

# 富士から世界へ！ 新・ほうじ茶ブランド化事業 が始動！



◀ほうじ茶ブランド化事業参加メンバー

西村製茶 西村有平氏

村松製茶 村松拓哉氏

秋山製茶 秋山和成氏

山田製茶 山田典彦氏



## 富士市 × 茶

富士市では、比較的温暖な気候と平野部から中山間地までの標高差を活かして、茶の栽培に力を入れています。富士山の火山灰を由来とする「黒ぼく土」や愛鷹山麓の「赤土」が土壤基盤となり、年間を通じて安定した茶葉の収穫を行うことができます！

富士山×茶畑のキレイな風景写真を目にしたことがある方も多いのではないのでしょうか。



## 富士市の 茶栽培の特徴

他の茶産地と異なるのは、農家が自らの工場をもち、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」の茶農家が特に多いことです。各農家のこだわりの茶葉が育ち、こだわりの一杯が生まれるのです。

tea cultivation in Fuji-city







CHALLENGER! ☆

# お茶屋戦隊 茶レンジャー



市内の若手茶農家7名で構成される「お茶屋戦隊 茶レンジャー」は平成25年からボランティアで茶文化の普及に取り組んでいます。市内の小学校を訪問し、急須に入れて味わうお茶の美味しさや茶文化そのものを伝達しています。



Start! ☆



# 新・ほうじ茶 ブランド化事業が スタート!

近年、ほうじ茶ケーキ・ほうじ茶ラテ・ほうじ茶ゼリーなど、SNSやTV等で盛んに話題になっている「ほうじ茶」。なんと直近10年の間に、ほうじ茶の市場規模は約3倍以上に拡大しています。飲料やスイーツとの相性も良く、様々なシーンで活用されています。この状況を好機と捉えたお茶屋戦隊茶レンジャーのうちの4名が立ち上が

り、富士市発のほうじ茶ブランド化事業が始動しました。生産者自らが茶葉を加工し、ブランド化している前例はなく、成功すれば初の事例となります！  
7月にキックオフとなったこの事業ですが、すでに何度も会議や試作会を繰り返し、富士市の農政課の協力のもと、着実に前に進んでいます。

CHECK!



★  
☆



trial and error...



# 試行錯誤の繰り返し! 五感を使ってこだわり抜く!

mydo編集部は、ほうじ茶の試作会にお邪魔しました。葉と茎の量を調節しながら、見た目、香り、味などを丁寧に吟味します。ひとつひとつ、時間のかかる工程を何度も繰り返しながら、大切に育てた茶葉を使ってオンリーワンを作り出します。7月15日に行われたキックオフミーティングでは、茎だけを使用したあっさりとした味わいのほうじ茶が好評だったため、これを軸にすすめていく方向性です。「生産者が一からこだわり抜く」ことで、来年度からの本格販売に向けて、日本そして世界に通用するほうじ茶を目指します。