

3類型	鉱工業品、農林水産物	通巻番号	3-26-233
地域資源名	製茶機械、静岡茶	認定日	平成26年10月15日
地域	静岡県藤枝市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 減圧製茶機の開発と販売及び、 中山間部の茶葉を活用した減圧発酵茶事業化プロジェクト

会社名: 西光エンジニアリング株式会社

所在地: 静岡県藤枝市高柳3丁目30-23

連絡先: TEL: 054(636)0311

H P: <http://www.seikoeng.jp/>

FAX: 054(635)5005

事業概要(新たな活用の視点)

静岡県の荒茶生産量及び製茶機械の出荷額は急激な減少傾向にある。本事業で活用する減圧製茶法は、減圧蒸し機の蒸し温度により酵素の活性を制御し、マイクロ波減圧製茶機により適度な温度下で茶葉を裁断しながら発酵及び乾燥を行って発酵茶を製造するこれまでに無い新規技術である。新たに開発する減圧発酵茶は、下級茶を利用し、蒸し温度を制御して短時間で発酵緑茶やウーロン茶、紅茶を作り分けることが可能となる。消費者の嗜好の多様化へ迅速に対応し、低迷している静岡茶の生産量の増加を目指す。

【減圧製茶法の実験機】

(減圧蒸し機)



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

減圧発酵茶は、茶葉を蒸す飽和蒸気温度で酸化酵素の活性をコントロールし、発酵程度を自由に制御する新たな手法で開発されるもので類似品はない。減圧蒸し機とマイクロ波減圧製茶機で短時間に各種発酵茶を作り分けられ、下級茶特有の番臭も無いため、下級茶を有効利用して消費者の嗜好の多様化へ迅速に対応できる。

◆市場性

リーフ緑茶の消費が激減する一方で茶系飲料の市場ニーズは拡大している。特に輸入茶が大半を占めるウーロン茶市場では、安心・安全な国産茶葉への消費者需要が高まっている。

◆販路

減圧製茶機は(株)伊藤園を中心に販売拡大し、減圧発酵茶は既存取引先の通販会社から全国に販売展開する他、産地の新しい特産物として地元の小売店、土産物屋、旅館等でも販売展開していく。

(マイクロ波減圧製茶機)



【減圧発酵茶試作品】



地域資源における関係事業者との連携

本事業を進める上で、地域の製茶機械製造企業や中山間部の自園自製茶農家との連携・協力が不可欠であり、地域の連携企業への受注拡大の波及効果、新事業による雇用拡大等を通じて、地域活性化に貢献する。