



1



5



3



2



4

ブランド化事業進行中

富士市のお茶は、茶葉の生産から加工・販売までを一貫して行う“自園自製自販”の茶農家が多いため、生産から製品の仕上げに至るまで、それぞれの農家のこだわりが込められていることが特徴です。

しかし、近年全国的に煎茶の需要が伸び悩み、富士市の茶業界も大きな影響を受けています。その一方でほうじ茶の市場規模は10年前と比べ、3倍以上に拡大しており、現在も成長を続けています。

こうした状況を受け、急須で入れるお茶のおいしさを市内の小学生に伝える活動をしている団体「茶レンジャー」のうちの4人が立ち上がり、令和2年7月から富士のほうじ茶ブランド化事業が始まりました。現在、検討・試作を行っており、来年度に予定している本格販売に向けて開発が進んでいます。





ほうじ茶

1_新緑が芽吹く4月、新茶の摘み採りが始まる(中里) 2_工場のコンベアで運ばれる生葉 3_蒸されて立ち上る茶葉の香り 4_製造過程の一つ一つで丹念に確認 5_各製茶工場でこだわりのお茶が生まれる 6_何度もふるいにかけて丁寧に粉を落とし、風味にもこだわる 7・8_焙煎時間や温度・回数を変え、意見を出し合いながら試行錯誤を繰り返す4人 9・10_第1回検討会(7月)では茎と葉の比率を変えた3種類のほうじ茶の試飲を行った 11_本事業のアドバイザーとして迎えた倉橋佳彦さん。人気テレビ番組でほうじ茶の魅力を紹介した実績を持つ 12_茶園を見学し、商品のイメージを膨らませた(8月)



⑨ マルニシ
西村製茶
西村有平

⑩ カクヒチ
村松製茶
村松拓哉

⑪ 秋山製茶
秋山和成

⑫ 山田製茶
山田典彦