

# かごしま茶通信

公益  
社団法人 鹿児島県茶業会議所

鹿児島市南栄3丁目12

TEL(099)267-6063

FAX(099)267-6957

<http://www.ocha-kagoshima.jp>

発行責任者

会頭 柚木弘文



## 令和5年度県茶品評会、 茶経営改善コンクール 審査会開催



令和5年度の県茶品評会及び茶経営改善コンクールの審査会が、9月13日、14日の両日に県茶流通センターで行われ、9月15日開催の擬賞会議において成績が決定しました。今年の品評会には、普通煎茶の部門に13市町から101点、深蒸し煎茶の部門に9市町から102点の出品があり、茶経営改善コンクールには、8市町から31点の出品がありました。県農業開発総合センター茶業部の内村浩二部長を審査長に14名の審査員が審査しました。

品評会の成績結果は、普通煎茶は一等一席の農林水産大臣賞に霧島市の松山茂樹さん、産地賞に霧島市の受賞が決定し、深蒸し煎茶は一等一席の農林水産大臣賞に鹿屋市の田原製茶工場代表田原義博さん、産地賞に鹿屋市の受賞が決定しました。

茶業経営改善コンクールの成績結果は、最優秀賞の農林水産大臣賞に薩摩川内市の山下智広さん、産地賞に薩摩川内市の受賞が決定しました。

【審査概要】

本年の一番茶は、2～3月の平均気温が平年より高く推移したことから、早生品種を中心に新芽の生育が早く、昨年よりも3～5日程度早い摘採開始となったものの、4月以降、最低気温が平年を下回る日が多かったことから、急激な芽伸びは見られず、順調な生産となりました。

このような中、出品された茶の多くは適期に摘採され、また丁寧に製茶された良質なものが多く、本県茶生産者の熱意と技術レベルの高さが窺えました。

(1)茶品評会

ア.普通煎茶の部

上位から中位まではレベルが高く、特に上位は、

細よれで揃いが良く、光沢が有り、若芽のすがすがしい香りとうまみを強く感じさせる秀品揃いで、本県の技術レベルの高さが窺えました。

イ.深蒸し煎茶の部

上位から中位は、黄色みを帯びた鮮緑色でつやがある外観で、水色は青みと濃度感があり、濃厚なうま味を備えたものでした。

(2)茶経営改善コンクール

上位の出品者は、本県の特徴である機械化体系を導入し省力化を進めつつ、安心・安全な茶づくり等に努め、安定した経営を行っており、製品の品質や市場評価についても高い評価を受けました。

審査結果

茶品評会（普通煎茶）特別賞

Table with 3 columns: Special Award, Awarded Person, and City/Town/Village. Lists winners for various categories like 'Agriculture, Forestry, and Fisheries Minister Award' and 'Nanpuku Tea Production Association Award'.

産地賞

霧島市

茶品評会（深蒸し煎茶）特別賞

Table with 3 columns: Special Award, Awarded Person, and City/Town/Village. Lists winners for categories like 'Agriculture, Forestry, and Fisheries Minister Award' and 'Nanpuku Tea Production Association Award'.

産地賞

鹿屋市

茶経営改善コンクール 特別賞

Table with 3 columns: Special Award, Awarded Person, and City/Town/Village. Lists winners for categories like 'Agriculture, Forestry, and Fisheries Minister Award' and 'Nanpuku Tea Production Association Award'.

産地賞

薩摩川内市

# 第77回(令和5年度) 全国茶品評会結果概要

「第77回全国茶品評会」が、令和5年8月22日～25日の4日間にわたり、福岡県八女市のJA全農ふくれん茶取引センターで開催されました。

本年度は、17都府県の茶産地から7茶種8部門に832点が出品され、全国から集まった20名の審査員により慎重に審査されました。

本県からも5茶種6部門に115点が出品され、普通煎茶10kgの部において、南九州市が産地賞第1位を受賞し、霧島市が第2位、志布志市が第3位と12年ぶりに鹿児島県勢が産地賞を独占しました。この部で本県は20年連続で第1位を受賞、特別賞では、霧島市の有限会社みぞべ五光が、農林水産

大臣賞を受賞しました。

この部門は、摘採条件が機械摘みに限定されており、審査概評では、外観、内質ともに優れた品質で、作業精度の高さを感じたとの報告がありました。

また、玉露の部において、曾於市が3年連続で産地賞第3位を受賞し、1点が入賞したほか、普通煎茶4kgの部で2点、かぶせ茶の部では3点が入賞するなど、多様な茶種が高いレベルで生産されていることを示すことができました。

褒賞授与式は、10月28日(土)に八女市民会館おりなす八女で開催される予定です。

## 特別賞 普通煎茶10kgの部

特別賞	受賞者	市町名
農林水産大臣賞	有限会社 みぞべ五光	霧島市
農林水産省農産局長賞	知覧銘茶研究会 株式会社 栢川製茶	南九州市
公益社団法人日本茶業中央会会長賞	知覧銘茶研究会 有限会社宮原光製茶 宮原 健	南九州市
全国茶生産団体連合会会長賞	知覧銘茶研究会 農事組合法人 大隣岳茶生産組合	南九州市
全国茶商工業協同組合連合会理事長賞	知覧銘茶研究会 農事組合法人 菊永茶生産組合	南九州市

## 産地賞

普通煎茶10kgの部	1位：南九州市      2位：霧島市、3位：志布志市
玉露の部	3位：曾於市

## 審査会風景



〔研究最前線〕

# 『せいめい』のセル苗を用いた 定植初年目の剪枝法

農業開発総合センター 茶業部

## 1. はじめに

県農林水産物輸出ビジョンでは、お茶を重点品目に位置づけています。新品種「せいめい」は、抹茶や有機栽培への適性が高いことから、栽培面積が拡大しています。

定植作業の機械化体系で用いられるセル苗は、定植時の植え傷みが少ない、初期生育が良い、定植作業の労力軽減が図られるなどのメリットがあります。しかし、セル苗の定植初年目は、そのまま枝条を伸ばす放任管理が多いため、現地では台風などの強風による倒伏が問題となっています(写真1)。定植初年目は、台風などの強風対策として、各うね間にソルゴーを間作しますが、ソルゴーが生育し、防風効果を発揮するまでの期間の対策が必要です。さらに、「せいめい」は、樹姿が半直立型で、株張りが劣るという特性があり、早期に株張りを確保する栽培管理が必要です。

そこで、「せいめい」のセル苗を用いて、初年目の生育途中での剪枝による倒伏軽減、側枝の生育促進・株張り効果を明らかにしましたので紹介します。



写真1 生育途中に倒伏した株(6月)

## 2. 茶樹生育中の倒伏軽減効果

令和4年2月28日に定植し、試験区(セル苗・初年目剪枝区)は、定植初年目の樹高が定植時の剪枝の目安となる地上15cmを超え、硬化する頃(5月23日)に、同高さで剪枝を行いました。な

お、対照区として、5月に剪枝をしないセル苗・放任区と慣行区(地床2年生苗)を供試しました。

定植後の樹高は、セル苗・放任区が最も高く推移し、セル苗・初年目剪枝区、慣行区の順でした(図1上)。

生育中の倒伏率は、5月中旬～7月にかけてセル苗・放任区が約10%と他の区に比べ高くなりました(図1下)。生育中の倒伏は、ソルゴーの防風効果が表れる7月下旬までに多く(写真2)、樹高が高いセル苗・放任区で多い結果となりました。倒伏率が急激に高まる期間(6/2～6/15、倒伏率2%→6%)は、最大瞬間風速が15m/s(6/6)、14.3m/s(6/13)と風が強い日がありました。

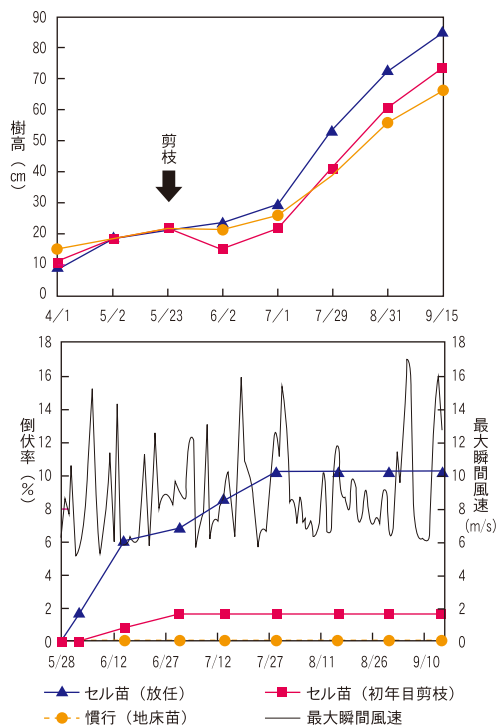


図1 生育中の樹高と倒伏率の推移  
(上：樹高、下：倒伏率)

注1) 図中の矢印は、剪枝日(令和4年5月23日)  
2) 最大瞬間風速は、アメダス地点加世田の観測値

秋季における生存率は、セル苗・放任区が他の区に比べ低く(表1)、生育期間の倒伏率が影響していると考えられます。



写真2 うね間に間作したソルゴーと茶樹の生育状況（令和4年7月29日）

注)ソルゴーは、令和4年5月2日に各うね間には種した(品種:短尺ソルゴー、は種量:1.5kg/10a)

表1 秋季の茶樹の生育状況（令和4年9月15日調査）

区	生存率 (%)	樹高 (cm)	株張り (cm)	株張り指数	分枝数 (本)
セル苗・初年目剪枝	99.1a	71.0ab	34.4ab	0.5a	8.8a
セル苗・放任	92.3b	84.1a	27.3a	0.3b	7.3b
慣行(地床苗)	100.0a	66.1b	30.3b	0.5a	6.5b
分散分析	**	*	**	*	*

注1)区は3反復設け、生存率は全株、それ以外の調査項目は、反復あたり10株調査した

2)生存率は、逆正弦変換後の数値で検定した

3)株張り指数は、株張り/樹高である

4)\*\*:1%水準で有意差あり、\*:5%水準で有意差あり、ns:有意差なし

5)異なるアルファベット間は、TukeyのHSD検定により有意差あり



写真3 秋季の分枝状況(令和4年9月15日)

(左:セル苗・放任区、右:セル苗・剪枝区)

### 3. 側枝の生育促進と株張りへの影響

セル苗・剪枝区は、頂芽が除去されたため、側枝の生育が促進され、分枝数も増加しました(表1、写真3)。

定植初年目の剪枝は、分枝数を増やし、株張りを広げることができると考えられます。

### 4. おわりに

「せいめい」のセル苗は、定植後、樹高が定植時の剪枝の目安である地上15cmを超え、硬化する頃(5月下旬)に剪枝を行うことで、強風によ

る倒伏を防ぐことができることが分かりました。

また、同剪枝は、側枝の生育を促し、秋季における分枝数を増加させ、株張りを良くします。セル苗を用いた定植作業の機械化と本技術を組み合わせることにより、定植作業の労力軽減と早期成園化が期待されます。

現在、「せいめい」における定植2年目以降の剪枝技術や他品種での定植初年目の剪枝技術を検討中で、早期成園化に向けたセル苗定植での剪枝技術の確立を目指します。

(栽培研究室 榎木琢磨)

# 令和6年度 学生募集

## 鹿児島県立農業大学校

鹿児島県立農業大学校では、令和6年度に入学する学生を募集しています。

茶業後継者として就農希望の方や茶関連企業・団体に就職希望の方は、農業大学校で農業全般や茶に関する専門的知識・技術を習得して、将来、茶業界で活躍してみませんか。

茶業科では、茶業関係の各分野の専門家による講義や実践的な技術習得を目的とした茶園管理や製茶の実習を行っています。茶に関する知識や技術を習得した農大生に対しては多方面から求人があります。非農家の方でも、学ぶ意欲とやる気があれば大丈夫ですので、是非ご検討ください。

また、将来の農業を担うために県内外から集った若者と、寮生活や部活動を通じて交流や仲間づくりができることも大きな魅力です。詳しいことをお知りになりたい方は、教務指導課までご連絡ください。



写真1 乗用型摘採機の操作実習

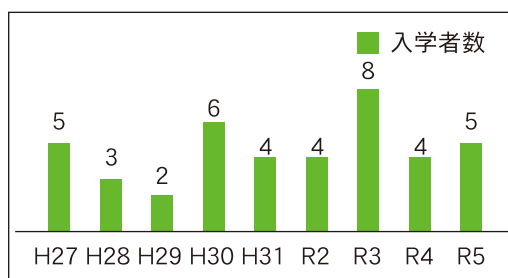


図1 茶業科入学者数の推移

### <学生募集要項(抜粋)>

1 定員 農学部(野菜科35名、花き科10名、**茶業科15名**、果樹科10名)  
畜産学部(肉用牛科25名、酪農科10名、養豚科10名)

### 2 受験資格

- ① 高等学校を卒業した者、若しくは令和6年3月に卒業見込みの者、又はこれと同等以上の学力を有すると知事が認めた者。
- ② 卒業後、農業関係に従事する見込みがあり、農場実習・寮生活に耐えられる者。

### 3 一般入学試験日程

	受付期間	試験日	合格発表
A日程	令和5年10月16日(月)~11月6日(月)【当日消印有効】	11月21日(火)	12月5日(火)
B日程	令和6年1月4日(木)~1月22日(月)【必着】	1月30日(火)	2月6日(火)
C日程	令和6年2月6日(火)~2月21日(水)【必着】	3月5日(木)	3月12日(火)



### 問い合わせ先

鹿児島県立農業大学校 教務指導課  
〒899-3311 日置市吹上町和田1800  
TEL:099(245)1071

公式インスタグラム始めました  
<https://www.instagram.com/kagonodai/>

\*農業大学校のHPでも確認できます。

鹿児島農大 検索

スマートフォンから  
ご覧になれます。



# 流通情勢

## 令和5年産 茶取扱概況

J A 鹿児島県経済連 茶事業部

### 1. 二番茶(5月22日～7月11日)

#### (1) 生産・入荷

生産は、一番茶摘採後に夜温が低い日が多く、日照時間も平年より短かったこともあり、早場産地では一番茶後50日前後での生産開始となった。中間遅場産地では、5月中旬以降の気温の上昇に伴い生育は前進化し、5月下旬頃からは梅雨入りによる降雨の影響もあったが、順調な生産開始となった。

取引は、早場産地が盛期入りした5月29日に日量100トンを超える上場量となり、以降中間・遅場産地での生産も開始したことで日量150トンを超え、取引の最盛期となった。6月中旬以降は、早場産地の生産が終盤となり、天候不順の影響もあったため、日々漸減傾向となった。

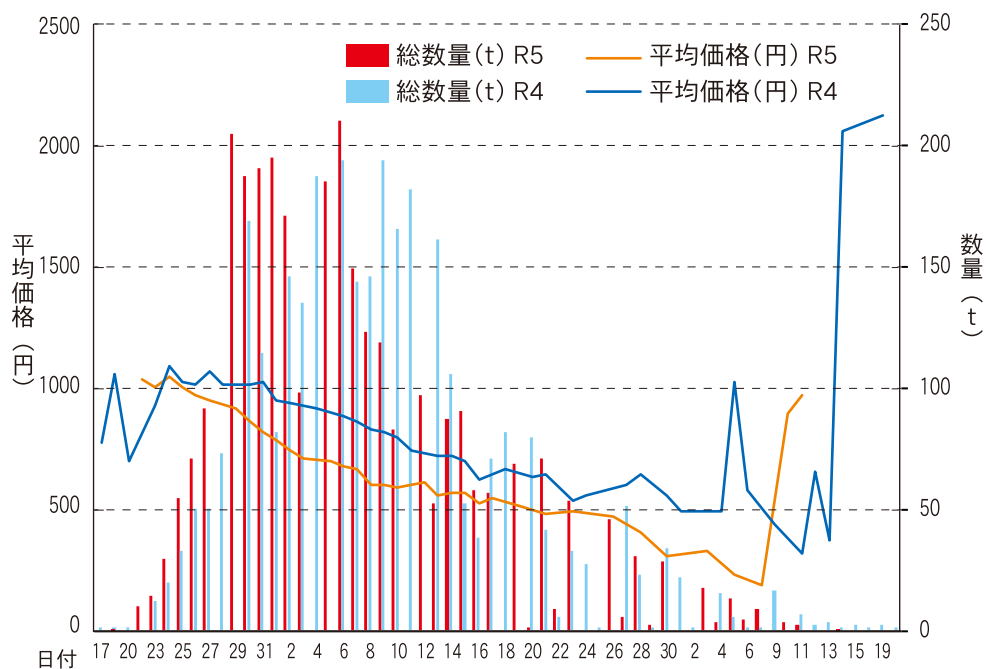
取扱数量は、生産当初、冷涼な気温から芽伸びが進まなかったことや病害虫による被害も一部みられたものの、2,985トン(前年最終実

績：2,975トン、前年比100%)となった。

#### (2) 品質・市況

品質は、生産当初、ドリンク需要の不透明さから、品質重視の生産が励行され、一番茶に配合できる品質良好な製品が多く生産された。梅雨入り後は、炭疽病やウンカ、ホソガ等、病害虫の影響を受け、水色が黄色みから赤みを帯びる製品が増加した。また、6月6日以降は、降雨の合間を縫っての生産となり、下葉のヒラうつ製品や大形で硬葉化の進んだ製品も多くみられた。

市況は、被覆製品において、芽があり、蒸しの効いた色沢良好な製品は1,200円以上で取引されたものの、盛期過ぎには品落ち以上に価格の下げがみられ、700～800円台が中心の取引となった。形状ものについては、中山間産地の芽合いの良い、色沢が濃緑な製品で900円以上の取引となったが、一部の良品に限られ、標準的な製品は800円前後の取引となった。被覆効



鹿兒島県茶市場 令和5年度 日別推移グラフ (二番茶)

果の低い製品については、つくりを問わず評価が厳しく、700円を下回る取引となった。

露地製品では、流通在庫過多の影響や大手飲料メーカーのドリンク原料の仕入が消極的であったことから、生産開始当初より600円前後が取引の中心となるなど、昨年同様軟調な取引開始となった。取引後半からは、ドリンク原料の必要量確保に向け、J-GAP以上の第三者認証を取得している製品を中心に、450円前後で取引されるなど底堅い相場展開となった。

ただし、病虫害や生葉管理の影響で、水色に赤みや黄色みがみられる製品については、300円前後の取引となり、厳しい評価となった。

本茶平均価格は、一番茶配合用や飲料原料用の引き合いが、昨年に比べ低調となり、品質面でも病虫害の被害も多く見られたため、被覆製品、露地製品ともに軟調な相場展開となり、727円（前年最終実績：832円 88%）となった。

ドリンク飲料用原料の需要が少ないとの情報により、一番茶や二番茶後の中切り、深刈り等の更新園が例年より増加し、三番茶の生産量は減産となった。また、飲料メーカー等による市場外での相対取引の動きも強く、県茶市場の取扱数量は、1,658トン（前年実績：1,992トン、前年比83%）となった。

(2) 品質・市況

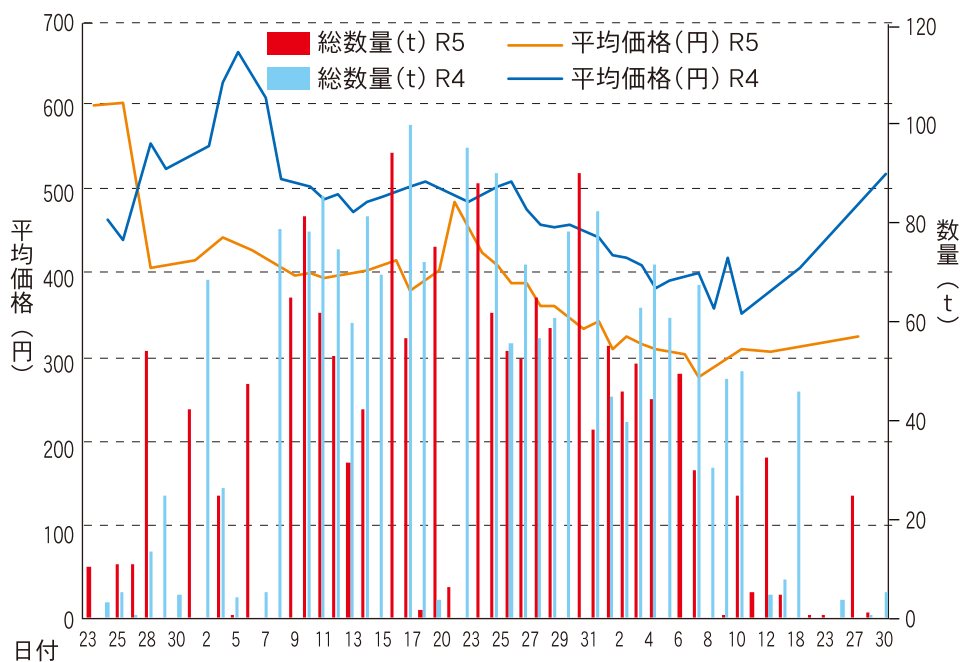
品質は、四番茶の摘採を見据えた茶園を中心に芽合い・色のりの良い製品が見られたものの、一部の工場に限られ、芽合いの良い製品は少なく、大形で外観の色沢の浅いもの、棒の混入が目立つなどの番茶風の製品割合が多く見られた。また、最終摘採の兼ね合いから7月中旬以降は硬葉化した製品が多く、品落ちによる下げがみられた。

市況は、二番茶同様飲料量原料としての引き合いが弱かったため、開始当初より450円前後が取引の中心となった。中盤以降も、総体的な品質の低下や下物を中心とした軟調な相場展開が続いたことから、本茶平均価格は、405円（前年実績：479円、前年比85%）となった。

2. 三番茶(6月26日～9月8日)

(1) 生産・入荷

生産は、製造コストの増加や流通在庫過多や



鹿児島県茶市場 令和5年度 日別推移グラフ（三番茶）



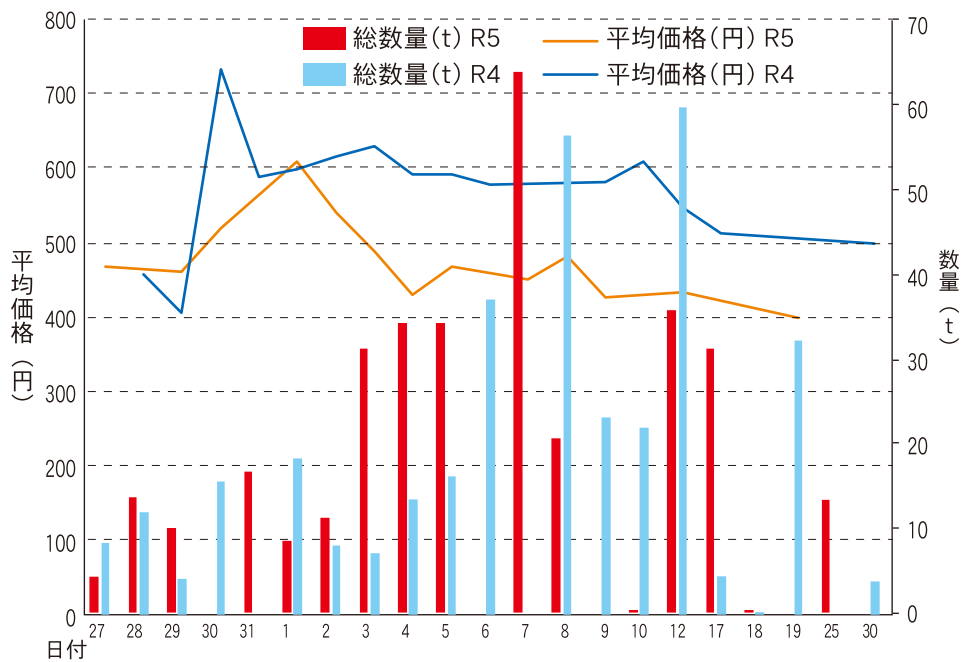
3. 四番茶(7月27日～9月8日)

(2) 品質・市況

(1) 生産・入荷

生産は、飲料用原料の需要が少ないとの情報により、更新園の割合が例年より増加したものの、軟調な相場展開の影響により減産傾向となり、取扱数量は昨年よりやや減少し327トン(前年実績：342トン、前年比96%)となった。

品質は、一部で芽合いの良い製品がみられたが、総体的には大形の製品や色沢の色の浅い番茶風な製品が多くみられた。また、三番茶と同様に飲料原料用の引き合いが弱く、価格の中心は400円前後で推移し、本茶平均価格は、373円(前年実績：446円、前年比83%)となった。



鹿児島県茶市場 令和5年度 日別推移グラフ(四番茶)

◎ 一番茶～四番茶 茶期別取扱実績

(単位:t、円、%)

茶期	区分	令和5年度				令和4年度				令和4年度対比			
		本茶	番茶	出物	合計	本茶	番茶	出物	合計	本茶	番茶	出物	合計
一番茶	数量	3,160	837	420	4,418	3,141	927	441	4,509	101	90	95	98
	平均@	1,846	534	714	1,490	2,004	609	832	1,602	92	88	86	93
二番茶	数量	2,545	80	360	2,985	2,530	87	358	2,975	101	92	101	100
	平均@	727	303	356	671	832	408	458	775	87	74	78	87
三番茶	数量	1,323	228	107	1,658	1,629	256	108	1,992	81	89	99	83
	平均@	405	305	233	380	479	376	281	455	85	81	83	84
四番茶	数量	284	38	4	327	318	15	10	342	89	253	40	96
	平均@	373	304	243	364	446	352	294	437	84	86	83	83
合計	数量	7,313	1,183	891	9,387	7,617	1,285	917	9,818	96	92	97	96
	平均@	1,138	467	509	994	1,224	546	615	1,078	93	86	83	92

※ラウンドにより合計が一致しない場合がある。

県茶生産協便り

# 令和5年度 主な事業の取り組み概況と 今後の計画について

(一社) 鹿児島県茶生産協会

## 1. クリーンなかごしま茶づくり生産推進事業

○ 各地区のクリーンな茶工場実態調査実施計画書に基づき、推進活動費を交付しました。各地区では、計画の調査にご協力をお願いします。

また、黄色の「お知らせ旗」を、収穫10日前から収穫が終わるまで茶園に設置し、農薬飛散防止対策の徹底をお願いします。



## 2. 銘柄産地育成対策事業

○ 県指導班・地区振興会の茶品評会活動に対し、助成金を交付しました。

全国茶品評会普通煎茶(10kg)の部で産地賞は、南九州市が1位、霧島市が2位、志布志市が3位を受賞しました。

また、個人でも、有限会社みぞべ五光(霧島市)が農林水産大臣賞を獲得するなど、特別賞を多数受賞しました。

来年度に向け、出品点数確保と計画的な研修会の開催等をお願いします。

○ 各地区等からの要請により技術アドバイザーを派遣し、出品茶の生産指導や産地活性化に向けた助言を頂いています。

<令和5年8月末時点 南薩、北薩、始良・伊佐、熊毛地区などに7回派遣>

## 3. 県茶業経営改善対策推進事業

○ 茶業情勢に対応した生産、流通、経営等の改善と会員の資質向上に資するため、2月22日に鹿児島サンロイヤルホテルにおいて、会員及びJ A・市町・県の茶業関係者等を対象に「令和5年度茶業経営改善研修会」を開催しました。

鹿児島大学の侯徳興教授及び県農業開発総合センター茶業部長ヶ原智研究専門員から、「かごしま茶の機能性分析・評価に資するトライアル活動について」の講演をいただきました。

## 4. 生産技術課題解決研究事業

○ 鹿児島大学と県農業開発総合センター茶業部に「かごしま茶の機能性分析・評価に資するトライアル活動」、県農業開発総合センター茶業部に「茶芽耐凍温度推定モデルを用いた低コスト防霜技術の実証」について研究をお願いしています。

両事業ともに、今年度が3か年計画の最終年度になります。

## 5. 茶業経営向上活動支援事業

### (1) 県内外に向けたイベント等による消費拡大対策

#### ア 消費宣伝イベント等によるPR

(ア) かごしま百円茶屋等による「かごしま茶」PR  
県茶業会議所と共同で4年ぶりに開催しました。8月末現在で、錦江町・霧島市の茶業振興会、知覧茶業青年の会が参加し、首都圏の消費者にお茶を販売し「かごしま茶」をPRしました。

10月には志布志市茶業振興会、1月には日置市の茶業振興会が参加の予定です。

#### (イ) 岸田内閣総理大臣への新茶贈呈

6月19日に全国各地の茶娘が新茶の魅力を発信しようと首相官邸を訪れました。



鹿児島県からは「かごしまCHAガール」の森田茉莉花さんが総理大臣へ新茶を贈呈し、「かごしま茶」をアピールしました。

(ウ) かごしま国体開会式での「かごしま茶」PR

10月7日に開会式会場であるぐりぶー広場で、「かごしま茶」品種飲み比べとお気に入り投票、お茶の販売を行うとともに、県茶業女性の会によるお茶の振る舞い、販売等を行います。

(エ) 「かごしまお茶マルシェ」の開催

若年層へのかごしま茶のPRを目的に本年も開催します。

当協会会員のお茶とかごしま茶を使ったスイーツなどを販売します。

期日：11月24日(金)～25日(土)

場所：中央駅アミュ広場

県茶業会議所主催で11月23日(木)に開催される「お茶一杯の日」イベントとあわせて、多くの方が参加されるよう周知についてご協力をお願いします。

イ 日本茶インストラクター

かごしま茶プロモーション

消費地で活動する日本茶インストラクターの「かごしま茶」への理解を深め、今後の普及活動の参考としてもらうため産地ツアーを実施します。

本年は、8月に計画していましたが、台風6号の襲来で中止となりましたので、鹿児島県内のインストラクターを対象とした日帰りツアーを計画しています。

期日：12月9日(土)

参加者：鹿児島地区20名程度

内容案：鹿屋市の茶工場、茶園の視察、摘採機試乗、生産者との交流 など

(2) メディアを活用した認知度向上対策

InstagramによるPR

若年層の利用が多いInstagramで「かごしま茶」をPRしています。

本県茶業のイベントや茶産地の様子、お茶を使ったスイーツ、会員のお店の紹介など、月4回のペースで掲載しています。

フォロワー数 約1,274名(8月末時点)

「かごしま茶ナビ」で検索するとご覧いただけます。

(3) 学校等との連携による魅力創出・PR対策

県立短大、高校等による

「かごしま茶」PRと魅力の創出支援



黒豚冷しゃぶの玉露ジュレ

県立短大では、お茶を使った料理・スイーツの開発、各種イベントでの「かごしま茶」のPR活動を実施しており、今年はお茶料理研究会のお茶料理コンテストの料理部門で優秀賞を受賞しました。

高校は、山川高校・頤娃高校、薩南工業高校、野田女子高校、指宿商業高校、国分中央高校の6校に助成金を交付しました。各地域で観光客へのおもてなしやイベントでのPR、お茶を使った商品開発などを実施しています。

県茶商協便り

# 「全国茶審査技術競技大会」が 8年ぶりに鹿児島で開催される

鹿児島県茶商業協同組合



令和5年9月9日(土)鹿児島県茶市場にて、第70回全国茶審査技術競技大会(闘茶会)が開催されました。

鹿児島県としては2015年以来8年ぶり、全国的にもコロナの影響もあり4年ぶりに一堂に会しての開催となりましたが、全国13地区団より138名の選手が参加され、過去と比較しても大規模な大会となりました。

非常にタイトなスケジュールではございましたが、茶商協に関わる多くの企業、団体様よりスタッフの派遣など沢山のご協力をいただき、事前リハーサルなどを重ねて当日を迎える事が出来ました。

皆様のお力のお陰で競技会並びにサンロイヤルホテルで開催された表彰式、懇親会もスムーズに進行され全国から来られた選手、役員の方々も鹿児島を満喫されたようでした。

鹿児島県の選手も入賞者3名、団体3位入賞と素晴らしい結果を残し、大会に花を添えてくれました。

お力添えいただいた皆様、誠にありがとうございました。

## 県関係の表彰

### 1. 個人入賞者(敬称略)

- 5位 久木井 亮 介(堀口園)
- 7位 池 田 研 太(池田製茶)
- 9位 浜 田 憲 久(JA経済連)

### 2. 団体戦

- 1位 静岡市
- 2位 京都府
- 3位 鹿児島県



# アメリカお茶市場トレンド便り

在米コンサルタント

ナチュラル・プロダクツ業界専門のコンサルタントkentreeの溝呂木(みぞろぎ)です。現在ロサンゼルスを拠点に活動、情報発信をしています。

今回はSNSの活用に関する記事や人気ティーショップやカフェの作り方に関する記事などがあります。これらは自社店舗を運営している茶商さん、農家さんのみならず、そのようなお店に卸販売されている茶商さん、農家さん、商社さんにも参考になる内容ではないかと思えます。

## オンラインプレゼンスと 顧客ロイヤリティを高めるSNSの活用法

エミリー・シュルツ 2023年8月21日



他社との差別化を図り、顧客ロイヤリティを維持するための競争はますます激しくなっている。カフェオーナーにとって、競争に勝ち抜くことは難しい。

SNSプラットフォームの数が増加するにつれ、企業はすべてのプラットフォームで自社の存在感を示さなければならないというプレッシャーを感じている。しかし企業にとってキーポイントとなるのは、SNS戦略をよく練ったうえで、多数のプラットフォームに振り回されることなく自社の魅力的なブランドイメージを育成することである。

実際、外食産業の企業は時間とリソース不足の

問題を抱えていることが多く、いくつものSNSページを運営することは、明らかに時間の有効活用とは言えない。最近では、何千もの企業が、Meta(メタ)の新しいサービスである短文投稿サービスThreads(スレッズ)をブランド戦略に先取りして組み込んだ。ところが、スレッズは立ち上げから数週間で利用者の半分以上を失っている。カフェは、効果の薄いSNS戦略にリソースを割くことを避けるために、ブランド育成に使用するプラットフォームについて考える必要がある。

ティーカフェはどのように

プラットフォームを決めればいいのか？

企業にとって重要なことは、他のブランドや競合他社がどのようにプラットフォームを利用しているかを調べることであり、さらにその顧客タイプを把握することである。SNSの影響力を最大化するために、自分たちの想定する顧客は誰なのか、彼らが最も時間を費やすのはどのプラットフォームかを検討する必要がある。Instagramで成功するコンテンツが、Twitter(X)やFacebookで必ずしも成功するとは限らないということだ。

最後に、企業はSNSの管理にどれだけのリソースを割くかを決めるということが最も重要である。こういったガイドラインがあれば、意思決定を合理化し、サイトを運営するために何が必要か、コンテンツが伸びる場所、使えるリソースがあるかどうかを確実に把握できるようになる。

SNSプラットフォームの使用例：トップ5

飲食店にとって、SNSプラットフォームは豪華な写真や文章で効果的に情報発信ができるツール

である。以下は、現在トップクラスのSNSプラットフォームを利用して成功したカフェやレストランの主な例である。

### Instagram

飲み物や食べ物をビジュアルでアピールする企業には、Instagramがおすすめだ。Instagramは写真と動画が主体であり、消費者層はブランドの個性を好む。Gong cha（ゴンチャ）はInstagramを利用して、バービーとオープンハイマーのブームを活用した。ゴンチャはそれぞれの映画をイメージした2つの飲み物の鮮やかな画像を投稿することで顧客を惹きつけた。

### Tik Tok

コーヒーと焼きたてのクッキーが売りのロサンゼルスにあるデリカテッセンGgiataは、Tik Tokを好む若々しいマーケティングチームが自慢だ。

Tik Tokは動画がメインで、コンテンツで遊び心やユーモアを出したいブランド向きである。Ggiataは、フロントや裏方のスタッフと協力し、チームの日常を垣間見ることができるようにすることで、軽いタッチのトレンド的なコンテンツを制作している。

### フェイスブック

古き良きFacebookは、年配の顧客を持つ地元のカフェに最適である。フェイスブックは、常連客の写真や特別なイベント、テーマに沿ったメニューなどを投稿することで地域コミュニティを育むのに役立つ。

シカゴにある家族経営のデリカテッセン「マニーズ」は、常連客の写真や集まりの様子、重要な最新情報をフェイスブックだけで共有し、70年以上にわたって育んできたコミュニティとの交流を継続している。フェイスブックは、湯気の立つ一杯のコーヒーと温かい食事を求める顧客を引き寄せる最適なプラットフォームとなっている。

### ツイッター（X）

顧客に素早く情報を届けたいカフェにとって、ツイッター（現在はX）は最適なプラットフォームだ。特に複数の店舗を持つ企業にとっては、特別なイベントやお知らせをスピーディーに拡散するのに役立つ。また、投稿を再共有できるリツイートやリプライなどアクティブなTwitter利用者を持つ企業にとっても、優れたプラットフォームである。

Saxby'sは、マウント・セント・メアリー大学との提携を宣伝するためにTwitterを利用した。マウント・セント・メアリー大学は、新しく改装されたノット・アカデミック・センター内に学生が運営するカフェをオープンした。Saxby'sは、カフェのオープンにあわせて、大学の単位と給与の両方を得るためにそこで働く学生たちの姿を撮影したところ、そのリツイートによりパートナーシップを推進する大学や学生からさらに注目を集めている。

### スレッズ

スレッズは公開されて間もないが、すでに企業はその可能性を探るために真っ先に登録している。世界的なスーパーブランドであるスターバックスは、直近ではスレッズで「SummerWins-Days」プログラムを実施しており、水曜日の午後12時以降に顧客にドリンクを50%オフで提供している。

まとめると、SNSプラットフォームは、企業ごとの主要な層にアピールするために活用できるということだ。ティーハウス、ティーカフェ、ティーショップは、すべてのソーシャル・メディアに対応する必要はない。むしろ、限られたリソースを最もリターンが大きいプラットフォームに投資すべきなのだ。

原題：Teahouses & Tea Cafés: Serve up a Strong Online Presence and Customer Loyalty by Maximizing Social Media (抜粋)

## 成功への道： すべての年齢層が楽しめる、人気店の作り方

インディアナ・リー 2023年8月16日



ティールーム、ティーカフェ、ティーショップなど、茶に関するビジネスの経営は多くのオーナーにとって難しい。失敗しないためには幅広い客層を取り込む必要がある。

それは、単に複数の層にアプローチするためにマーケティング活動を変えることではなく、むしろ、重要なのはあなたのティーハウス自体がどのように運営されているかを真剣に考えることである。

すべての年齢層の顧客を歓迎し、自社の魅力を理解してもらえれば、地域社会で強力なプレゼンスを確立できるだろう。そうすることで、何年、何十年先まで、顧客と良好な関係を築くことができるのは言うまでもない。

次に、あらゆる年齢層が楽しめるカフェやショップを成功させるための要素を見ていこう。

### 1. アクセシビリティの確保

全ての人を楽しめるカフェを作る際にはアクセシビリティがもっとも重要だ。あらゆる潜在顧客が、ポジティブかつ意味のある方法であなたのビジネスに関わることができるよう取り組むべきである。そのため、レイアウトや雰囲気などの要素は誰にとっても歓迎されるものでなければならない。

注目すべきポイント：

#### 物理的なアクセシビリティ

ビジネスを設計する際には、どのような要素が一部の顧客にとって障害となり得るかを注意深く検討

する必要がある。例えば、足の不自由な方やベビーカーの子供連れの方が移動するのに、テーブルとカウンター間のスペースは十分か？テーブルやその他の家具の脚が、高齢のお客さまや動き回る子供がつまずかないか？などである。アクセシビリティ・コンサルタントに相談することで、自分では考えもしなかった潜在的な危険が分かることもある。

#### 感覚への配慮

感覚的な要素もティールームのアクセシビリティに影響を与える。感覚的な要素は空間を居心地の良いものにするのもできれば、逆にストレスを生むこともある。例えば、壁やインテリアに柔らかい色を使うと、落ち着いた感覚を生み出すのに役立つ。また賑やかな街や騒々しい街であれば、防音材を使用することで、外からの騒音を軽減できる。イベントやパーティーを開催する場合は、感覚過敏の子供たちに配慮しなければならない。例えば、子供によっては騒々しい空間が不快であったり、圧倒されたりすることもあるので、少し離れた場所に工作などの静かなアクティビティスペースを設けることなどで対応する。



### 2. 幅広い商品を提供する

カフェによっては取り扱い商品を特定の種類やフレーバーに特化しているかもしれない（タピオカティーショップかもしれないし、ハーブティーに特化しているかもしれない）。しかし、うまくいっているビジネスほど、すべての年齢に適応できるようさまざまな製品を取り

扱っている。こうすることでさまざまな嗜好やニーズを持つ人々を、取り込むことができる。

ここで考慮すべき点は次の通り：

### キッズセレクション

両親と一緒に来店する可能性のある子供たちを顧客として受け入れるには、彼らの好みや健康上のニーズに合った商品を提供することが重要である。必ずしもお決まりのキッズメニューではなく、むしろ、カフェやショップのテーマに沿ったおいしくて遊び心のある商品を提供しよう。

子供向けの飲み物には、丁寧にブレンドされたフルーツティーやルイボスティーなど、店のテーマに沿った商品もある。通常のドリンクのノンカフェインバージョンを飲めば子供も大人と同じような気分を味わえるだろう。こうした経験が生涯にわたって茶に親しむきっかけになるかもしれないのである。

### ティーン・ヤングアダルト向けの製品

10代から20代半ばのティーンやヤングアダルト層の顧客は、伝統的なティールームとは少し違ったものを求めているかもしれない。現在のトレンドを意識することで、この層とのつながりを深めることができる。例えば、独創的なフレーバーのタピオカティーは、特にこの層に人気がある。

若年層との交流を続け、彼らが現在何に興味があるのか、どんなフレーバーを試してみたいのか、フィードバックを求めよう。

### 大人のためのカスタマイズ可能な茶体験

顧客が定期的に飲むような主要商品がある一方で、常識にとらわれないいつもとちがう選択肢を顧客に提供することも必要だ。特に、茶のセレクションを頻繁に更新しているのであれば、さまざまな産地の茶を、スナックやスイーツと一緒に楽しむなど、カスタマイズ可能な茶体験を提供することを検討してみてもどうか。

また、グループ向けに季節に応じた茶のテイス

ティングセッションを開催することもできる。これによって、顧客はより興味深いものに触れることができ、差別化できる。

### 3. 地域イベントの開催

ティーハウスがあらゆる年齢層から支持されるために、地域のコミュニティとつながる努力をしよう。一つの方法は、定期的にイベントを開催することである。しかし、インパクトを与えるためには、全員が参加していると感じられるようなイベントを企画することが不可欠だ。これには、前述のアクセシビリティ基準を満たすことに加え、すべての人の嗜好やニーズを満たす食べ物や飲み物を提供することが大切である。また、年齢だけでなく、文化的、社会経済的背景の異なる多様なゲストを招待しなければならない。

このような包括的なコミュニティ精神を体現するイベントには、以下のようなものがある：

#### 文化的なお祝い

さまざまな文化的背景を持つ地域の人々と協力して、文化イベントを開催するのもいいだろう。伝統的メニューを用意し、文化や歴史を反映したアクティビティや音楽も準備する。こうすることで、地域に存在する多文化的な視点や経験に対する理解を深めることができるうえに、若い利用客にとっても貴重な学習の機会となる。

#### ボランティアへの取り組み

どの地域社会も課題がある。こうした課題への手助けをすることは、あらゆる年齢層の顧客と有意義なつながりを築き、前向きな変化をもたらす。ボランティア団体や非営利団体に、あなたのお店でネットワーク主催のミーティングや募金活動を開催する機会を提供しよう。

ここでは既成概念にとらわれないことである。地域の公民権団体にスペースを提供することは、かつて女性の運動家たちの避難場所として機能し



てきたティールームの歴史を踏襲することになるだろう。地元のLGBTQ+団体と関わることもできる。また、大人向けの取り組みだけでなく、子供向けの取り組みも対象にすれば、環境清掃の日や、辛い幼少期体験を持つ人たちの支援グループの拠点になれる。このようなイベントを開催することは地域貢献に役立つだけでなく、ビジネスをより多くの地域の人々に知ってもらう機会になる。

原題：Steeping Success: Build a Flourishing, Welcoming Teahouse, Tea Café or Tea Shop for All Ages (抜粋)

### 植物性飲料： 2030年までに716億2000万ドル市場へ

WTN編集部 2023年8月9日



SkyQuest Technology Consulting Pvt. LTD. (スカイクエスト)によると、植物性飲料は増加傾向にあり、世界の植物性飲料市場規模は2030年までに716億2,000万米ドルに達する見込みだ。2023-2030年の年平均成長率(CAGR)は12.7%になると予想されている。

植物性飲料市場の成長要因として、健康とウェルネスの流行、ビーガンやベジタリアンの人口増加、乳糖不耐症や乳製品アレルギーに対する意識の高まり、環境持続可能性への懸念、植物性食生活へのシフトなどがあげられる。また、植物性の原料やフレーバーは豊富になり、入手も容易になった。加えて、非乳製品代替品への需要の高まりや、植物性飲料のマーケティングが促進されたことで、クリーンラベルや自然食品への消費者の嗜好が変化したことも一因だ。

トレンドとして、植物性飲料のバリエーションや、手軽に飲めるものが増えている。ナッツやシードなどミルク代替品は人気があり、植物性プロテイン飲料、機能性植物性飲料が発売された。さらにオーガニック植物性飲料を好む消費者も増えていることから、植物性コーヒー・茶の代替品の成長、持続可能性と環境に優しいパッケージへの注目、外食産業における植物性飲料オプションの拡大など、環境への配慮を優先する消費者のニーズが増えることも期待されている。



植物性飲料とはなにか？購買層は一般消費者か？

植物性飲料とは、植物から作られ、乳製品を含まない飲料のことである。例えば、オーツ麦、アーモンド、大豆、米、ココナッツ、紅茶、コーヒーなど、さまざまな植物から作られる。植物性飲料は一般的に数多くの健康面でのメリットがあり、特定の植物性飲料は乳製品の代替品となりうる。主な購買層は一般消費者であり、より多くの製品やイノベーションを求めている。また一般的に消費者は便利で健康的かつ持続可能なものを探している。

地域別では、北米がこの分野で圧倒的なシェアを占めており、植物由来の食生活を取り入れる消費者が多く見られる。彼らは従来の乳飲料に代わるものを模索し、健康や環境問題にも関心が高く、植物性飲料の幅広い選択肢を求めている。

原題：Plantastic Drinks: The Plant-Based Beverage Market Is Set to Soar Past \$71.62 Billion by 2030 (抜粋)

(詳しくはブログにて)

<http://kagoshimacha.blogspot.com>

# 事務局便り

## 最近の動き（6月～）

鹿児島県茶業会議所

### 理事会（8月3日 かがしま茶流通センター）

令和5年度第2回目の理事会が開催され、茶業功労者表彰委員会で候補者として選定された13名の方々が茶業功労者として決定されました。また、業務の施行状況や茶業情勢等の報告がなされました。



### かがしま標章茶審査会

（9月26日 かがしま茶流通センター）

今年度のかごしま標章茶審査会を開催しました。3団体・個人から11件の申請があり、8名のかごしま標章茶審査委員が外観、水色、香気、滋味の区分毎に審査を行いました。厳正な審査の結果、8件が合格となりました。



### クールかがしま茶（水出し煎茶）PRイベント

（8月20日 イオン鹿児島店）

猛暑の中、熱中症予防にかがしま茶で淹れた「水出し緑茶」で水分を補給する運動を広めるため、CHAガールによる振る舞い、美味しい水出し緑茶の作り方など、夏場のかごしま茶の消費拡大を図るイベントを開催しました。



### かがしま国体・かがしま大会の 宿泊施設へ「かがしま茶」提供

（10月5日 鹿児島サンロイヤルホテル）

51年ぶりに本県で開催される「燃ゆる感動かがしま国体・かがしま大会」に全国から来鹿される選手・大会関係者が利用する県内49の宿泊施設にかがしま茶（ティーバッグ）を提供しました。10月5日、柚木会長より49施設を代表して「鹿児島サンロイヤルホテル」へ贈呈しました。

