令和 5 年度天皇杯受賞者受賞理由概要 農産・蚕糸部門

地域と共に「知覧茶」のブランド化と仕上茶販売による経営確立

- 〇氏名又は名称 株式会社 枦川製茶 (代表 枦川 克可)
- 〇所 在 地 鹿児島県南九州市
- 〇出 品 財 産物(茶)
- 〇受 賞 理 由
- ・地域の概要

南九州市は、鹿児島県薩摩半島の南部に位置しており、鹿児島県内でも有数の茶産地である。特に大型機械化による低コスト、高品質茶の生産により、全国茶品評会普通煎茶の部において、全国最多となる27回の産地賞を受賞し「知覧茶」として名声を高めている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

株式会社枦川製茶は、昭和33年に曾祖父が製茶工場を創業し、平成25年に法人化した。3世代にわたり50年以上各種茶品評会に連続出品し、上位入賞するなど高く評価され、荒茶単価は県内平均を大幅に上回る高品質な茶の生産が実現されている。荒茶をブレンド・乾燥した仕上茶の平均単価は、荒茶単価の約3倍と高く、仕上茶販売を主体とすることにより安定した経営が行われている。

受賞者の特色

(1) 中山間地での乗用型機械導入による高品質低コスト生産

山間地の作業効率が低い圃場の造成を行い、経営面積の全てで乗用型機械化体系による省力化と低コスト生産を可能としている。摘採時期が集中しないように早中晩生品種を植栽し、摘採及び荒茶加工の効率化に取り組んでいる。

(2) 技術研鑽による「知覧茶」のブランド化と仕上茶販売による高収益化

株式会社枦川製茶は、仲間とともに品評会挑戦を通じた茶生産技術の向上を図り、全国茶品評会で南九州市が連続産地賞を受賞するなど地域の生産者と一体となった「知覧茶」のブランド化に大きく貢献している。土壌診断に基づき有機質を主体とした施肥とカヤの投入による土づくりに取り組んでいる。自ら価格設定のできる仕上茶販売で高収益を上げ、その取組を地域で波及し収益向上に貢献している。

(3) 女性の活躍

芽の伸育を見極めて被覆時期を決定する等、品質向上のための重要な役割を担っている。消費者目線に立った仕上茶の商品開発やホームページによる通販を実施し、月に1回お客様向けにお茶に関する便りを発行し、消費者とのつながりを大事にしている。

・普及性と今後の発展方向

3世代にわたり茶品評会に出品し、地域全体の技術レベルを引き上げ知名度が高まった。今後、少量のセット販売や消費者が買いやすい価格設定、品種ごとの特性を活かした単一品種の商品など多彩な新商品を揃える計画である。また、有機栽培による高品質な生産技術を確立し、海外での緑茶普及と輸出茶の販売拡大が期待される。