

手摘みの自園茶葉を使った高付加価値化の取り組み 高香園（豊田市）

事業者概要

- 所在地：豊田市吉原町屋敷畠67
- 代表社員：野場義尊
- 就農年：2007年4月（野場義尊氏は、高香園の3代目）
- 雇用者数：常時雇用2名 臨時雇用20名
（※お茶摘み期間のみの雇用を含むと80名）



手摘み抹茶の焼き菓子

取組概要

- 【生産（1次）】 茶
- 【加工（2次）】 抹茶、深蒸し茶、抹茶入り玄米茶、
ほうじ茶、ほうじ茶オレ、焼き菓子等
- 【販売（3次）】 直売（直売店、オンライン）

取組までの経緯

直売店で茶葉の販売をしていたが、茶葉を購入する客層の高齢化に加え、急須でお茶をいれて飲む人が減少し、茶葉の消費量が減少していた。そのため、茶葉の販売だけでない新しい販売方法、商品が必要と考え6次産業化に取り組んだ。

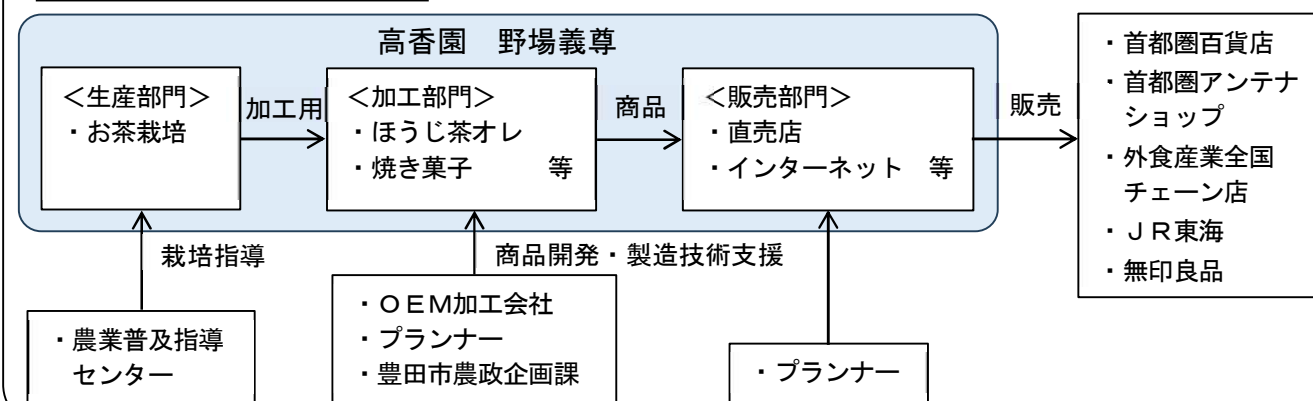
取組の特徴、強み

- ・アミノ酸が多くうまみ強い希少品種「あさつゆ」をメインに栽培し、手作業、手摘みにこだわっている。
- ・自社で一貫して、茶の栽培から加工の最終工程までを行っている。
- ・焼き菓子やほうじ茶オレなどの新しい商品も、本物のお茶が味わえるように無添加などにこだわっている。
- ・自園の茶葉加工工場の見学やお茶摘み体験などを通じて、コアなファンを増やす取り組みをしている。



開発した商品、ブランドロゴ、パッケージ

ビジネスモデル・連携図



取組の課題

- ・手作業、手摘み栽培に必要な人手の確保が課題。
- ・豊田市は茶の産地としての知名度がないため、「高香園」の知名度の向上が必要。

課題解決の方法

- ・高香園の魅力が一目で分かるようなオリジナルパッケージ、ロゴマークとリーフレットを作成。
ロゴマークは、かつて高香園が使っていた包装紙の意匠をもとにリデザインした。江戸時代から続く高香園の歴史を感じさせ、上質な品質を感じられるようなデザインを意図している。
- ・高香園の魅力を直接伝えるために、百貨店の店頭販売や、お茶摘み体験などの実施。

取組の効果

商品を開発し、コンテンツを展開することで、販売先が増えて高香園のお茶の魅力を伝えることができ、ブランド化、付加価値経営を実現している。
お茶摘み体験が繁忙期の雇用につながっている。

直近の受賞歴

- ・2024年度：第76回関西茶品評会 特別賞を受賞
 - ・2021～2023年度：第49、50、51回愛知県茶品評会 上位入賞
- ※記載以前にも多数の受賞歴あり

今後の展望

- ・高齢化が進むため、常に新規客を増やしつつ、既存客をつなぎとめる工夫をしていく。
- ・夏場の高温化や冬場の霜対策を進めて行く。



自然仕立ての茶園

剪定をせず、できるだけ自然にまかせることで、品質が良く、美味しいお茶になる。高香園では、茶園全体の半分を自然仕立てで栽培している。



昔ながらの手摘みで収穫

手摘み収穫は、機械刈りでは実現できない日本茶本来の「味」「香」「色」に不可欠。高香園では、自然仕立ての茶園を手摘みで収穫している。

取組者のコメント

お茶は栽培や加工の違いが味に出やすいので、こだわりや差別化ができる。
生産、加工、販売と客に届くところまでやるのは大変。
お金を出しても買いたい、人にあげたいと思ってもらえる品を販売していく。

