

課題名 中山間地域における釜炒り茶の品質向上と新たな茶種への挑戦
所属名 宮崎県西臼杵農業改良普及センター

<活動事例の要旨>

西臼杵地域は、九州山脈の中央部に位置する中山間地域であり、全国のお茶の生産量の1%しかない希少価値の高い「釜炒り茶（釜炒り製玉緑茶）」の産地となっている。

しかしながら、全国のお茶価格の低迷と同様に釜炒り茶の価格も低迷してきており、茶生産農家の経営改善支援のために、優良品種の導入や施肥改善、炒り葉温度のチェック、中揉機の改善などの釜炒り茶の品質向上対策に取り組んだ結果、煎茶では一番茶平均価格が低下する中で、釜炒り茶では18%の価格向上に結びつけることができた。

また、二番茶、三番茶の高付加価値化による経営の安定を図るため、釜炒り茶以外の新たな茶種生産のための普及活動に取り組んだ。試験研究や茶機械メーカーとの連携による機械開発に取り組んだ結果、花のような甘い香りを有する「新香味茶」の開発につながった。

このお茶は、香りがすばらしいと言うことで、日本茶アワード2014、2015の香りのお茶部門で2年連続日本茶大賞特別賞を獲得するなどの評価を得ることができた。また、この製法をモデル的に導入した農家では、最近3年間で収入が約23%増加するなどの経営的な効果も見られている。

現在では5戸がこの製法による新しい茶種の製造に取り組んでおり、「新香味茶」は当地域における新たな挑戦として本格的に動き始めた。

1 普及活動の課題・目標

宮崎県西臼杵地域は、九州山脈を形成する山岳地帯の山懐にあって、高千穂町、日之影町、五ヶ瀬町の3町からなり、平成27年度に「高千穂郷椎葉山」として「世界農業遺産」に認定された地域である。

地形はとても陰しく、地域の茶園の標高は300～800mにあり、傾斜地茶園が多く厳しい環境であるが、香りの高い良質のお茶が生産されている。

茶の生産者戸数は77戸、栽培面積100ha、荒茶生産量150tである。

生産されているお茶は、煎茶などと同じ緑茶の一種であるが、鉄の釜で茶の葉を炒って製造する「釜炒り茶」であり、香ばしい香りとしっきりとした味で飲みやすいという特徴がある茶種である。

しかしながら、平成15年度以降、一番茶、二番茶、三番茶全ての価格が低下して（図1）、経営的にも厳しい状況となった。このため、経営の安定を目指して「釜炒り茶の品質向上対策と販売促進」及び二番茶、三番茶を活用した「新たな茶種生産」に取り組んだ。

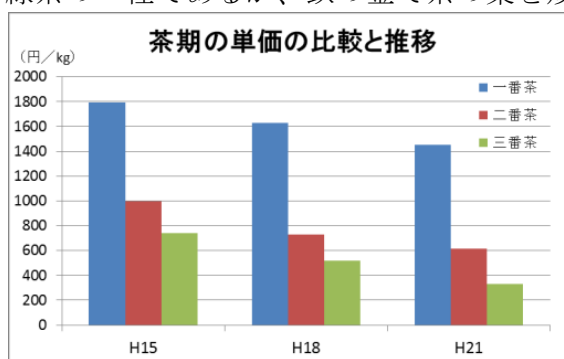


図1 釜炒り茶の価格の推移

(1) 釜炒り茶の一番茶の品質向上対策（単価の向上）

お茶の相場が悪化してきたことから、品質向上を図るため、基本に戻って栽培技術と加工技術の改善に取り組んだ。

具体的には、優良品種の導入、土壌診断に基づく施肥の実施、炒り葉温度のチェック等を総合的に実施し、釜炒り茶の品質向上による荒茶単価の向上に取り組んだ。

また、全国茶品評会での上位入賞を目指した取組を展開するとともに、消費地でのPR活動に取り組んだ。

さらに消費者ニーズに対応した有機JAS取得の推進に取り組んだ。

(2) 二、三番茶の収益向上対策

二番茶、三番茶に付加価値をつけて粗収益を確保するため、これまでも紅茶の生産に取り組んできたが、消費者ニーズの把握の結果、烏龍茶や新香味茶などの新たな茶種の製造へ取り組んだ。

2 普及活動の内容

(1) 釜炒り茶の一番茶の品質向上対策（単価の向上）

①優良品種の導入

釜炒り茶の品質向上を図るとともに、地域の栽培面積の72%を占める「やぶきた」の面積比率を減らすことにより、適期摘採や栽培管理等の労力分散を図るため、普及センターでは、平成18年から新品种の紹介や茶品種サンプルの試飲等を実施し、生産者の品種導入の支援を実施した。

導入推進を図った主な優良品種は、早生品種では、うまみの優れる「さえみどり」、クロロフィル含有量の高い「さきみどり」、晩生品種では、釜炒り茶用品種の「みねかおり」、病虫害抵抗性品種で花の香りの高い「みなみさやか」で、茶の摘採や栽培管理等の労力分散と同時に、高品質な茶の生産に取り組んだ。

②茶園管理と製茶技術の向上支援

栽培管理面では、土壌診断による施肥指導については、肥効を高めるため、施肥時期の指導や緩効性肥料を推進した。

加工面での指導では、製茶期前は各地域ごとに製茶機械の点検研修を実施し、製茶期間中は重点的な農家や欠点茶を出している農家の指導を実施して、放射温度計を活用した釜温度のチェックや中揉機の改善（揉み手の取り付けによる揉捻の強化）等、調整方法及び製茶方法の改善支援を行った。

実施にあたっては、地域内での栽培講習会や加工研修会、巡回指導とともに「釜炒り茶通信」を活用して、指導内容が円滑に実施されるよう支援した。

③販売促進

販売体制強化に向けた取り組みとして、女性を対象に、釜炒り茶の認知度向上や消費者ニーズの把握を目的としたグループインタビューを実施した。

生産者は、茶のパッケージに対する意見や飲茶シーンに対する意見など、釜炒り茶に対する消費者の持つイメージを調査した。また、釜炒り茶産地の知名度向上の一環として、全国茶品評会上位入賞を目標に茶園管理や摘採、製造支援を行った。



さらに、有機農業推進対策として、写真1 グループインタビューの様子
病虫害抵抗性品種「みなみさやか」の導入支援にも取り組んだ。

(2) 二、三番茶の収益向上対策

①烏龍茶のモデル的生産組織の育成

新たな茶種生産を推進するため、若手生産者に呼びかけ、烏龍茶の勉強会や当地域オリジナル茶の開発に向けた検討会を実施した。

その結果、茶の製造法が釜炒り茶と同様に「釜で炒る」という共通点を活かして烏龍茶生産に取り組むため、平成21年に若手生産者を中心に「西臼杵地区烏龍茶研究会（7戸）」を立ち上げた（写真2）。



写真2 烏龍茶研究会による商品コンセプトの検討の様子

②製造方法を構築するための支援活動

「西臼杵地区烏龍茶研究会」を中心に烏龍茶の製造に取り組んだが、試行錯誤の中での取組のため、当初は烏龍茶の品質がなかなか安定しなかった。そこで、中国茶の専門講師を招聘し、烏龍茶の製造技術の研修を行い、技術向上の支援を展開した（写真3）。

その結果、烏龍茶の重要工程である「萎凋」と「焙煎」について、生産者が製法のポイントを修得でき、2種類のタイプ（発酵系、花香系）の製茶方法のマニュアルの作成につながった。

また、品種ごとにサンプルを製造し、どの品種が烏龍茶に合うのかを検討した。



写真3 研修会の様子

③烏龍茶のマーケティング支援

烏龍茶の商品化を目的に消費者のニーズに答えるためのコンセプトシート作りを支援し、消費者を招いてグループインタビューを実施した。また、試作した烏龍茶を用いて、各種イベントでの試飲や販売における消費者へのアンケート調査支援も行った。試飲結果では、生産者と消費者では真逆の評価が出されるなど、その後の販売促進などに大変参考となった。

その結果を踏まえて、烏龍茶サイズと消費者ニーズについて検討し、タイプが異なる3種類の烏龍茶についてターゲットを定めた商品コンセプトを整備し戦略的なマーケティング活動を支援した（図2）。

ウーロン茶商品コンセプトシート	
<主なターゲット>	30,40代のこだわりあるお茶好きな女性
<商品コンセプト>	■アイデア 日本一の釜炒り茶産地である神話の郷高千穂で栽培され、釜炒り茶用の品種を活用し製茶した花香や香ばしい香りを持つ国産烏龍茶を、用途に合わせて選ぶことができます。
	■満足 国産で安全、安心な数種類の烏龍茶の中から、食事やリラックスしたい時など場面に応じて買うことができます。
	■特徴 1. 日本一の釜炒り茶産地 神話の郷 高千穂で生産された烏龍茶です。 2. 花香や焙煎タイプなど香りの異なる数種類の製品があり、用途に応じて選択できます。 3. 数種類の組み合わせや特産の釜炒り茶との詰め合わせによるギフト用にも適しています。 4. リーフ用の他、ティーバッグの規格もあります。

図2 烏龍茶商品のコンセプトシート

④西臼杵型オリジナル茶の開発と安定生産技術の確立支援

烏龍茶製造の工程の一つである「萎凋」の工程が、手作業で十数時間に及ぶことから、萎凋工程の省力化と品質の安定化を図る必要があった。

そこで、宮崎県総合農業試験場茶業支場と茶の機械メーカーに対して萎凋工程の課題を解決するための機械の開発を要請した。

その後、平成26年度から27年度にかけて、農林水産省の「攻めの農林水産業の実現に向けた革新的技術緊急展開事業」に普及センターとしても参画し、茶業支場と機械メーカーが開発した「ドラム式萎凋機」の現地実証を支援し、当地域オリジナル茶（新香味茶）の生産技術の確立と機械の普及を図った（写真4）。



写真4 ドラム式萎凋機

3 普及活動の成果

(1) 釜炒り茶の品質向上対策及び販売促進

優良品種の導入を推進した結果、永年作物であることから急激な品種構成の変化には至らなかったものの、早生品種では1.2 ha、晩生品種では2.5 ha 増加した。この結果「やぶきた」比率は72%から64%へと低下した。

優良品種の導入により、特徴のある釜炒り茶の生産されるとともに、「やぶきた」の比率が下がることによって、摘採・製茶等の作業が分散化が図られるようになった（図3）。

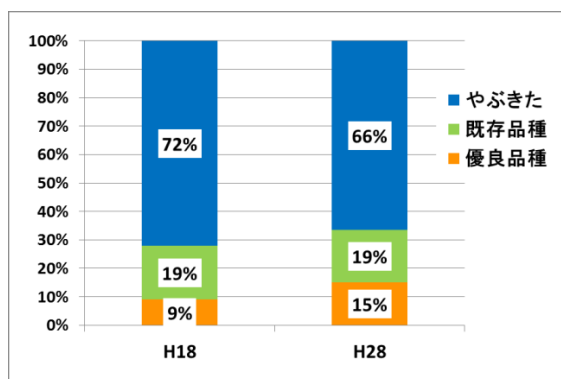


図3 茶品種構成の変化

また、製茶機械における中揉機の改善に取り組んだ結果、揉み手が標準装備されるようになり、管内全体で導入され、荒茶品質の向上へとつながった。

これらの取り組みの結果、釜炒り茶の一番茶価格は、平成21～23年の平均で、1,513円であったものが、平成26～28年の平均では、1,785円と18%向上した（図4）。

また、平成26年度、27年度、28年度）の全国茶品評会釜炒り茶部門において、農林水産大臣賞の生産者を3年連続で輩出するなど、釜炒り茶製造技術は全国トップレベルの産地となった。

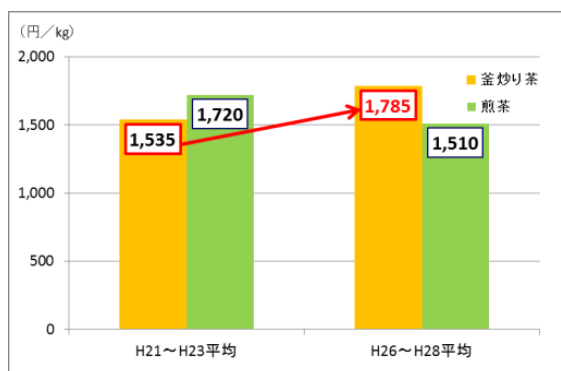


図4 一番茶価格の推移（部会）

一方、安全・安心な農産物を求める消費者ニーズに応えるため、有機JASへの取り組みを推進した結果、有機JAS取り組み農家が4戸となり、栽培面積も28haとなった。

(2) 新たな茶種生産による経営の安定化

ドラム式萎凋機の開発により、これまで手作業による十数時間に及ぶ攪拌作業を自動化、無人化することで、省力化が可能となり、生産能力が大幅に向上した。

新香味茶の試作品の品質検討会やアンケート調査の結果を分析し、当地域に普及している「みなみさやか」、「べにふうき」、「たかちほ」の品種が新香味茶への適正が高いことが明らかとなった（写真5）。



写真5 新香味茶の品質検討会

導入したドラム式萎凋機で、平成26年に試験的に製造した「みなみさやか」が、日本茶アワード2015、2016で日本茶大賞特別賞（香りのお茶部門）を続けて受賞するなど、高い評価を受けることができた。

ドラム式萎凋機をモデル的に導入したA氏は、「新香味茶」の製造により、二、三番茶が高単価で取り引きされ、また、取引量も拡大した。

このため、平成26年度に比べ、新香味茶の製造2年目で、粗収益が約23%向上した（図5）。

このような成果が得られたことから、「ドラム式萎凋機」を導入する生産者が増え、生産者5戸（7台）に普及している。

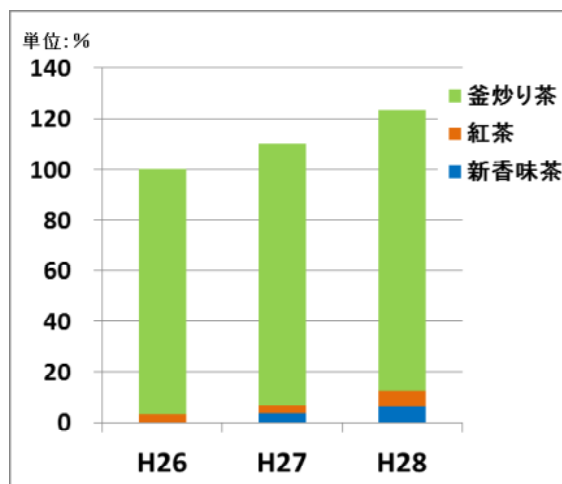


図5 萎凋機導入後のA氏の収入の推移
※H26を100とした場合

4 今後の普及活動に向けて

少子高齢化の急速な進展に伴う担い手の減少や人口流出による人口減少が著しい中山間地域において、営農意欲の減退、生産力や集落機能の低下が危惧されている。それらを防ぐために安定した基幹産業の維持・発展が必須であり、当地域の基幹産業の一つである茶の産地維持・発展に取り組んできた。

普及センターでは、引き続き「釜炒り茶」の品質の向上、販売促進を目標に、茶の仕上げ行程の火入れ技術の向上や手炒り実演会、試飲・販売等のPR活動の支援を関係機関と連携し、取り組んでいく。「新香味茶」については、品質・生産量の安定化に向けた研修会の開催や製造方法のマニュアルの検証、更なるドラム式萎凋機の普及について関係機関と連携して一体的に支援し、当地域の茶産地発展を目指す。さらに、世界農業遺産として認定された当地域の伝統的な山間地農業や美しい景観、伝統文化を最大限に活かしながら、産地の維持・発展に取り組んでいきたい。

（執筆者 伊藤 翔）