令和5年度農業後継者特別支援事業

事業主体名 Team 和茶・わちゃ

1 目的

種子島は、日本一早い走り新茶の産地であり、他産地にはない品種が多く存在する等特徴的な産地であるが、近年の荒茶価格低迷等により、茶業経営を巡る環境は厳しい状況にある。

そのような中、農閑期に製造可能な「かごしま黒茶(後発酵茶)」の商品化・商品 PR への実践に取り組み、資質向上と販売拡大を目指す。

2 実施状況

(1)「かごしま黒茶」の商品開発

これまで取り組んできた「かごしま黒茶」の製造 技術を活用し、商品化に取り組んだ。

活動検討会を開催し、ターゲット、内容量・パッケージ・価格・販売先等を検討。

R5年8月に、「たねがしま黒茶」として商品化した。



写真1 たねがしま黒茶

(2)先進地研修の開催

茶小売店及び県内茶生産法人の視察を実施した。 茶小売店では、お茶の淹れ方、パッケージの工夫 を学んだ。ブレンド茶の種類が豊富で、商品開発の 参考になった。

県内茶生産法人では、商品開発や販路開拓、輸出 の取組等を学んだ。茶畑の中にテラスを設置する等 茶の体験場所を工夫されている点が特に参考にな った。



写真 2 先進地研修

(3)イベント出店による商品 PR

「西之表市商工フェスタ」や「かごしまお茶マルシェ」 等に出店し、「たねがしま黒茶」の試飲・販売や種子島紅茶 を使ったお菓子(フィナンシェ・マフィン)の販売を行っ た。

消費者からは「種子島にお茶のイメージがない」, 「麹を使ったお茶は珍しい」などの意見をいただいた。 たねがしま茶及び黒茶のよい PR の場となった。



写真3 イベント出店による商品 PR

3 今後の課題,取り組み

「たねがしま黒茶」の商品開発はできたが、地元 種子島でも、認知度が低い状況にある。

黒茶とは、3種類の違いなど、商品紹介パンフレット活用による PR 活動を継続し、販売拡大を目指す。

「たねがしま黒茶」製造にあたり,一回の加工量が少ないため,加工機器導入による生産拡大を図る。

種子島の希少品種の PR や黒茶の新しい飲み方 (焼酎割り) の波及を図る。