

京都品種にこだわった和紅茶商品開発及び生産者ブランディング事業

京和あずま株式会社

企画・販売 東 テル子さん

平成26年度 採択事業



東 テル子さん

従来からのお茶栽培に加えて

明治元年に和東町にて東茶園が創業。以降4代続いてお茶の栽培研究に取り組んでいます。茶園面積は7ヘクタールあり、京都品種をはじめ多くの茶種を栽培しています。「日本の美しい村」に認定されている和東町の中央には和東川が流れ、山々に囲まれ、寒冷差が朝霧を生みます。その自然が茶栽培に最適な環境となっています。

今回支援事業を担当された東テル子さんは、この和東町に20年前に嫁いでこられました。当時は、あら茶の生産、加工、卸が主でした。その後相場が不安定になったりしましたが、東さんは代々受け継いできた茶業を守るべく、お茶の商品の充実、製造・販売の強化をはかり、奮闘してきました。

東さんが今まで手がけた商品の代表的なものは、平成20年発売の抹茶オーレシリーズです。「抹茶は体にいいが、たてるのが面倒だ。自分がそう思うなら世の中にも同じ人がある。海外の人に抹茶の興味を持ってもらうためには手軽に飲めるものから」と考え、水やお湯に溶かすだけでスイーツ感覚の抹茶が楽しめる宇治茶ラテをはじめ、大豆・あずき・しょうが・ゆず・ココアなどバリエーション豊かに展開しています。京都らしさを着物をイメージしてデザインした花柄のパッケージが印象的です。



門前に広がる茶畑

自然が生み出す京都品種のお茶の特徴をもっと知ってもらいたい

古来に中国から来た茶の実で育てた在来種の品質を改良し、安定栽培できるようになりました。しかし、いつも同じ味のお茶をいただけることに、飲む側は面白みに欠け、また飲む人も離れる傾向があり、いわゆる急須ばなれの一因にもなっていました。近年九州で栽培されたものが高く評価されてき、京都の伝統品種が押され気味となりつつもあります。

また、てん茶の栽培上では旨味を出すために、披覆（茶

農林水産物資源の活用

園の上に遮光ネットを掛けて日光を遮る）の工程が不可欠ですが、毎年春の一番茶に続いて、暑い夏の二番茶も披覆すると茶園にダメージを与えてしまい、樹勢が弱くなり、次年度の一番茶の収量と品質にも影響してしまいます。近年、てん茶も煎茶も特に二番茶の相場下落が著しく、収益確保のためにも二番茶を付加価値ある茶葉に加工することが必須となってきています。

そういった状況下、二番茶を活かすべく、また、本来のお茶の姿やその品種の個性と面白さを知ってもらいたい、との東さんの強い想いにより「和紅茶」の開発に挑みました。

緑茶の葉と同じ葉で発酵酵素の働きにより紅茶ができます。本来、紅茶は渋みがある茶葉で作るものです。それを高級品とされている京都の玉露茶葉で紅茶にしてみようと発想されました。渋みが少なくまろやかな京都の茶葉は紅茶に向かないが、東さんは「みんながやらないことをやってみよう」と取り組んだと言います。開発の中では沢山の失敗をし、沢山の茶葉を捨ててきた。普通であればもったいないからやめようと思う中、社長の「チャレンジ、とことんやろう」の言葉のお蔭で、毎年少しずついいものができるようになったと語ります。

京都品種の和紅茶の特徴は、渋みが少なくストレートで飲めることです。その味わいはまろやかで甘みがあり、日頃口にしている外国産紅茶とは異なる深い味わいです。茶葉は玉露に向いている「ごこう」「うじみどり」、最高級抹茶とされている「あさひ」「さみどり」の4品種にて作られています。茶葉には300種類以上の香り成分が入っており、萎凋や発酵の過程で、花、フルーツの香りなど、様々な香りを醸します。東さんは「作る工程で味わえる香りの変化がとても幸せです、とても楽しい」と、その香りをうっとり思い出されるかのよう話します。発酵は自然発酵を採っており、気温や湿度により発酵にかかる時間が違います。そのため、段階ごとの成分を香りを感じ、発酵をどの程度で止めるかも体で覚えた香りの経験のみで判断します。発酵しすぎて酸味が



和紅茶のラインアップ

でてしまったり、発酵のタイミングが夜中にあたることもあり、とても神経を使うそうです。自然の恵みを活かしたその製法は、二度同じものを作ることが難しく、来年はどんな味や香りになってくれるのか？そのこと自体を消費者と一緒に楽しめるのが、大手メーカーではできない個人生産者の強みである、と語ります。

和紅茶の販売展開と和紅茶をスイーツに

国内外の展示会や、物産展、百貨店催事への出展販売、インターネットサイトや自社HP、百貨店のオンラインショップなどへの出品と、販売展開も広がってきました。また平成25年には香港に代理店をおき、香港をはじめ中国・EU・中東などへの輸出が実現しました。アメリカでも日本茶専門店に出品していますが、サンプルを送るとすぐに採用され、海外からの問い合わせも多くなっています。

京都は近年、国内外の観光客に恵まれており、その観光客向けのお土産となるような商品作りに力を入れていきたいとのこと。現在、バウムクーヘンと和紅茶の贈り物セットなどを手がけていますが、パッケージや和紅茶の想いを伝えられるネーミングに、大変悩まれているそうです。次は和紅茶のバウムクーヘンにチャレンジ中、またとても難しいとされている烏龍茶も開発中です。京都の老舗茶農家として想いを届けたい東さんのこれから



バウムと和紅茶

は、まだまだ楽しみです。

事業概要

京和あずま株式会社

<http://www.azuma-tea.com>

代表：東 周作

業種：農業・茶の生産、加工、販売、輸出・農業資材の製造販売

創業：昭和47年 設立：平成8年4月

住所：〒619-1204 相楽郡和東町門前宮野20

TEL：0774-78-3771 FAX：0774-78-3772