

平成19年度 地域発 元気づくり支援金事業総括書

事業名	もっと美味しく！南信州の手揉み茶事業
事業主体 (連絡先)	南信州茶手揉み保存会 (事務局 0260-32-2854 熊谷)
事業区分	産業振興・雇用拡大 (農業)
事業タイプ	ハード
総事業費	396,900円 (うち支援金：250,000円)

事業内容

手揉み茶をより美味しく、また保存状態をよくするために必要な備品を購入させていただきました。
『恒温高湿庫』 冷凍保存をした蒸し葉や中火茶を、乾燥させずに熟成解凍させるため、また出来上がった手揉み茶を休ませるために使います。
『引出棚乾燥機』一定期間休ませた茶葉から出る微量の水分を再乾燥させるために使います。



【安曇野市豊科での実演】

事業効果

解凍時の乾燥がなくなったことで、焙炉上での手揉み工程をより丁寧に進めることが出来るようになりました。そのため、中火茶からのお茶の出来が良くなりました。また、出来上がってから1週間程度休ませた後に出てくる微量の水分のために、保存期間が短くなる難点も乾燥機で再乾燥させることと、エイジレスとの併用で長期保存が可能となりました。今回の事業により、販売価格が100gあたり2500円まで上がりました。(昨年は1500円)

自己評価 (事業実施率) 【 A 】

【目標・ねらい】

- 100gあたり3000円!
- 全国手揉み茶品評会で入賞!
- 茶生産地全体の品質向上!
- 量から質へ。生産者の意欲と収入増を目指しています。

今後の取り組み

今年から遠方での実演に招かれることが多くなり、県内の多くのみなさまに『南信州の手揉み茶』を知っていただく機会も増えました。製品にするための器具が揃い、独自の販売が出来るようになってきたので、手揉み技術の向上と合わせて、茶の栽培管理や茶摘み指導を徹底し、より美味しい『南信州のお茶』をPRしていきたいと思ひます。また、メンバーが関わる製茶工場等を通して産地全体の質の向上を生産者の皆さんにも働きかけ、量から質への転換を更に一歩進めたいと思ひています。同じ県内のお茶の産地である南木曾のみなさんとも、手揉み茶を通して交流が始まりました。「信州に美味しいお茶あり!」と言われるように頑張ります!

自己評価 (目標達成率) 【 A 】

※自己評価欄は「A」90%以上「B」70~89%「C」50~69%「D」49%以下で示すこと。