

10年後の静岡を創るスーパーセミナー

静岡を買いませんか？
～地域産業の活性化(お茶)～

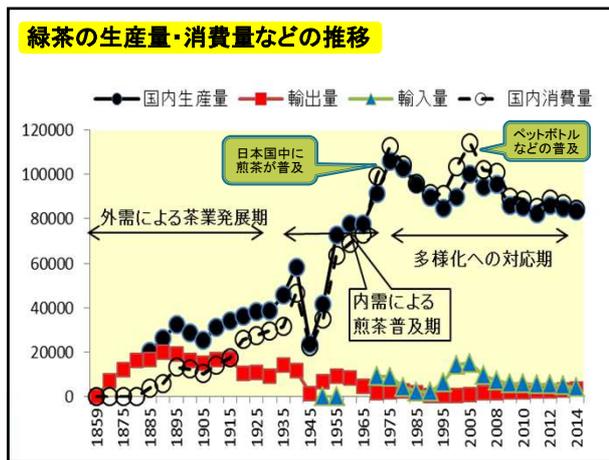
静岡県立大学茶学総合研究センター
中村順行

静岡県内の主要茶産地

- 1 西遠地区
- 2 中遠茶産地
- 3 牧之原茶産地
- 4 川根茶産地
- 5 志太茶産地
- 6 本山茶産地
- 7 清水茶産地
- 8 富士・沼津茶産地

主要茶産地における農業生産収入に占める茶業の比率

市町村	平成5年	平成26年	市町村	平成5年	平成26年
静岡市	46.3		沼津市	23.3	12.7
清水市	32.0		富士宮市	5.6	1.6
藤原町	0.0	静岡市 12.8	芝川町	10.1	
由比町	1.8		富士市	38.9	富士市 19.1
浜松市	3.0		富士川町	7.2	
天竜市	48.8		藤枝市	42.6	藤枝市 13.0
深北市	2.1		小笠町	37.3	南川市 37.7
龍山村	78.5		掛川市	58.8	
佐久間町	59.8		大東町	24.0	掛川市 18.6
水窪町	44.3	浜松市 1.4	大須賀町	16.7	
興南町	0.0		相良町	70.1	牧之原市 35.9
雄略町	0.0		機原町	73.3	
綴江町	3.8		島田市	59.0	島田市 42.4
引佐町	2.3		金谷町	83.5	
三ヶ日町	0.0		川根町	90.0	
香野町	25.3		中川根町	92.1	川根本町 57.6
			本川根町	88.5	
			磐田市	27.1	
			竜洋町	0.1	磐田市 14.4
			豊田町	9.5	
			皇岡村	5.9	
			福田町	0.0	
			袋井市	26.6	袋井市 11.1
			浅羽町	6.8	



緑茶生産方法の推移

手摘み → 可搬型摘採機 → 乗用型摘採機

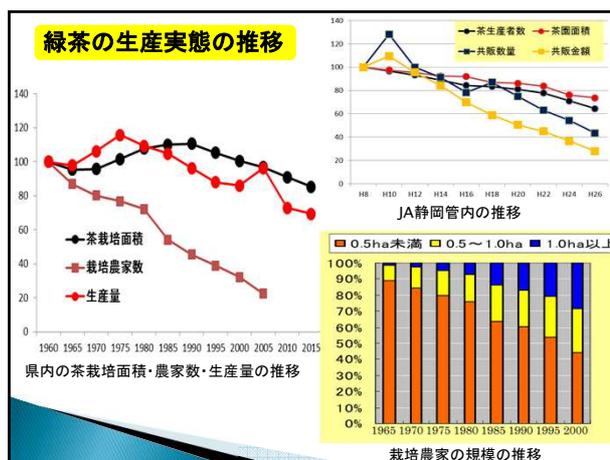
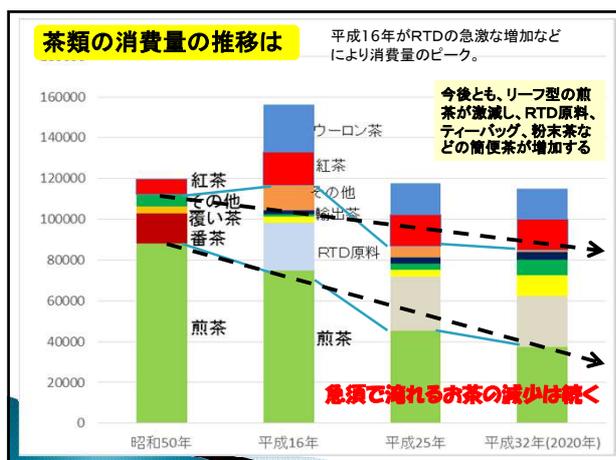
手揉み → 機械揉み → FA対応機械揉み

摘採は手摘みから機械摘みに変わり、著しく摘採能率を向上してきた。製造は手揉みから機械化され、徐々に投入量を増加させるとともに最近ではコンピュータ制御による自動化に技術革新したことで、日本独自の生産加工技術を確立し、品質の高位平準化に貢献してきた。

緑茶消費方法の推移

現在の生活の中ではお茶を飲む風景も激変しています
⇒ 生産されるお茶も変わります

番茶 → せん茶 → 茶素材



静岡県茶業の現状と課題

- ①茶の消費構造の変化
⇒さまざまな茶の提案・消費拡大が必要
- ②茶価の低迷
⇒需給の歪みの解消、市場形成能の確立
- ③生産量の減少
⇒優良農地の確保、担い手の養成
- ④やぶきた一辺倒
⇒改植事業の利用、多彩な茶種の形成
- ⑤国内人口の減少
⇒海外輸出の推進
- ⑥輸出(インバウンド含)の増大
⇒輸出対応型茶の生産方式の確立

主要な推進事項(静岡県)

- ①新たな需要創出と消費拡大
 - a. 新たな需要を喚起する静岡茶の開発
 - b. 多彩な魅力を持つ静岡茶の生産と販売戦略
 - c. 生産と商工が連携した販売と流通の体制強化
- ②未来を担う茶業経営体の育成
 - a. 地域の核となるビジネス茶業経営体の育成
 - b. 生産効率・収益性の高い生産基盤づくり
 - c. 産地を維持する持続的茶業の推進
- ③魅力あふれる茶文化の創造と世界への発信
 - a. 新しい茶文化の提案と発信
 - b. ふじのくに「茶の都しずおか」の魅力発信

新たな需要創出

～新しい香味発揚茶の開発～

静岡県の山が育む銘茶
ふじのくに山のお茶100選

富士山頂熟成茶
峰の十字星
黄金みどり

多彩な魅力をもつ静岡茶

～ボトル化による新飲用方法の提案～

★最高の旨味抽出が可能
★誰でもが同じ味で出せる
★演出が可能
★付加価値向上

茶文化の発信
 ~グリーンティーリズム等による実体験~

お茶のもつ魅力を活かして地域茶業の活性化を

単純な農産物原料供給産業からの脱却
 ⇒ **六次産業化、観光業化、地域全体の盛り込み**

差別化戦略として地域資源を活用することが重要

- ① 自然環境、地形、風土
 富士山、山間地、川、茶草場、急傾斜地など
- ② 歴史・文化
 徳川400年、聖一國師、牧の原開拓、清水港など
- ③ 生産加工方法
 品種、栽培方法、加工方法など
- ④ 他業態との連携、情報の発信

**茶を利活用した
 地域ブランドの強化**