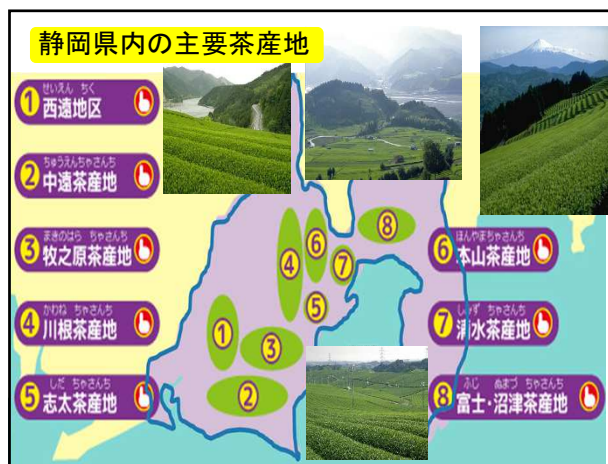
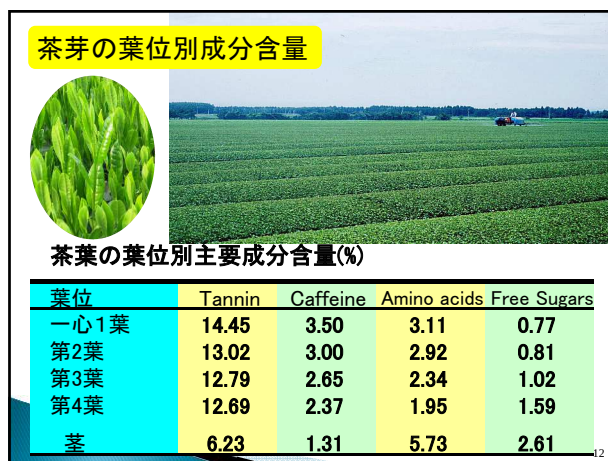
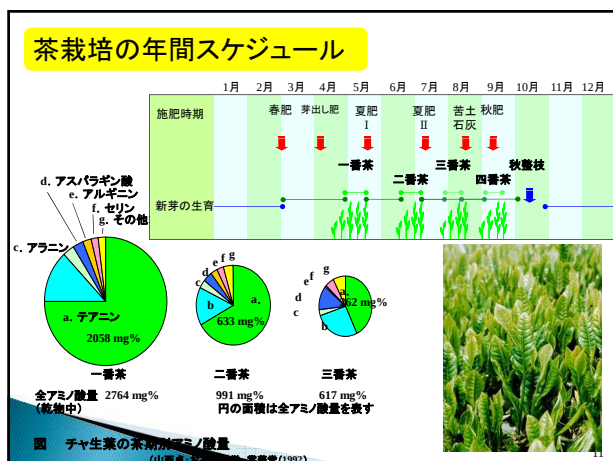
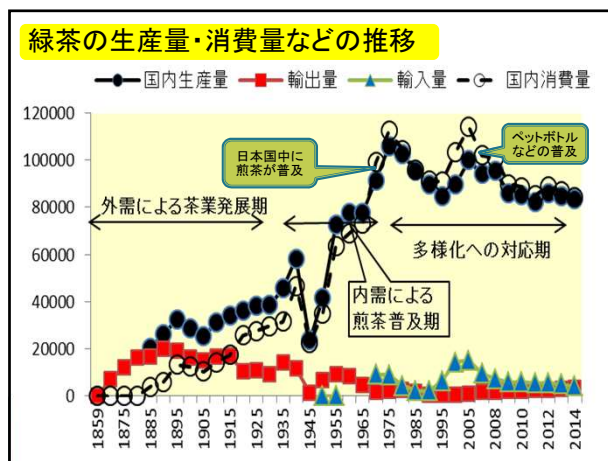
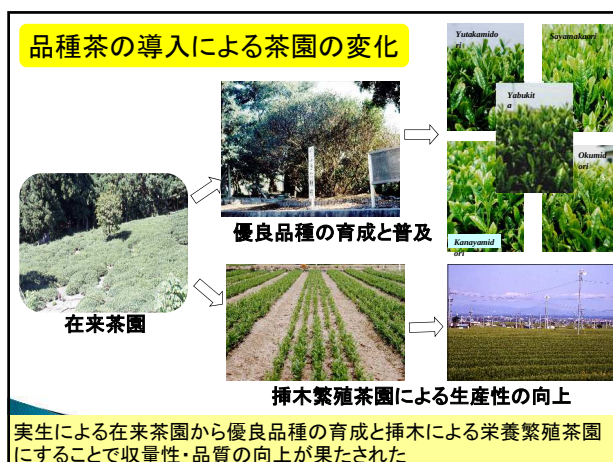




茶産地における農業生産収入に占める茶業の比率

平成5年		平成26年	
静岡市	46.3	静岡市	12.8
清水市	32.0		
島原町	0.0		
由比町	1.8		
浜松市	3.0	浜松市	1.4
天竜市	46.8		
浜北市	2.1		
龍山村	78.5		
佐久間町	59.8		
水窪町	44.3		
舞阪町	0.0		
越路町	0.0		
柳江町	3.8		
引佐町	2.3		
三ヶ谷町	0.0		
香野町	25.3		
沼津市	23.3	沼津市	12.7
富士宮市	5.6	富士宮市	1.6
芝川町	10.1		
富士市	38.9	富士市	19.1
富士川町	7.2		
藤枝市	42.6	藤枝市	13.0
岡部町	51.0		
菊川町	68.6	菊川市	37.7
小笠町	37.3		
掛川市	58.8	掛川市	18.6
大東町	24.0		
大須賀町	16.7		
相良町	70.1	牧之原市	35.9
榛原町	73.3		
島田市	59.0	島田市	42.4
金谷町	83.5		
川根町	90.0		
中川根町	92.1	川根本町	57.6
本川根町	88.5		
磐田市	27.1	磐田市	14.4
竜洋町	0.1		
笠田町	9.5		
星岡村	5.9		
福田町	0.0		
袋井市	26.6	袋井市	11.1
浅羽町	6.8		





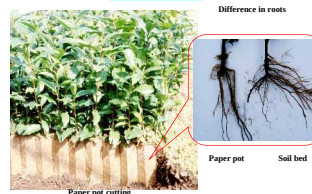
チャの育苗



挿し木



挿木1年目



Paper pot cutting

Difference in roots

Paper pot

Soil bed

13

チャの定植と仕立て

4～5年で成園化

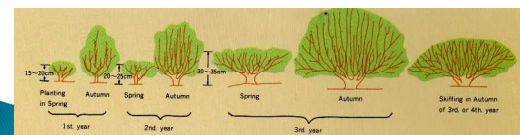


苗の植え付け



植え付け後のせん枝

定植1年後の茶園



収穫後のせん枝による樹形形成

14

チャの摘採



Hand plucking

摘採方法と一人当たり摘採量

摘採方法	一人、一日当たり摘採量
手摘み	10 ～ 15 kg
手はさみ	100 ～ 200
機械摘採	
二人用可搬型摘採機	700 ～ 1,000
乗用型摘採機	4,000 ～ 5,000
レール走行式摘採機	2,000 ～ 3,000



Hand-sheer plucking



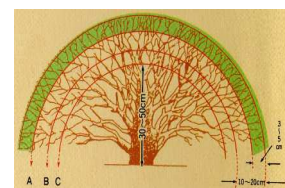
Portable machine for two persons



Riding-type plucking machine

15

チャのせん枝(更新)



せん枝の方法

A: 浅刈り
B: 深刈り
C: 中刈り



せん枝後の茶園

Portable pruning machine



Riding pruning machine

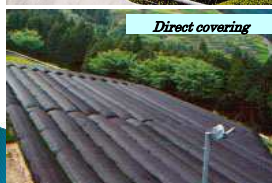


16

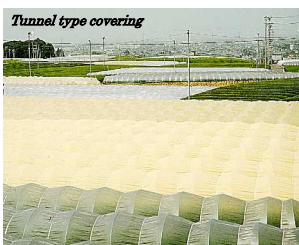
被覆栽培



Ceiling-shelf covering



Direct covering



Tunnel type covering

< Aim >

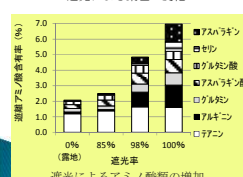
1. to protect the new shoots against frost
2. to prolong the plucking time to produce high-grade tea. Gyokuro, which is known as the finest tea in Japan, is made from the leaves grown under the ceiling-shelf covering.

17

被覆による成分の変化



遮光による葉色の変化



遮光によるアミノ酸類の増加



白葉茶(左)、煎茶(右)

日本の白い芽の品種



日本における白葉品種

防霜対策

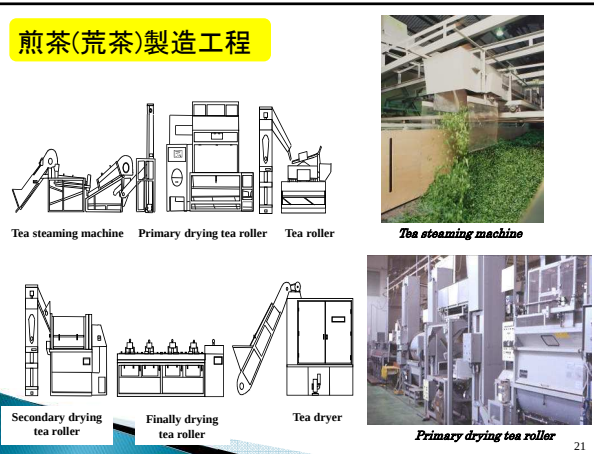


19

持続型茶業を目指した施肥と防除



煎茶(荒茶)製造工程



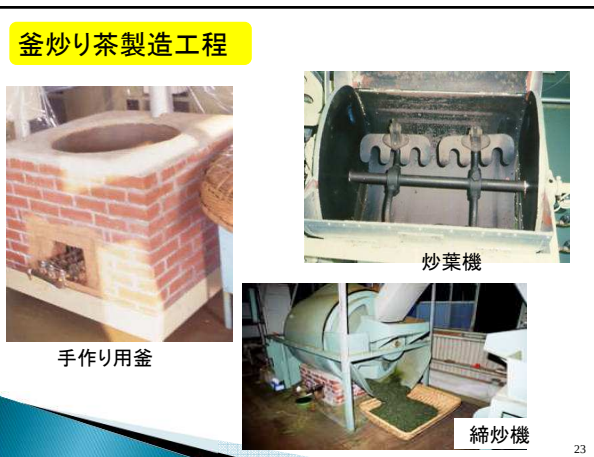
21

てん茶(抹茶原料)製造工程



22

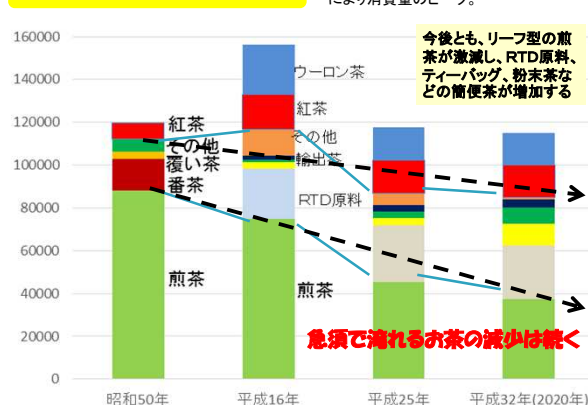
釜炒り茶製造工程



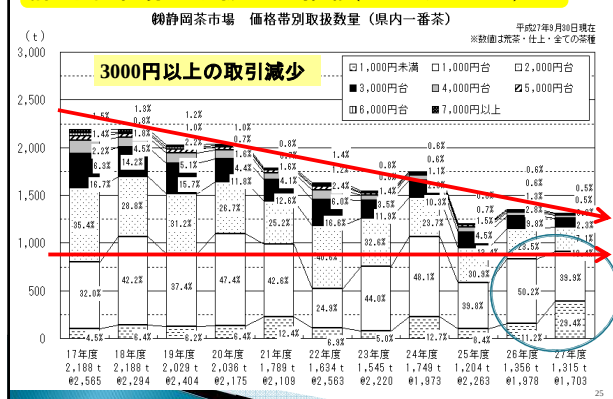
23

茶類の消費量の推移は

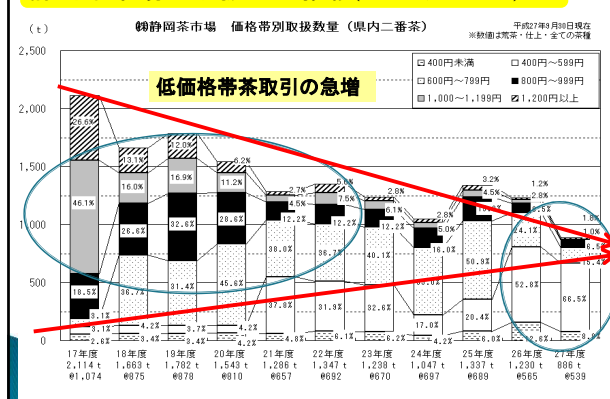
平成16年がRTDの急激な増加などにより消費量のピーク。



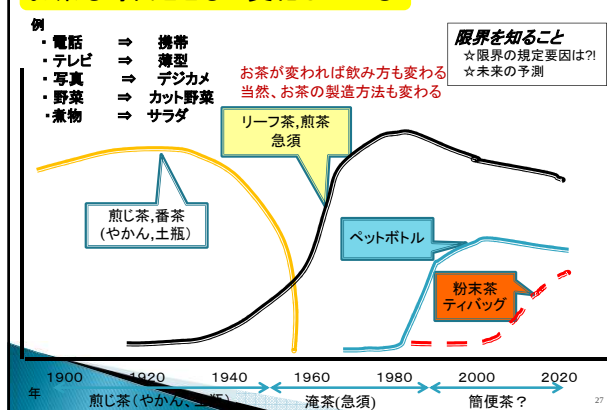
静岡茶市場の取扱量の推移(静岡茶市場HPより引用)



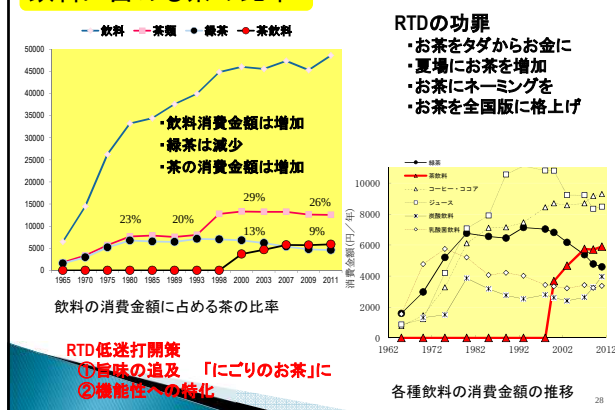
静岡茶市場の取扱量の推移(静岡茶市場HPより引用)



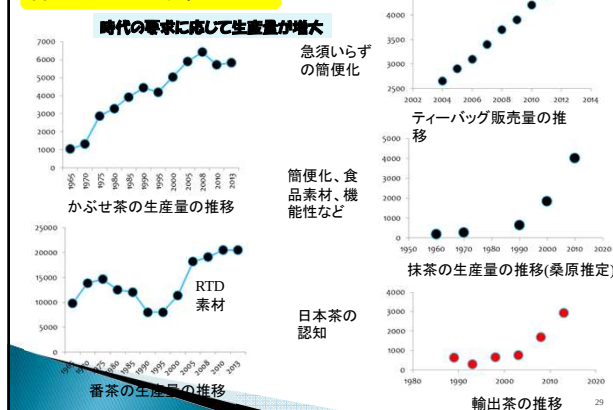
お茶も時代とともに変化している



飲料に占める茶の比率



伸びている茶種は？



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、市場形成能力の確立
- 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

- 新たな需要を喚起する静岡茶の開発
- 多彩な魅力を持つ静岡茶の生産と販売戦略
- 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

- 地域の核となるビジネス茶業経営体の育成
- 生産効率・収益性の高い生産基盤づくり
- 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

- 新しい茶文化の提案と発信
- ふじのくに「茶の都しずおか」の魅力発信



県が進めている生産と販売の支援



ふじのくに山のお茶100選

平成25年度 102銘柄
「紅茶・烏龍茶交流商談会」を開催 流通業者70社来場

発酵茶

国産紅茶の注目度アップ

茶業研究センターに、紅茶・ウーロン茶のオープンラボ
これまで800人利用

マイスター塾

毎年20人*3年間
品評会の開催
(東京で評価会)



テイスティング・フェスティバル(経営士主催)

700人以上参加
消費者に直接アピール
生産農家の強み



農商工連携による「静岡茶」の販路開拓



農商工連携

お茶を活用した新たな商品分野
お菓子とお茶のセット販売

天然緑茶アロマを活用した新たな商品開発など商工と連携した茶の多用途利用の商品開発



生産と茶商の連携、さらに
異業種と連携した新たな販路

清水のお茶「まちこ」
フラワーアレンジメントとセットにした販売

「癒し」、「リラックス」、「おもてなし」などのキーワードで連携

県が進めている新たな販路拡大支援

O-CHAニュービジネス創出支援講座

- 茶の販売戦略に関するマーケティングスキルの習得
- 異業種(健康関係、旅行関係、老人ホームなど)と連携した販路開拓、消費拡大のビジネスモデルの創出
- マーケティング感覚を有するリーダー人材の育成



農商工連携による新商品

- マーサ(高級ボトリング茶)

- カテキン(Catechins)
- テアニン(Theanine)
- ギャバロン(Gabaron)



静岡らしい「和」の飲食文化の推進

- お茶、お米、お魚などの本県産の和食の食材を基本とする
- 特に茶のもてなしや和食の基本、和食文化等を学ぶ
- 消費者と生産現場が連携した取組を行う
- 日本料理店や食品関連業界と連携して取り組む
- 健康長寿の日本一の食・茶の生活習慣(文化)

静岡らしい

「ふじのくに(静岡型)の「和」の飲食文化」の推進

静岡、お茶愛飲条例の制定(平28.12)



静岡茶愛飲条例のKeypoint

1. 児童生徒への静岡茶の愛飲を促進する
2. 静岡茶による食育(茶育)の推進
 - ・お茶の美味しさ、機能、産地、歴史、茶の文化等々の理解を深める教育
3. 給食、休憩時間も利用
4. 静岡茶を愛し、飲用を毎日の習慣とする



茶育実践事例集(平成27年)より

☆静岡県内の小学校での実践事例

教科	等	学年	教材名	教科	等	学年	教材名
国語	4		きせつの言葉「夏近し」	総合学習	3		お茶博士になろう
社会	3		静岡県の産業について	総合学習	4		お茶ってすごいよ
社会	3		島田市のものづくりについて	総合学習	中1		お茶のキャッチコピーをつくろう
家庭	5		はじめてみようクッキング	道徳	1		おいしいお茶
家庭	特支		急須でお茶を淹れてみよう	道徳	3		製茶を日本一に
家庭	中2		お茶に親しもう	道徳	中1		お茶摘み
家庭	中3		日本茶の飲み比べ	学校行事	中1～3		茶道教室
英語	中2		お茶について調べ、英語でまとめよう	学校行事	中3		修学旅行で相良・牧の原茶を紹介
英語	中3		日本文化紹介(お茶)	学級活動	1～6		日本のお茶を飲もう
美術	中1～3		屏風を愛で、お茶を飲み味わう	学級活動	中1		お茶を美味しく淹れてみよう
クラブ活動	4～6		お茶を食べ茶おう				

※静岡県教育委員会から資料提供(平27)

☆静岡大学在学学生が小・中・高を通じて緑茶に関して学習経験した概要

学習した教科(%)										
国語	社会	算数	理科	英語	保健	図工	家庭	総合	生活	部活
1.2	40.6	0.0	1.2	0.0	0.0	0.0	24.7	61.2	11.6	3.5
校外学習										
学習内容(%)										
産茶	淹れ方	歴史	利用	茶場見学	茶づくり	村上陽子など:大学生におけるリーフ緑茶の摂取状況と嗜好性(2016) 静岡大学教育学部付属教育実践総合センター紀要、No.25、135-144.				
64.7	54.1	41.2	37.6	45.9	32.9					

茶育の特徴

- ☆茶は自然科学、社会科学の様々な分野の基礎的能力を養う素材
- ☆静岡では茶は身近な教育素材であり、興味を抱かせやすい
- ☆心身の健康の増進と豊かな人間形成教育をしやすい素材
- ☆茶の愛飲は、静岡へのアイデンティティを高め、地域の活性化に結び付きやすい素材
- ☆茶は国際交流・貢献が可能な素材

お茶は教材の宝庫

学習指導要領への茶の活用

- ・茶を基軸とした指導
 - 茶産業、郷土の偉人、お茶料理、茶文化等
- ・茶を素材の一駒として利用した学習指導
 - 算数、理科、歴史、国語 などなど

各学年、各教科間を連動させ、茶を基軸にスパイラルアップする学習指導要領をしたい

お茶の食材としての利用

お茶は様々な料理に使えます

1. 魚の生臭み、ぬめりを取る
茶汁を冷やしたものを青魚にかけてさつと洗うだけ
2. コレステロールを減らす
茶汁のなかでしゃぶしゃぶすることで脂肪分を減少
3. 油の酸化を防ぐ
衣に混ぜて揚げることで油の酸化防止を
4. 小魚の骨まで軟らかく煮る
茶汁で煮ると小骨まで軟らかくなる
5. 香りを楽しむ
お茶で燻製を楽しむ
6. お茶の色、風味を楽しむ
7. カロテン、ビタミン類、食物繊維の摂取に



お茶を食材として利用

生茶葉を使った料理



粉末茶・抹茶を使った料理



茶の新需要の事例

表 茶の新需要の事例

区 分	需 要 分 野 と 応 用 例
茶として利用	水出し茶、各種発酵茶、新香味茶、ギャバロン茶、低カフェイン茶、濃縮茶、混合茶 など
飲用・形態を変えて利用	ドリンク茶、ティバッグ、インスタントティ、粉末茶、微粉末茶(食用、即席飲用、酒割用)、カード茶、錠剤茶、カプセル茶、茶ワイン、緑茶酒、スポーツ飲料、カテキン粉末など
食品・食用として利用	☆ 形態を変えてそのまま食用として利用 ☆ 食品素材として利用 「素材」「食品」「菓子類」「その他」健康補助食品
飲食物以外に利用	☆ 衣料用など ☆ 医療用 ☆ 化粧品、石鹸用など ☆ 消臭剤、脱臭剤など ☆ 日用品など ☆ 建材、家具、家電用品など ☆ 家畜、ペット用品 ☆ 植物活性化用 ☆ その他

茶は飲用だけでなく、食品素材として、さらには機能性成分を活かした様々な飲食物以外にも利用され、新しいビジネスを創造している

茶として利用

水出し茶、各種発酵茶、新香味茶、ギャバロン茶、低カフェイン茶、濃縮茶、混合茶 など



飲用形態を変えて利用

ドリンク茶、ティバッグ、インスタントティ、粉末茶(食用、即席飲用、酒割用)、カード茶、錠剤茶、カプセル茶、茶ワイン、緑茶酒、スポーツ飲料、カテキン粉末 など



45

食品・食用として利用
～形態を変えて食用～

いしびき茶、食べる茶、茶のふりかけ、ペースト茶、佃煮 など



46

食品・食用として利用
～食品素材・食品～

「素材」
フレーバー、エキス、多用途茶
「食品」
茶そば、茶団子、茶かゆ、茶かまぼこ、ハム、茶料理、ジャム、食用油、ドレッシング、マヨネーズ

食品・食用として利用
～菓子類など～

茶飴、茶羊かん、茶入り菓子、クッキー、パイ、サブレ、カステラ、プリン、ガム、キャンディー、チョコレート、アイスクリーム など



飲食料以外に利用 ～衣料、医療、化粧など～

衣料用: シーツ、タオル、シャツ、靴下、寝具、のれん など
医療用: 消臭シート、消臭カバー、紙おむつ、マスク など
化粧品、石鹸用: 化粧品、化粧水、スキンスクリーム、洗顔
パック、石鹸、シャンプー、リンス、入浴
剤、歯磨き粉、虫歯予防剤 など



飲食料以外に利用 ～消臭剤、脱臭剤、日用品など～

消臭、脱臭剤: トイレ用、冷蔵庫用、消臭スプレー、除菌シート等
日用品など: ノート、ティッシュ、トイレペーパー、うちわ、スリッパ等



飲食料以外に利用 ～建材、家具、ペット用品、その他～

建材、家具、家電用品: 塗料、ワックス、抗菌量、空気清浄機、布団乾燥機
家畜、ペット用品: ペット用飼料、卵、豚、さなかの肉質改善、脱臭剤
その他: 植物活性用、植物活力剤、土壌改良剤、酸化防止剤など



51

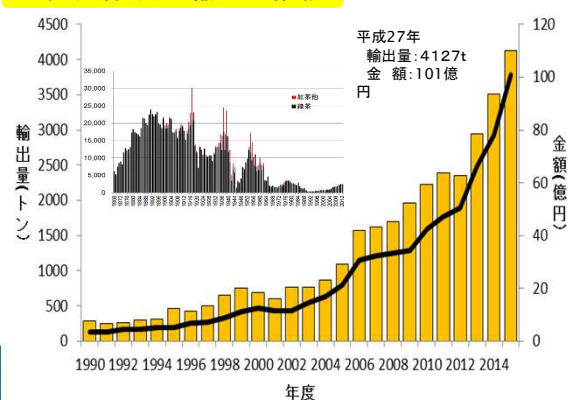
世界に翔ばたく日本茶

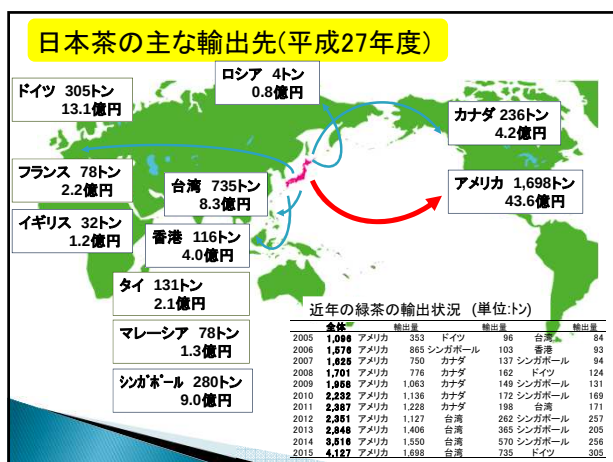


世界における茶の生産



日本茶(緑茶)の輸出の推移





世界では緑茶が人気

* 1991年に静岡市内で国際茶研究シンポジウムを開催し、以後、現在に至るまで継続して国内外で緑茶の効能をPRしてきた。

新版 茶の機能

機能効用ナビゲーション2013

- * がん予防
- * 血中コレステロールの低下
- * 体脂肪低下作用
- * 抗酸化作用
- * 虫歯予防
- * 抗菌作用
- * 血圧上昇抑制作用
- * 血糖上昇抑制作用
- * 消臭作用

日本では: 日本茶 = 緑茶
世界では: 緑茶 = 中国茶 (中国本土では烏龍茶 = 日本茶)

世界における緑茶の飲用状況

日本茶は、文化性・機能性面から世界の憧れの嗜好品

谷本氏から引用

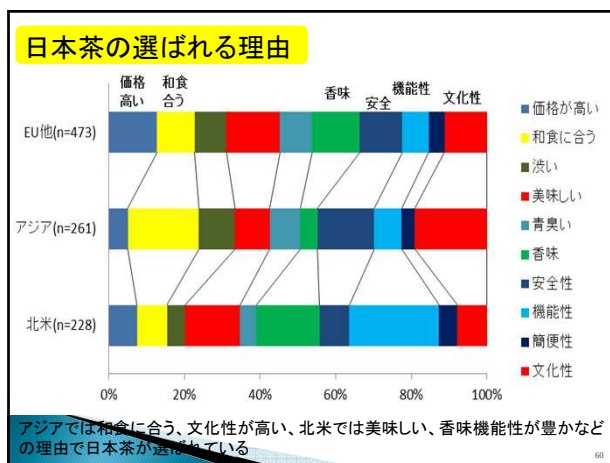
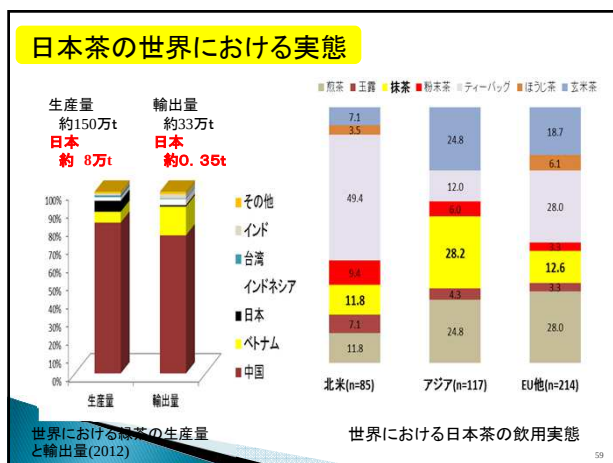
米国での販売例

スタバも緑茶に参入

スタバH.Pより引用

スタバのお茶専門店 TEABANAを全米で1000店舗を目標

全米から世界中に緑茶が広がるが、ロットが大きく日本茶で対応可能か?



針状のお茶であること

蒸して細く撚れるお茶
は日本茶しかない



玉露や抹茶の香りを強化

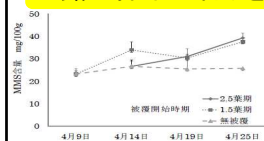


図3 被覆開始時期と摘採日がMMS含量に及ぼす影響
※エラーバーは標準偏差を示す。

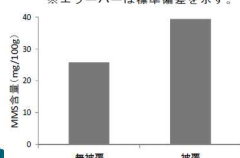
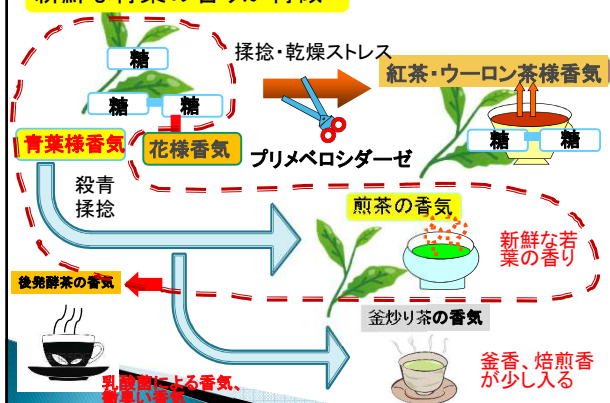


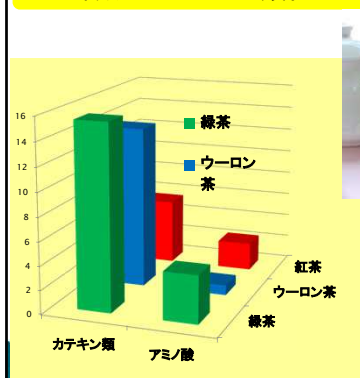
図2 被覆(遮光率85%、11日間)によるMMS含量の増加(生葉)



新鮮な青葉の香りが特徴



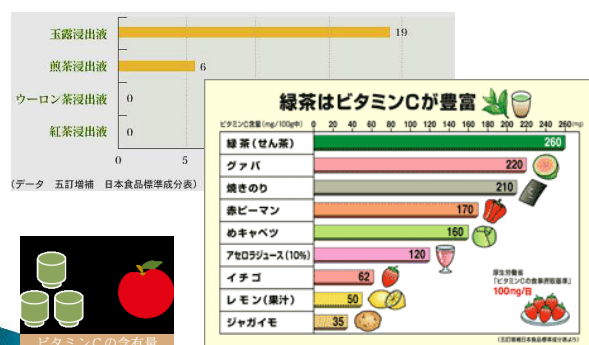
アミノ酸及びカテキン類含量が高い



生葉のカテキン類含量
中国種:13~17%
中葉種:16~23%
アッサム種:25~30%

※紅茶はカテキン類が酸化され、重合し、テアフラビン類、テアルビジン類に変化し、赤色となる。

ビタミンCを多く含有すること



12

日本茶文化の海外波及



*「一碗からピースフルネスを」をテーマに15世千宗室(鵬雲斎玄室大宗匠)が平和の尊さを茶道の精神をもって訴える活動をハワイを皮切りに世界中で行い、茶道は日本文化を代表するものになった。

日本茶海外輸出茶の生産加工技術体系の開発

輸出対応型栽培体系の実証

栽培・加工・流通の連携

日本茶輸出額 54.5億円

低温萎凋機
冷風萎凋による新製緑茶製造技術

サイクロン式防除機
輸出対応型大規模栽培体系の確立

超熱機
香りの高い釜炒り茶の製造技術

炒茶機
高品質釜炒り茶

高温加温熟成機による殺青技術

ネット乾燥機
熟成率を高めた緑茶で高品質な日本茶、CTC緑茶の製造技術

販売戦略
(マーケティングプロジェクトと連携)

海外ニーズに対応できる多様な茶加工体系の実証

日本茶輸出額 150億円に！

新しい機械の導入

サイクロン防除機

超熱機

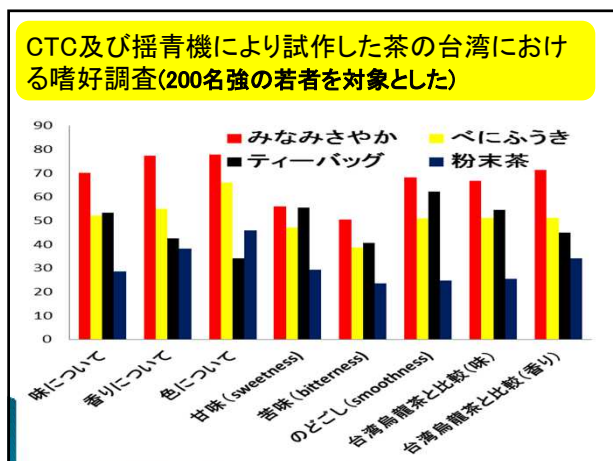
炒茶機

ネット乾燥機

揺青機

自動被覆装置

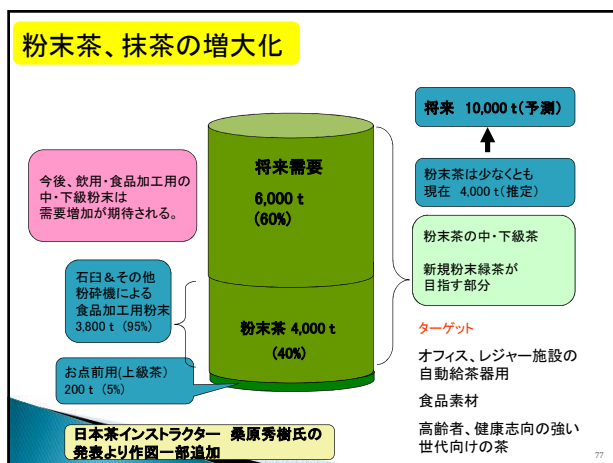
CTC



日本茶Awardでも高く評価

花香漂う謎に包まれた希少な釜炒り紅茶。「飲んでみたい」と思っても製造数も多くなく、「日本茶Award」のヒカリエでもすぐに完売になってしまいました。宮崎茶房さんのお茶はネットショップや東京都内のお茶屋さんで取り扱っています。高円寺や吉祥寺にあるジークレフさんでも販売されています。

本日の販売分は売切れました



新たな需要創出 ～新しい香味発揚茶の開発～

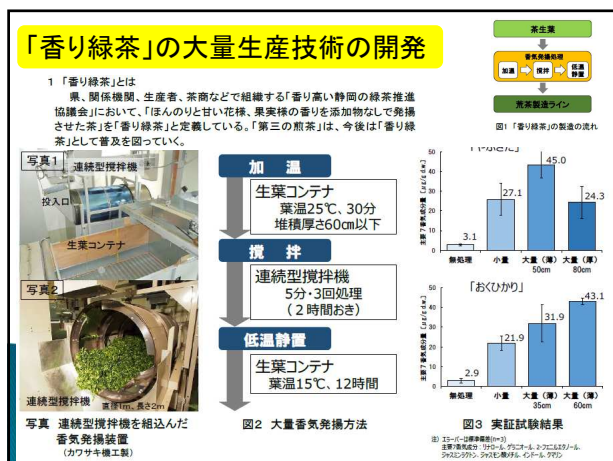
静岡県産の山が育む銘茶

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



高級茶の飲用の場を広げよう
～ボトルティは面白い～



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

ターゲットを絞った商品開発
高齢者・次世代向けお茶の開発
低カフェイン茶の品質改善も必要

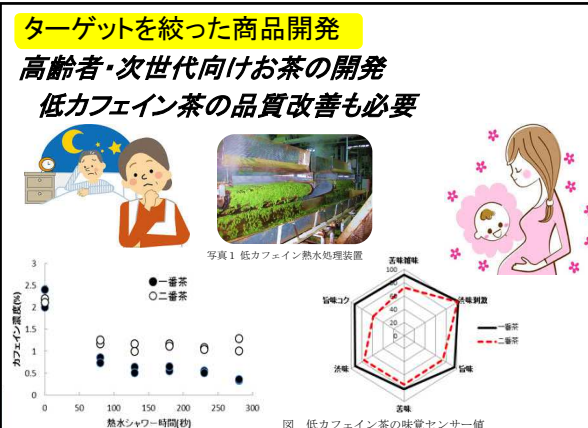


写真1 低カフェイン熱水処理装置

図1 熱水シャワー時間がカフェインの溶出に及ぼす影響

図 低カフェイン茶の味覚センサー値
官能評価用抽出液の一、二番茶とも深蒸煎茶を100としたときのセンサー評価値

茶関係の機能性表示食品も増加 (各メーカーHPより引用)



新たに機能性の表示が可能とされた食品数

年次	特定保健用食品(許可)	機能性表示食品(届出)
H22	68	104
H23	61	310
H24	50	727
H25	68	
H26	66	
H27	104	
H28	47	

約6倍

■ 特定保健用食品(許可)
(H28は10月末までに許可された品目)

■ 機能性表示食品(届出)
(H28は11月末までに届け出られた品目)

茶種の拡大による対応

香味豊かなで新たな機能性をもつ
後発酵茶も増加

11年振りに復活
浜松市胡桃平

今年大流行、生産
追い付ず

乳酸発酵茶

山吹撫子

What's Lacto Fermented tea?

六次産業化も重要

プロダクトアウト : 自社のこだわり(主観)
マーケットイン : 消費者の意見・市場調査(客観)

二次元的に考えるのではなく
画方で考える

時代性・トレンド

新しい価値・オンリーワン

六次産業化・地産地消法

(事業内容)
自らの生産等に係る農林水産物をその不可欠な原材料として用いて行う新商品の開発、生産又は需要の開拓
自らの生産等に係る農林水産物等について行う新たな販売の方式の導入又は販売の方式の改善
(経営の改善)
農林水産物等及び新商品の売上高が5年間で5%以上増加すること
農林漁業及び関連事業の所得が、事業開始時から終了時まで向上し、終了年度は黒字となること

基本的には、ヒトが必要とするものは何でもお金になる

お金にできないのは販売者次第

活かそう!!
地域資源

そうだ葉っぱを売ろう

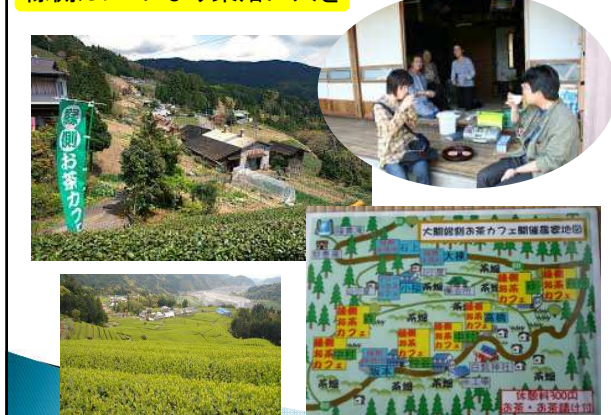
グリーンティーリズムは伸びる

グリーンティーリズム

5月3日(祝・木)
3グリーンティーリズム
ラジペンパにふるまふお茶会
お茶、青山いっしょに楽しむ



縁側カフェにより集落に人を



ふるさと宅配便も盛ん

おまたせいたしました

ふるさと 宅配便

今年もお世話になったあの方へ、長門赤松山にちなんだ贈り物はいかがでしょう？
今回は、5,000円のセットを2つ、3,500円のセットを3つ贈らせていただきました。
他にも昨年同様、秋鮭・秋田産品の贈りです。またNPJ法人よりウグイス・赤山
（里山スコーション）の秋の贈り物に、受け取った方には500円の商品券を添えてい
だきます！1枚目は 12月7日（日）商品券送、2枚目お受け取りは 12月13日ごろに寄
りつけます！（※お受け取りは、お電話・お来店にて）

- 5000円** **ほろ酔いセット**

原価割 1500円、税別 1000円

原価別メニュー 1000円 (原価別 500円)

原価別メニュー 500円 (原価別 250円)

原価別メニュー 250円 (原価別 125円)

原価別メニュー 125円 (原価別 62.5円)

原価別メニュー 62.5円 (原価別 31.25円)

原価別メニュー 31.25円 (原価別 15.625円)

原価別メニュー 15.625円 (原価別 7.8125円)

原価別メニュー 7.8125円 (原価別 3.90625円)

原価別メニュー 3.90625円 (原価別 1.953125円)

原価別メニュー 1.953125円 (原価別 0.9765625円)

原価別メニュー 0.9765625円 (原価別 0.48828125円)

原価別メニュー 0.48828125円 (原価別 0.244140625円)

原価別メニュー 0.244140625円 (原価別 0.1220703125円)

原価別メニュー 0.1220703125円 (原価別 0.06103515625円)

原価別メニュー 0.06103515625円 (原価別 0.030517578125円)

原価別メニュー 0.030517578125円 (原価別 0.0152587890625円)

原価別メニュー 0.0152587890625円 (原価別 0.00762939453125円)

原価別メニュー 0.00762939453125円 (原価別 0.003814697265625円)

原価別メニュー 0.003814697265625円 (原価別 0.0019073486328125円)

原価別メニュー 0.0019073486328125円 (原価別 0.00095367431640625円)

原価別メニュー 0.00095367431640625円 (原価別 0.000476837158203125円)

原価別メニュー 0.000476837158203125円 (原価別 0.0002384185791015625円)

原価別メニュー 0.0002384185791015625円 (原価別 0.00011920928955078125円)

原価別メニュー 0.00011920928955078125円 (原価別 0.000059604644775390625円)

原価別メニュー 0.000059604644775390625円 (原価別 0.0000298023223876953125円)

原価別メニュー 0.0000298023223876953125円 (原価別 0.00001490116119384765625円)

原価別メニュー 0.00001490116119384765625円 (原価別 0.000007450580596923828125円)

原価別メニュー 0.000007450580596923828125円 (原価別 0.0000037252902984619140625円)

原価別メニュー 0.0000037252902984619140625円 (原価別 0.00000186264514923095703125円)

原価別メニュー 0.00000186264514923095703125円 (原価別 0.000000931322574615478515625円)

原価別メニュー 0.000000931322574615478515625円 (原価別 0.0000004656612873077392578125円)

原価別メニュー 0.0000004656612873077392578125円 (原価別 0.00000023283064365386962890625円)

原価別メニュー 0.00000023283064365386962890625円 (原価別 0.000000116415321826934814453125円)

原価別メニュー 0.000000116415321826934814453125円 (原価別 0.0000000582076609134674072265625円)

原価別メニュー 0.0000000582076609134674072265625円 (原価別 0.00000002910383045673370361328125円)

原価別メニュー 0.00000002910383045673370361328125円 (原価別 0.000000014551915228366851806640625円)

原価別メニュー 0.000000014551915228366851806640625円 (原価別 0.0000000072759576141834259033203125円)

原価別メニュー 0.0000000072759576141834259033203125円 (原価別 0.00000000363797880709171295166015625円)

原価別メニュー 0.00000000363797880709171295166015625円 (原価別 0.000000001818989403545856475830078125円)

原価別メニュー 0.000000001818989403545856475830078125円 (原価別 0.0000000009094947017729282379150390625円)

原価別メニュー 0.0000000009094947017729282379150390625円 (原価別 0.00000000045474735088646111895751953125円)

原価別メニュー 0.00000000045474735088646111895751953125円 (原価別 0.000000000227373675443230559478759765625円)

原価別メニュー 0.000000000227373675443230559478759765625円 (原価別 0.0000000001136868377216152797393798828125円)

原価別メニュー 0.0000000001136868377216152797393798828125円 (原価別 0.00000000005684341886080763986968994140625円)

原価別メニュー 0.00000000005684341886080763986968994140625円 (原価別 0.000000000028421709430403819934844970703125円)

原価別メニュー 0.000000000028421709430403819934844970703125円 (原価別 0.0000000000142108547152019099674224853515625円)

原価別メニュー 0.0000000000142108547152019099674224853515625円 (原価別 0.00000000000710542735760095498371124267578125円)

原価別メニュー 0.00000000000710542735760095498371124267578125円 (原価別 0.000000000003552713678800477491855621337890625円)

原価別メニュー 0.000000000003552713678800477491855621337890625円 (原価別 0.0000000000017763568394002387459278106689453125円)

原価別メニュー 0.0000000000017763568394002387459278106689453125円 (原価別 0.00000000000088817841970011937296390533447265625円)

原価別メニュー 0.00000000000088817841970011937296390533447265625円 (原価別 0.000000000000444089209850059686481952667236328125円)

原価別メニュー 0.000000000000444089209850059686481952667236328125円 (原価別 0.0000000000002220446049250298432409763336181640625円)

原価別メニュー 0.0000000000002220446049250298432409763336181640625円 (原価別 0.00000000000011102230246251492162048816680908203125円)

原価別メニュー 0.00000000000011102230246251492162048816680908203125円 (原価別 0.000000000000055511151231257460810244083404541015625円)

原価別メニュー 0.000000000000055511151231257460810244083404541015625円 (原価別 0.0000000000000277555756156287304051220417202705078125円)

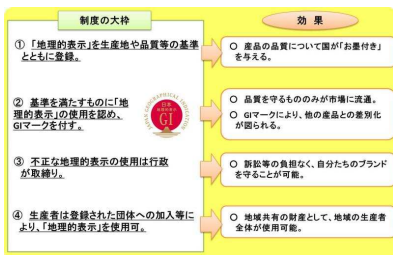
原価別メニュー 0.0000000000000277555756156287304051220417202705078125円 (原価別 0.0000000000000

ふるさと納税への対応も



地理的表示法の活用 茶には素材が多い

茶には素材が多い



世界農業遺産の活用



「草場(しずおかのちゃぐさば)」では、高品質な緑茶を生産しようとする茶草農法によって、秋の七草・ササユリなどの希少植物が守り伝えられ、人と自然とが共存しながら、豊かな生物多様性の里山が保全されてきました