

# 三重県のかぶせ茶を 一人でも多くの方に知ってもらい ファンになってもらいたい

- ・はじめまして
- ・三重県のお茶事情
- ・かぶせ茶とは？
- ・かぶせ茶カフェを始めたきっかけ
- ・かぶせ茶カフェについて
- ・万次郎について
- ・かぶせ茶カフェの現実
- ・かぶせ茶カフェを始めてからの変化
- ・これからのこと



四日市市のマスコット  
キャラクター  
こにゅうどうくん

## はじめまして



マルシゲ清水製茶 かぶせ茶カフェ  
清水 加奈

家族経営の専業茶農家 三代目  
主人・父→茶園管理、製茶 担当  
私・母・妹→販売・かぶせ茶カフェ 担当

1人でも多くの方に三重のかぶせ茶を知ってもらい  
ファンになってもらいたい！

# 三重県と全体のお茶事情

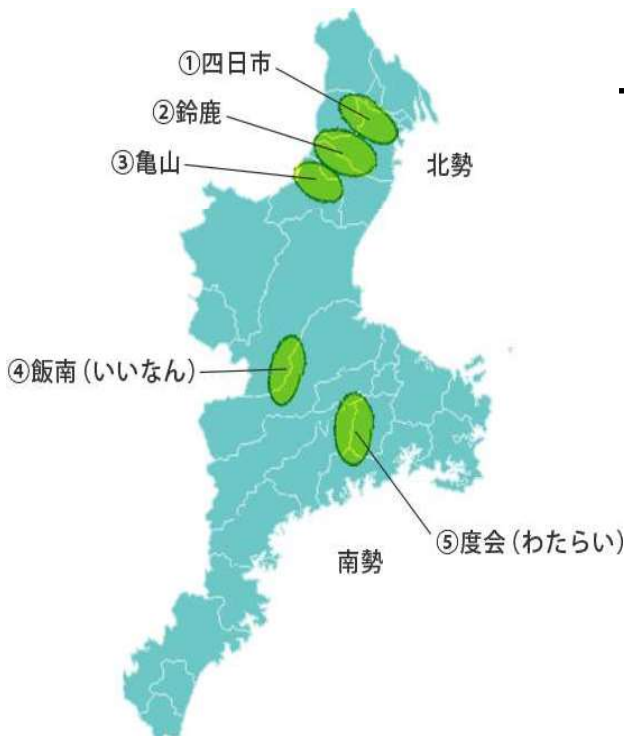
## ○ お茶の主産県と生産の特色（令和5年度）

順位	府県名	栽培面積 (ha)	荒茶生産量 (t)	生産の特色
1	静岡	13,300	27,200	「せん茶」、特に「深蒸しせん茶」を主体とした生産。「てん茶」及び「かぶせ茶」の生産が全国3位
2	鹿児島	8,140	26,100	「せん茶」を主体とする。「てん茶」の生産が全国1位。多様な品種構成
3	三重	2,590	5,220	「玉露」及び「かぶせ茶」の生産が全国1位
4	京都	1,530	2,640	「玉露」及び「てん茶」の生産が全国2位
5	福岡	1,490	1,750	「玉露」の生産が全国3位
6	宮崎	1,200	2,940	「せん茶」主体の生産。「釜炒り茶」の生産が全国1位
7	熊本	1,050	1,320	「玉緑茶」の生産が全国3位
8	埼玉	726	793	「せん茶」を主体とした生産
	全国	36,000	75,200	

資料：農林水産省「作物統計」

三重県は茶生産量全国  
第3位！  
かぶせ茶の生産量は全国  
第1位！

もっと自慢しちゃおう！



## 三重県産の茶＝伊勢茶

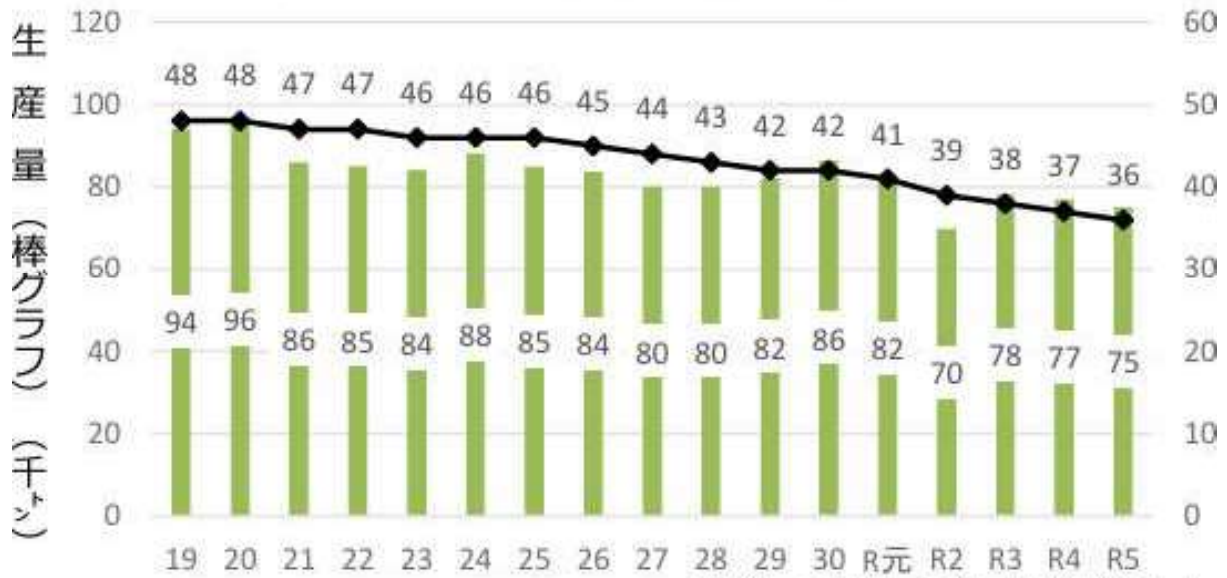
北勢・・・かぶせ茶が多い  
南勢・・・深蒸し煎茶が多い  
伊勢茶はかぶせ茶と深蒸し煎茶の二本柱

三重県の農業算出額第4位

京都、愛知、岐阜、静岡へ流通

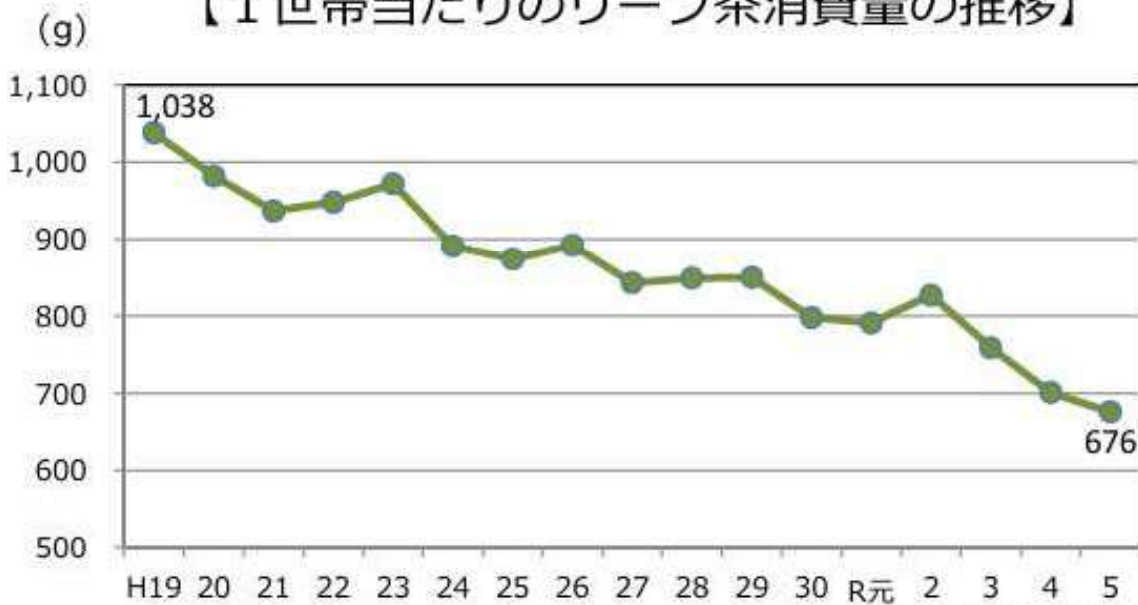
品質は良いが知名度が低いのが伊勢茶

## 【お茶の作付面積・生産量の推移】



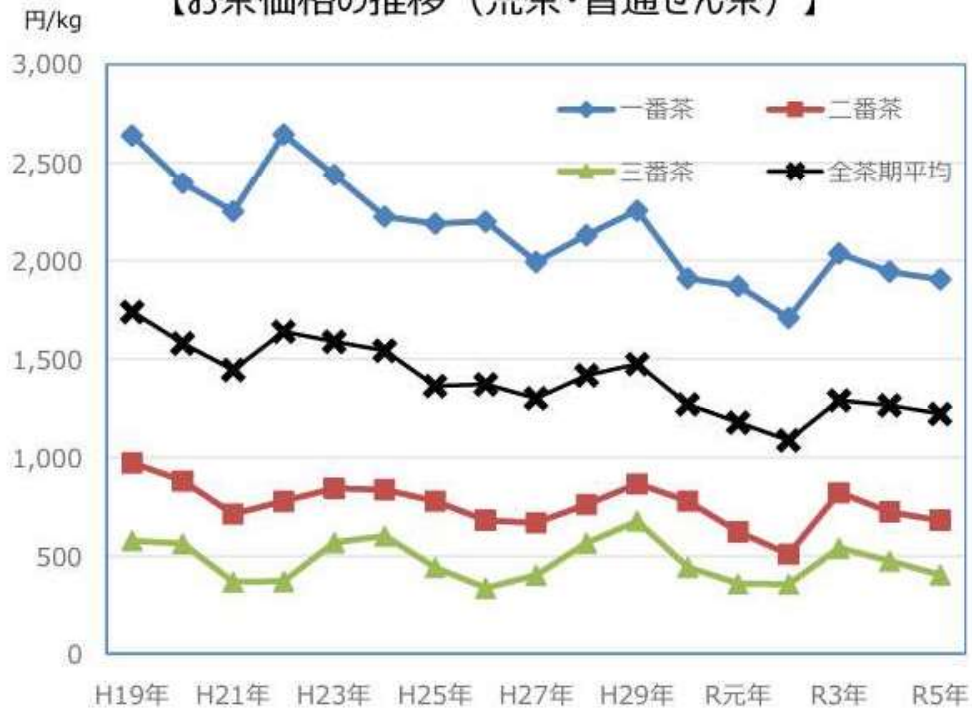
資料：農林水産省「作物統計」

## 【1世帯当たりのリーフ茶消費量の推移】



資料：総務省家計調査

【お茶価格の推移（荒茶・普通せん茶）】



【主産県における販売目的の栽培経営体数（農家数）の推移】（経営体、戸）

	静岡	鹿児島	三重	京都	福岡	宮崎	熊本	全国
H12	24,019	4,309	4,598	1,330	2,217	820	1,277	53,687
H17	17,731	3,072	2,294	1,035	1,629	642	973	37,617
H22	13,933	2,216	1,455	825	1,385	513	695	28,116
H27	9,504	1,599	941	631	962	373	512	19,603
R2	5,712	1,081	569	473	631	297	329	12,325

資料：農林水産省「農林業センサス」（H27以前は販売農家数、R2は個人経営体数）



# かぶせ茶とは？

新芽を刈り採る2週間ほど前に覆いをかぶせ、茶葉の旨み、甘み、コクを引き出したお茶。光合成を抑えることで、渋みを抑えている。黒い覆いをかぶせるのでかぶせ茶。



## かぶせ茶カフェを始めたきっかけ

- ・三重のかぶせ茶知られていないことショック
- ・水沢って茶畑はあるけどお茶買えないね
- ・市場価格下落→自分で売った方が儲かるのでは
- ・マーケティングゼミ
- ・子育てとの両立しやすそう
- ・日本茶カフェ立ち上げの経験



いろいろな理由とタイミング

1人でも多くの方に三重のかぶせ茶を知ってもらいファンになってもらいたい！

# かぶせ茶カフェについて



茶農家の家に遊びに来てもらう感じ。  
お子茶まルーム完備。

春(新茶時期) 手摘み体験&天ぷら  
夏 お茶を凍らせたかき氷  
秋 水沢もみじ谷の紅葉  
冬 かぶせ茶ぜんざい・お茶らて



お茶膳  
(お好きなお茶、お菓子、あられ茶漬)



のみくらべ膳  
(お好きなお茶3種、お菓子、あられ茶漬)



春  
手摘み体験&天ぷら



夏  
お茶のかき氷



秋冬  
かぶせ茶ぜんざい



冬  
お茶らて

## 万次郎って？

お茶農家の友人が営むお菓子工房

かぶせ茶カフェの洋菓子担当

店舗はなく製造のみ、販売は委託販売・通販

パティシエではなく、茶農家が作るお菓子

→茶葉だけは良いものをふんだんに使うことができる





# カフェ経営の現実

カフェは開店も多いが、閉店も多いと言われている⇒**差別化が必要**  
何かに特化したお店が生き残るのではないか  
かぶせ茶カフェは【茶農家が営むカフェ】【かぶせ茶に特化】



- ・農家の6次化
- ・労働力確保が課題  
弊社の場合は茶園にアルバイトさん、かぶせ茶カフェに家族  
→【茶農家が営むカフェ】を維持
- ・売上が上がるランチ営業はしない→【かぶせ茶に特化】

## かぶせ茶カフェはじめてからの変化

- ・直接お客さんの意見が聞ける→**やりがいアップ・商品開発ヒント**
- ・マスコミに取り上げられる→**知名度アップ**
- ・販路やコラボ増える  
パン屋・お菓子屋・飲食店・日本茶カフェ・個人輸出等→**他業種人脈広がる**
- ・行政・JA・学校等から依頼増える→**やりがい感じる、勉強になる**
- ・仕事の役割分担→**家族の中での立ち位置確保**





# 四日市農芸高校さんとのコラボ



- ・ウールで育てたお茶
- ・かぶせ茶のお菓子・パン
- ・茶の実油

## これからについて

- ・厳しい茶業界 これからは『**続けていく**』ことが目標
- ・水沢町、四日市市、三重県の自慢アイテムとして守っていかなければ
- ・荒廃茶園増えている→ワインプロジェクト発動
- ・次世代にバトンパスが最大の目標



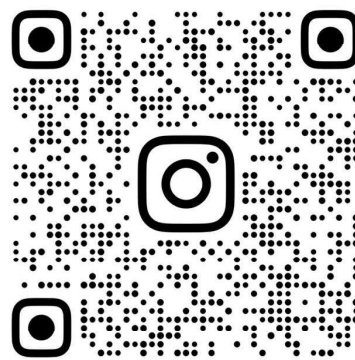
# ご清聴ありがとうございました

かぶせ茶カフェにも遊びに来てください

木・金・土 10:00~17:00



インスタフォロー  
お願いします



KABUSECHA\_CAFE