

地域	鹿児島県 霧島市	認定日	平成27年2月2日	通巻番号	8 - 26 - 72
----	----------	-----	-----------	------	-------------

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

黒酢に漬けこんだ梅の実を培養土として活用した黒紅茶および黒茶の生産と販路開拓

黒酢に漬け込んだ梅の実を培養土として活用した茶葉を生産し、それを「黒紅茶」および「黒茶」に加工し販売する。

連携体

農林漁業者 今村茶園 今村広嗣 (工芸農作物農業)

希少性の高い品種「やまとみどり」の茶葉を生産し、酸化発酵させた黒紅茶と麹菌により後発酵させた黒茶を生産する。

中小企業者 (株)福山物産 (茶類小売業)

黒酢に漬けこんだ梅の実を培養土として提供し、新規に立ち上げた「スイーツ部門」で、黒紅茶・黒茶を販売する。

連携参加者 (株)源麴研究所

黒茶を生産する際に必要となる麹菌を販売し、発酵ノウハウに関して今村茶園に助言する。

サポート機関等 地域活性化支援事務局

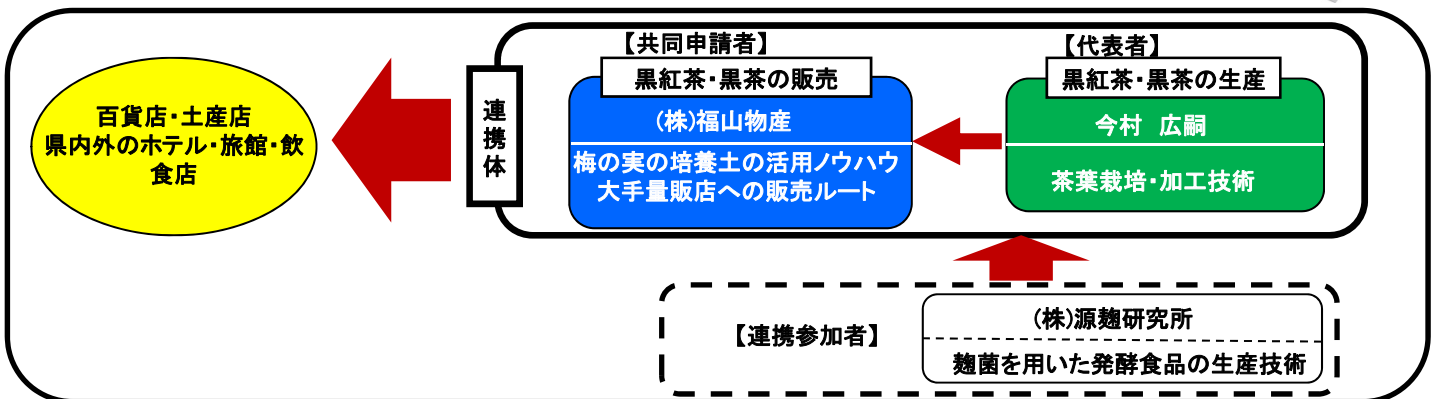
連携の経緯

福山物産は、「黒酢に梅を漬け込んだ梅黒酢等の商品開発と販路開拓」に取り組む中、副産物として発生する梅の実の有効活用策を検討していたところ、緑茶生産農家である今村茶園が土壌のアルカリ化対策に苦労していることを知り、殺菌効果と肥料効果を有する梅の実の機能性を活用して茶畑の培養土に混入してみよう、稀釈度や散布方法について助言したことから連携事業が始まった。



連携に当たっての課題や工夫等

今村茶園は、福山物産より提供された「黒酢に漬け込んだ梅の実」を培養土として活用することで茶畑の土壌改善を行う。また、その土壌で希少品種「やまとみどり」を栽培し、茶葉を酸化発酵させ紅茶(以降「黒紅茶」)の生産に取り組む。福山物産はスイーツ部門を立ち上げて「黒紅茶」単品での販売や「黒酢黒糖パウンドケーキ」等自社スイーツとのセット販売にて販路拡大を図る。



連携による効果

農林漁業者 売上高: 0円(平成25年)→1,500万円(平成31年目標)

これまで生産してきた緑茶に加え、より付加価値の高い黒紅茶および黒茶を加工販売することで、高い収益性が期待できる。

中小企業者 売上高: 0年(平成25年)→2,500万円(平成31年目標)

従来廃棄していた梅の実の有効活用が可能となり、自社のスイーツ部門の売上アップにつながる事が期待できる。

代表企業等の連絡先

企業等名: 今村茶園 今村広嗣

T E L : 0995-43-9162

E - m a i l : h_imamura@po3.synapse.ne.jp

所在地: 鹿児島県霧島市隼人町嘉例川488

F A X : 0995-43-9260