

大淀町の番茶を活かしたまちづくり

大淀町商工会 番茶プロジェクト委員長 ○浅田義彦
大淀町役場 建設産業課 中迫貴史

1. 活動方針・目的

奈良県吉野郡大淀町は基幹産業として古くより商業が発達し、地域雇用に重要な役割を果たしてきました。また、歴史的な伝統的産業である「梨」と「お茶」という一次産業も古くから生産が行われてきましたが、駅前商店街のシャッターストリート化、担い手不足による農家の減少・生産量の低下が進んでいます。このような中、本町において江戸時代以前より天日干しという工程が加わり生産されてきた「日干番茶」をクローズアップし、スイーツ、グルメなど、お茶の価値をよりいっそう高める新たな『食』を作り出し『販売』していくプロジェクトを町商工会の会員により発足しました。このプロジェクトは商工業者の奮起により町の元気を取り戻すこと、また、その活動がお茶の生産者の活力に寄与し、歴史深い大淀町のお茶の魅力を後世にわたって引き継いでいくことを目的としています。

2. 活動内容

- ・平成22年（2010）5月、大淀町商工会で主旨に賛同する会員（飲食業、自動車整備、鍼灸師など様々な職種）によりプロジェクト発足。
- ・日干番茶の番茶がもつ魅力（成分・製法）を畿央大学の協力を得て調査。試食アンケート。
- ・地元の食材を活かした商品開発について先進地視察。
- ・積極的なメディア戦略。
- ・番茶の魅力を広く知ってもらうイベント「番茶まつり」を開催（平成25年度より3回目）
- ・県内外物産展に積極的に出店。「とっとりバーガー選手権」特別賞、「第2回奈良県あったかもんグランプリ」審査員特別賞、「なら目ツ茶旨グルメコンテスト」準グランプリを受賞。
- ・現在、農業従事者・商工業者・行政との連携事業『農商工イノベーション事業』に参加。

3. 他の活動団体の参考となる事例

このプロジェクトの約6年間の活動は、県内における「番茶のまち大淀」のイメージの定着と、「番茶」生産者の売り上げ、番茶商品を取り扱う町内飲食業者の売り上げの向上に少しずつ効果がでてきている状態にあります。茶業だけでなく、新たな農業従事者が生まれること、シャッターストリートに新たな創業者が生まれてくること、まちの元気を取り戻すには必要不可欠なことから、この度、農業従事者、商工業者、そして行政からなる推進組織に参加することとなりました。この組織では『儲ける農業』の実現に向けた目標の設定、そしてその目標に向けた農業・商工業のそれぞれの取り組み、その取り組みを側面的にサポートする行政施策（担い手や創業支援など）を同時並行的に展開していくことにより、農業×商工業×行政の新たな関係の構築と、それぞれが自立して町の将来に向け進んでいく仕組みを作っていくこととなります。この連携の中で、本プロジェクトが担う役割は大きいと考えています。

4. 今後の課題等

これから始まる農業×商工業×行政の連携事業の中で、本プロジェクトの役割として今後どのように継続・発展していくべきか。本プロジェクトは『食』という他者を惹きつける大きな魅力を持ち、また、本プロジェクトが立ち上がる際に必要であった補助金が、商品を自ら『販売』することで自立的な活動を行ってきたことから、この活動を「番茶」以外にどのように波及させていけばいいのか、専門家の方や先進的な取り組みをされている団体と意見交換したいと思います。



大淀町の番茶を活かした まちづくり

大淀町商工会 番茶プロジェクト
委員長 浅田義彦

01 大淀町の紹介

町マスコットキャラクター
「よどりちゃん」

関西空港 → 大淀町 → 伊丹空港 → 東京

人口 18,550人
世帯 7,394世帯
(男性 8,874人)
(女性 9,676人)
【平成28年1月末】

かつては…

- 交通の要所として栄える
- 吉野郡で随一の米どころ

人口は…

年	人口
昭和60年	17,500
平成2年	18,000
平成7年	19,000
平成12年	19,500
平成17年	19,000
平成28年	18,550

町内の事業所数は…
商業統計より

年	事業所数
平成3年	400
平成9年	300
平成14年	250
平成16年	200
平成26年	172

シャッターストリート化

耕作放棄地増

02 原因は？

- 人が来ないエリア？ → 吉野への来訪者は多い(素通り)
- 魅力のないまち？ → 歴史深い『お茶』の生産地
- 生産者や
商工業者は？ → 元気！



なにもしなければ、なんにもおこらない！
商工会がやることに意義あり！

03 商工会でプロジェクト始動

吉野大淀日干番茶とは

全国で数少ない番茶製法で、茶葉を蒸した後、「2日間天日干し」をし、その後焙じて作られるお茶

『食』としての切り口
(自立した運営を目指す)



しかし…

番茶でグルメ??無理、絶対売れない!と内外から批判殺到



番茶プロジェクト委員長(通称:親方)
浅田 義彦
略歴
・北乃大和屋(大阪)、吉泉(京都)
で12年間修行を積む
・現在、割烹「鯨魚」(大淀町下淵)店主



プロとして
「食」に対する
飽くなき探求心

04 ターゲット



第1回「消費者動向調査」の結果概要
(平成21年8月12日、日本政策金融公庫)

**健康志向
手作り志向が上昇傾向**

○畿央大学(健康科学部健康栄養学科)と連携



■成分分析結果

日干番茶は煎茶と比べカテキン濃度が1/10以下、カフェイン濃度が2/3以下

カテキン特有の渋みが少ないということは・・・
収斂(しゅうれん)性があるといわれている渋味成分
が少ないことから胃腸に負担がかかりにくくやさしい
飲みものである。

➔ **ターゲット**
「女性」「子ども」
「子どもを持つ親」



畿央大学で試食会
(アンケート調査)



グループモニター調査
(京阪神方面の一般女性)

05 取り組み内容

○商品開発とPR活動



2012年7月3日 毎日新聞



現在は30種類以上商品化

町内道の駅を活用した番茶周知イベント
「番茶まつり」の開催(今年度で3回目)



わんこ茶がゆ
の様子

○少しずつ結果が出始める



「番茶畑にふりそそぐ雪餅」



2015奈良県鍋グランプリ
審査員特別賞受賞
なら目撃茶胃グルメコンテスト
準グランプリ受賞



とっとりバーガーフェスタ2014
特別賞(日本コナモン賞)受賞
レストランとさん
「吉野大淀 鮎フライバーガー」



2016姫路バーガー博覧会 招致商品
レストランとさん「大淀バーガー」

大淀町 = 番茶

06 自己評価

- 番茶のまち → 認知されつつある
- 各店舗の売り上げ → 伸びてきている

道の駅レストラン「ときん」の例



番茶商品が売上の20%に近づく



- 商工業と生産者の連携 → パウダーの開発
- 商工業の活性化 → 継続しているが...
- 生産者の活性化 → (不明瞭)

07 改善すべき課題

- 飲食店以外のメンバーの売り上げに寄与するには？

■ 番茶パウダー



町内のお茶生産者と協力して製品化した番茶パウダー
現在は、大淀町商工会において町内事業者に対してのみ販売

→ 外部販売

- 商工業、生産者の活性化に向けた数値目標設定

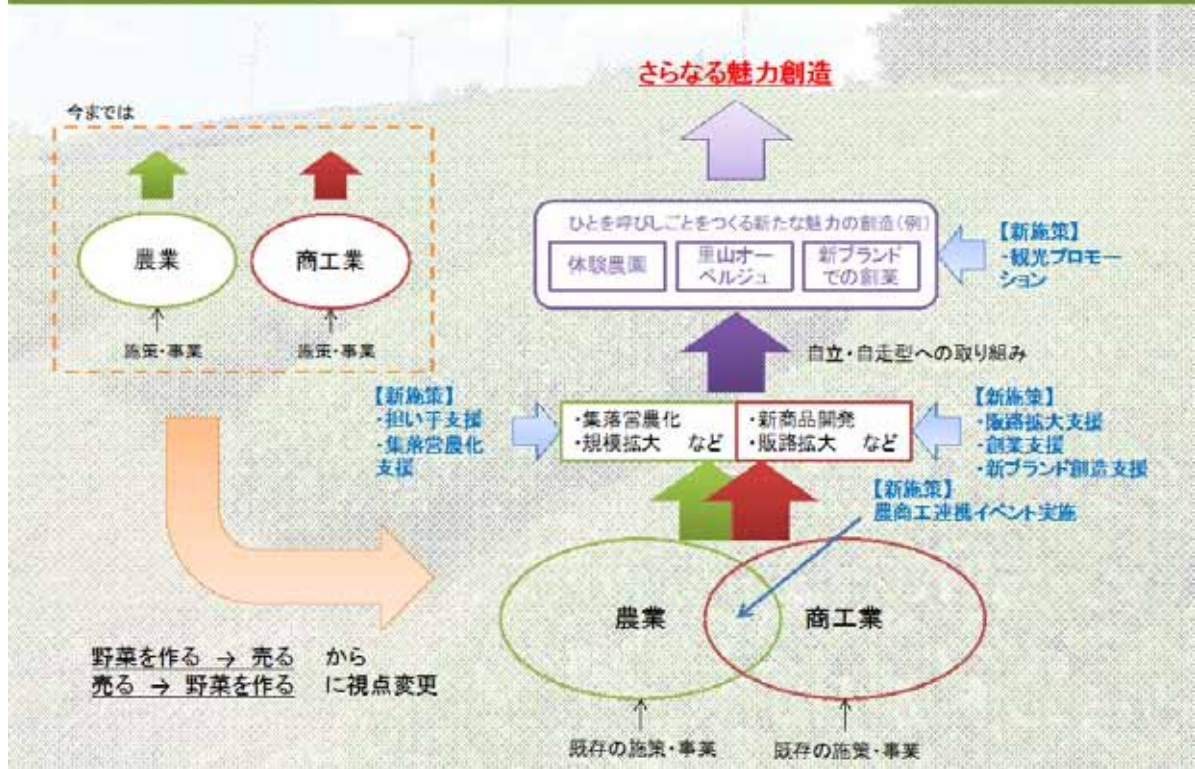
- ・新規ショップの開設数
- ・お茶畑の耕作放棄地の減少
- ・茶業生産者の増加(担い手)



行政との連携強化

「農商イノベーション事業」に参画

08 農商イノベーション事業とは



09 伝えたいことは2つ

- 食の魅力 →どこの地域にも魅力がある
- 地元の商工会 →どこの地域にもある

ポイント1 『特別な活動ではない』
どこの地域でもすぐ始められる！

- ・新たな取り組み
- ・新たな創業者
- ・新たな農業従事者



土づくりの役割！
商工業者が中心となつて生産者と行政が一体となつて新しいモノが育つ環境づくりが必要

ポイント2

地域や日本を元気にするのは中小事業者