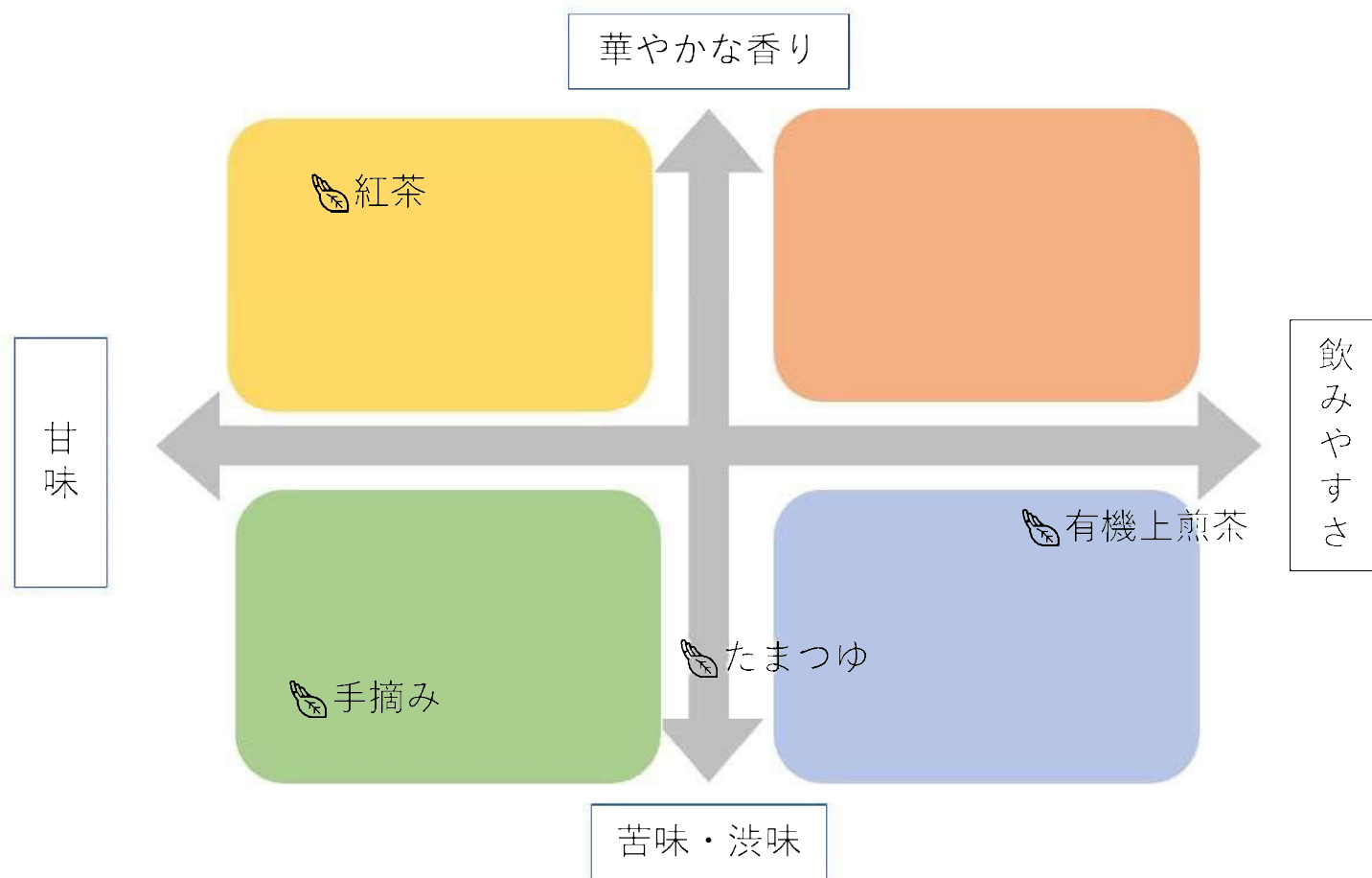
- 私たちのお茶を届けたい人は・・・
 - コクのあるお茶の味わいをしっかり楽しみたい人
 - ご飯の時など普段飲みにもお茶を飲みたい人

→子供から大人まで幅広い年代の
お茶が大好きな人に飲んでもらいたい

今回評価したお茶の概要

商品名	製法	品種	飲み方
たまつゆ	普通煎茶（ハサミ刈り）	やぶきた	70°Cの湯
有機上煎茶	普通煎茶（ハサミ刈り）	やぶきた	熱湯または80°Cの湯
手摘み	普通煎茶（手摘み）	やぶきた	60°C~70°Cの湯
紅茶	普通煎茶（ハサミ刈り）	やぶきた	熱湯または冷やして飲む

作製したポジションニングマップ



各お茶のキャラクター

商品名 たまつゆ

キャラクター	得点
甘味	★★★★
フローラル	★★
苦味・渋み	★★★★
飲みやすさ	★★★★
淹れ方（二人分）	10g/200ml、65°C

手摘みとハサミ刈りの混合でお茶でしっかりと旨味を感じながらも余韻には新緑の香りを楽しめる

商品名 有機上煎茶

キャラクター	得点
甘味	★★★
フローラル	★
苦味・渋み	★
飲みやすさ	★★★★★
淹れ方（二人分）	10g/200ml、70°C

爽快感があり、ほどよい苦味・渋みもあるので普段飲みにしやすいお茶

各お茶のキャラクター

商品名 手摘み

キャラクター	得点
甘味	★★★★★
フローラル	★★
苦味・渋み	★★★★
飲みやすさ	★★
淹れ方（二人分）	12g/180ml、60℃

旨味が強い重い印象のお茶。味をしっかりと楽しみたい方におすすめ

商品名 紅茶

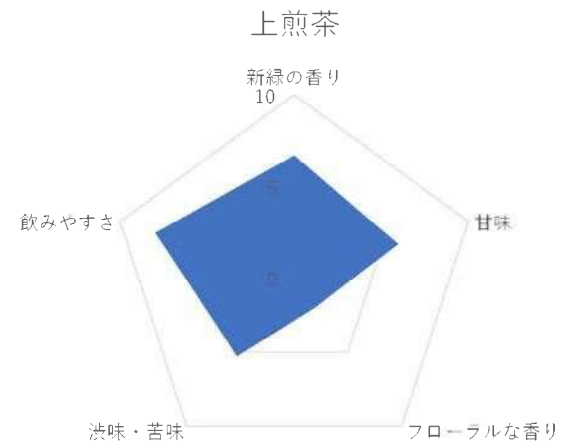
キャラクター	得点
甘味	★★★★
フローラル	★★★★★
苦味・渋み	★
飲みやすさ	★★★
淹れ方（二人分）	6g/360ml、熱湯

渋みが少なく華やかな香りを楽しめるお茶。冷やして飲んでも美味しい

各お茶のキャラクター



手摘みとハサミ刈りの混合でお茶でしっかりと旨味を感じながらも余韻には新緑の香りを楽しめる

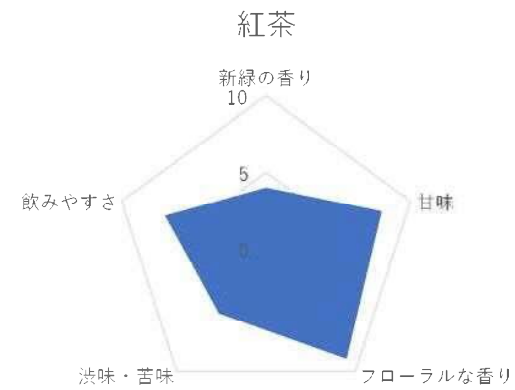


爽快感があり、ほどよい苦味・渋味もあるので普段飲みにしやすいお茶

各お茶のキャラクター



旨味が強い重い印象のお茶。味を
しっかり楽しみたい方におすすめ



渋みが少なく華やかな香りを楽しめ
るお茶。冷やして飲んでも美味しい

今回の研修を受けて感じたこと

- 自分の飲んでいる感覚では甘味が強いほうだと思っていたが、実際に評価を受けてみるとそこまで高い数値ではなかった。
- 逆に新緑の香りは低めだと思っていたが、思っていたよりも高かった。

今後のお茶の販売に向けて

- チャートをどのように活用していくか

ホームページでネット販売も行っているため、チャートを掲載し、商品を好みから選べるようにしていきたい。

今後の茶の販売に向けて

- どんなお茶を作っていきたいか

→品種を増やしたい

「やぶきた」のみでお茶を作っているため、高いお茶ほど味・香りの強いというようにグレードをつけることができるが、本質的な味・香りの種類にはあまり違いがないため、品種を増やすことで、お客様の好みに合わせたお茶を作っていきたい

※また栽培面でも「やぶきた」のみの栽培というのは非常にデメリットであり、平坦地の畑では芽が一斉に伸びてしまい、工場の処理能力が追い付かない