

地域からプロの声

Seen from a professional

脇 純樹さん



Jyunki Waki

Profile

大学卒業後、実家の(有)脇製茶場に入社し、お茶の製造、加工、販売の全工程に携わる。現在は専務取締役を務める(有)脇製茶場の4代目。日本茶インストラクター。

▶お茶の流通においては、道の駅やスーパーなどでの直販をメインに取り組んできました。これまでに築いた販路を大切にしながらも、新たな展開を図りたいと考えていたところに小池くんと出会いました。Instagramの活用など、デジタルマーケティングに向けた企画に始まり、宣伝材料の撮影まで、一連の流れを切れ目なくサポートしてくれるので、非常に助かっています。新宮茶の魅力発信と、新たな顧客層の獲得に向け、小池くんと一緒にトライしていきます。

Profile

高校で農業を学び、卒業後は静岡県へお茶づくりの修行へ。厳しい修行で製茶の基礎を学んだ後、帰郷して父が創業した大西茶園へ。現在は大西茶園の2代目代表。

▶私たちお茶農家は、いいお茶を作ろうと、生産・加工に没頭しがちです。もちろん生産者として、自分が作った自慢のお茶に触れてもらいたくて、販売促進も頑張るのですが、つい、お茶農家目線で考えてしまいます。小池くんは、きちんと消費者目線で見て、デジタル、撮影など私たちが持っていない技術を活かした販売プランなどを提案してくれるので、とても参考になります。また、私たちが慣れて当たり前になっている新宮の魅力なども、新鮮な視点で掘り起こしてもらいたいです。

大西嘉一郎さん



Yoshiichirou Oonishi

新宮茶の基礎知識

新宮の山野にはヤマチャが自生し、古くから製茶が盛んな土地でした。昭和29年、脇久五郎氏が静岡の国立原種農場から優良品種「ヤブキタ種」をいち早く入手し、当時は困難とされていた挿木育苗に成功、四国で初めてヤブキタ種の生産が始まりました。これを受けて、多くの自治体・農業団体から苗木の需要が殺到、四国各地へヤブキタ種を供給しました。こうして県内外に送られた新宮産ヤブキタ種は各地で根差し、新宮茶は四国の茶産業の起源となりました。急傾斜地に散在する新宮の茶畑は、機械作業には不向きで作業効率は悪いのですが、ヤマチャが自生する栽培土壌と、昼夜の気温差や季節の寒暖差など、深山の厳しくも豊かな自然環境が、健康で丈夫な茶樹を育てます。先人の知恵と情熱は今日まで受け継がれ、効率化社会の中にあってもなお、手間暇がかかる無農薬での栽培を続けており、「希少の一品」として多くの人に親しまれています。



Profile

1994年生まれ・愛知県名古屋市出身。大学卒業後、東京のデジタルマーケティング支援の企業にて2年間修行。そのほか個人メディアの運営も行う。「強みを磨いて伸ばす」サポートを心がけています。趣味：カメラ・テニス・ギター・アウトドア

Satoshi Koike

小池 悟嗣 四国中央市地域おこし協力隊

県内一の生産量を誇る「お茶」をPRしてブランド化を図る

新宮茶

地域おこし協力隊



「地域おこし協力隊」とは、人口減少や高齢化などの進行が著しい地域において、地域外の人材を積極的に受け入れ、地域の活性化に寄与してもらい、その後の定住や定着を図る制度で、都市圏の住民の地方移住への足掛かりや地域力の維持・強化を目的とした制度です。

小池隊員は、新宮茶のPRをミッションとして、新宮地域のお茶関連事業者との連携による情報発信やデジタルマーケティングの展開などを支援することで、県内一の生産量を誇る「お茶どころ四国中央市」のブランド化を図ります。

小池隊員にインタビュー

地域を学ぶことから
こんにちは。令和3年2月から四国中央市新宮町の地域おこし協力隊として着任いたしました、小池悟嗣と申します。前職での経験や、個人で力を入れてきた撮影やSNS・インターネット関連のスキルを活かし、微力ながら新宮町に貢献したいと思い、協力隊の活動に従事することを決めました。まずは、地域のことや新宮茶について学び、いち早く成果につなげられるよう精進してまいります。

四国中央市は充実したまち

四国中央市は紙産業を主体とした強固な産業に加え、書道パフォーマンス甲子園などの文化的イベント、新宮・嶺南地域の観光など、多岐にわたり充実した地域であると感じます。市の魅力的なコンテンツとうまくかけ合わせながら、新宮茶ブランドを広げていく取り組みに力を入れています。



新宮だからできる展開がある

急峻な山々に囲まれ、山峡特有の香り高い新宮茶。急斜面で大型の機械を入れられないことから発達した、職人さん熟練の感覚や手さばきに感服するとともに、高齢化による担い手不足や消費の縮小、ニーズの変化などの課題も目の当たりにしました。新宮茶について知れば知るほど、これまで地域でお茶産業を守ってきた方々の力や積み上げられた歴史の大きさをひしひしと感じます。全国の主要な茶産地と違い、小規模かつ農業に頼らないお茶づくりなど、新宮だからできる、新宮にしかできない展開があると確信しています。また、道の駅「霧の森」も新宮茶をさまざまな形で楽しめる貴重な場所です。

まずはお茶に携わる方々としつかり足並みを揃え、地域の中で連携を取りながら、新たな一手を投じていきたいと考えています。

ブランド化へ一歩

着任して半年以上が経過し、地域としての課題や取り組むべき施策が明確化してきました。新宮茶を取り巻く課題をいくつか申し上げましたが、すべてに通ずる解決策の軸は「しっかりと売ること」利益を生む仕組みづくりです。国内の人口減少と消費動向の変化に引き合い、今後の時代に沿った仕組みづくりに尽力します。これまで「新宮茶」という名前を耳にすることはあっても、どんな人がどんな環境でつくっているのか、目にする機会はまだありませんでした。お茶だけでなく、新宮のことを知ってもらいたいこと、そして魅力を最大限伝えられるような商品づくり、PRを通じて、新宮茶のブランド化を図っていききたいと思っています。市民の皆さまにとって誇れるブランドへと昇華させることができるよう、一歩一歩進めてまいりますので、どうかよろしくお願いたします。

Follow me! // 新宮茶 | 山のお茶づくり
Instagram @shingu_cha
QR code

