

地域	静岡県 島田市	認定日	平成21年6月29日	通巻番号	3 - 21 - 061
----	---------	-----	------------	------	--------------

規格外や低未利用品の有効活用

## 新しい製茶機械の開発とそれを使った香りや色を高めた飲みやすいお茶の開発

新たな製茶機械を開発し、それを用いて二番茶以降の安価なお茶の付加価値を高める為に、香りが良く茶の緑色を高めたお茶を開発し、特徴のあるお茶として他との差別化を図り販売拡大を行う。

### ➤ 連携体

農林漁業者 **安本園 (農業)**

健全な栽培管理によるお茶の葉の育成と、製茶技術を活かし、新しい特徴あるお茶の製造・開発に取り組む。

中小企業者 **(株)寺田製作所 (生産用機械器具製造業)**

加湿熱風(シーマ)製法、ナノプラチナセラミックスを応用したお茶の処理装置を開発し、特徴あるお茶の開発に取り組む。同時に本処理装置を導入した製茶プラントの提案をし、販売拡大につなげていく。

連携参加者 **(株)エルブ (繊維・衣服等卸売業)、(株)新幹線サーブ (飲食料品卸売業)**

ナノプラチナセラミックスの技術供与、開発されたお茶の流通チャンネルとして支援する。

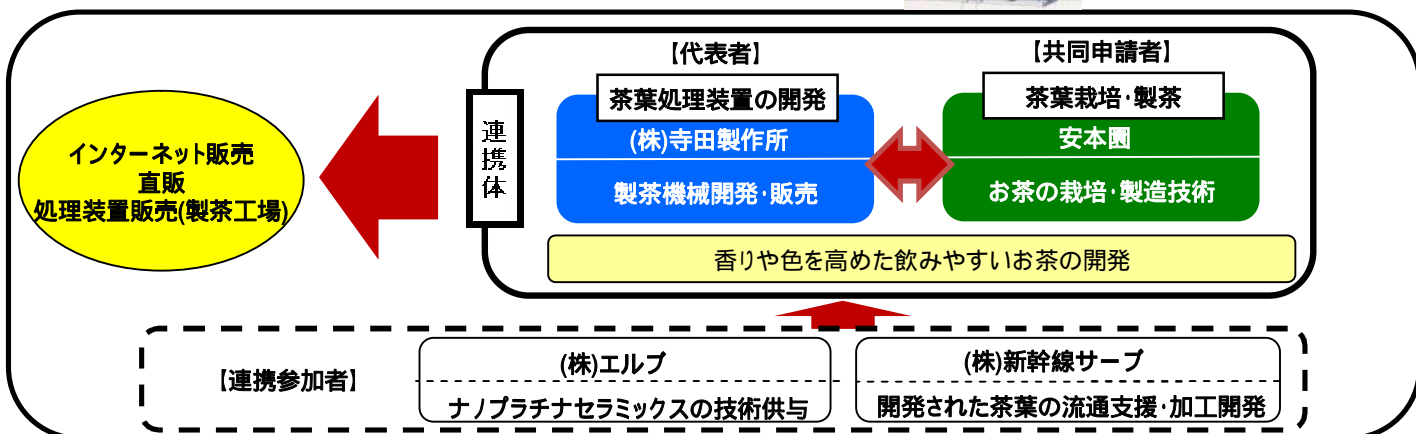
サポート機関等 **静岡県商工会連合会、地域活性化支援事務局、(社)静岡県茶業会議所**

### ➤ 連携の経緯

お茶の緑色が良いと言われる「稲口」という品種を使い、特徴のあるお茶の開発を進める安本園が(株)寺田製作所に新製茶法の共同開発の要請を行った。

### ➤ 連携に当たっての課題や工夫

安本園は「イカの内臓を活用した肥料」など有機発酵肥料を主体とした栽培管理によりアミノ酸を多く含む茶葉を利用し、香りや色に特徴のあるお茶の開発を進める。開発したお茶は、展示会等への参加や連携参加者の流通チャンネルを利用し販売拡大につなげる。(株)寺田製作所は、加湿熱風(シーマ)製法・ナノプラチナセラミックスを応用した新しい茶処理装置を開発し、特徴あるお茶づくりの提案として製茶工場に組込むなど積極的な販売展開を図る。



### ➤ 連携による効果

農林漁業者 **5年で1,100万円の売上高増加、新たな栽培方法の確立**

色や香りに特徴を持たせた広い世代に飲みやすいお茶はリーフとしてもドリンク飲料の原料としても需要は高い。また食品加工原料としての利用にも期待される。

中小企業者 **4年で1億6,500万円の売上高増加、荒茶の高付加価値化**

新たな特徴あるお茶の開発は、お茶の選択肢が広がることとなり、茶業界にとって活況のきっかけとなる。特徴あるお茶づくりを目指す製茶工場に、処理装置を含めた提案をすることにより製茶プラントの需要拡大が期待される。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社寺田製作所  
TEL：0547-45-5111  
E-mail：info@web-terada.jp

所在地：静岡県島田市牛尾869-1  
FAX：0547-45-5110  
ホームページ：http://www.web-terada.jp