

静岡県川根地域の有機抹茶の魅力を発信！

東京農大生×お茶農家コラボの「至高の抹茶羊羹」「抹茶染め」

クラウドファンディングによる販売をスタート

東京農業大学アグリビジネス学科の学生有志がKAWANE抹茶株式会社（静岡県島田市、代表取締役：大橋一輝）と連携し、静岡県川根地域産の有機抹茶の魅力を伝える商品を開発しました。4月4日（火）からクラウドファンディングポータルサイト「CAMPFIRE」で、「至高の抹茶羊羹」と「抹茶染め商品」を販売します。期間は2023年4月4日（火）～5月15日（月）で、目標金額は30万円です。



【背景】

KAWANE抹茶では2022年、東京農業大学の学生インターンシップを受け入れました。アグリビジネス学科の学生5人が、茶畑での収穫作業などに従事。インターンシップでは、農作業を通して「お茶づくりの魅力」だけでなく、後継者不足やお茶の販売価格の低迷など、茶農家が直面している様々な課題についても伝えました。インターンシップを終えた学生からの「茶業の課題解決を支援したい」という強い思いを受け、農大生と農家がコラボし、魅力ある商品開発プロジェクトに取り組みました。



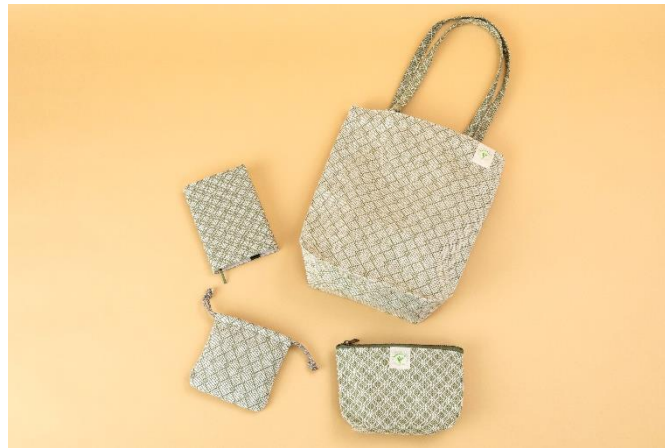
【開発した商品について】

① 至高の抹茶羊羹



抹茶をふんだんに使った、濃厚な抹茶羊羹です。羊羹は抹茶味4本とほうじ茶味1本の5本セット。川根の有機抹茶をより楽しんでもらうため、抹茶味は濃さを【1%/3%/5%/10%】の4種類用意しました。10%の抹茶羊羹は、一般的な抹茶羊羹に比べてなんと20倍もの抹茶を使用しています。製造には青森県八戸市の「かねご製餡株式会社」さんにご協力いただき、何度も試作を重ねることで、味も風味も最大限に楽しめる抹茶羊羹に仕上げています。今回販売する商品は、東京農業大学の学園祭「収穫祭」で3日間で400個完売した自信作をリニューアル。おいしさをパワーアップさせました。

② 廃棄抹茶を有効利用した抹茶染め



抹茶になるまでの工程上、規格外で廃棄になる抹茶を糸染めの原料に再利用。優しい緑色に染め上げた糸を使い、日本の伝統的な刺し子織りで仕上げました。製造には愛知県蒲郡市の「森菊株式会社」さんにご協力いただきました。誰でも使いやすいよう、柄やサイズにもこだわった商品です。

商品のラインナップは日常的に使える①巾着 ②ブックカバー ③ポーチ ④トートバッグの4点です。

【クラウドファンディング概要】

- ・実施期間:2023年4月4日（火）～5月15日（月）
- ・目標金額:30万円
- ・リターン品:抹茶羊羹、抹茶染め
- ・金額 :1500円～10,000円
- ・URL :https://camp-fire.jp/projects/view/652945?utm_campaign=cp_po_share_c_msg_mypage_projects_show

【プロジェクト代表より】

農業実習で川根を訪れ、抹茶の栽培現場で多くのことを感じ取った日々から、もうすぐ10カ月が経とうとしています。知識も経験も浅い私たちが、KAWANE抹茶（株）/東邦農園の方々を始めとする沢山の方々の協力のおかげで、クラウドファンディングをスタートさせるところまで辿り着くことができました。

川根での農業実習はもちろん、食や農業の魅力に惹かれ、全国の農家さんの元へ農業実習に行かせていただくようになってから、私自身食に対しての向き合い方が変わった気がします。農家さんのこだわりや情熱を感じたことで、いつもより食事の時間が楽しく特別なものになったんです。

「至高の抹茶羊羹」「抹茶染め」は、そんな農家さんのこだわりや私たちの情熱がたくさん詰まった自信作です。このクラウドファンディングの応援という形から、お茶業界の課題解決を支援する仲間になり、抹茶の新しい魅力を知っていただけたら嬉しいです。

プロジェクト代表 東京農業大学4年 早川 蛍

【川根地域について】

静岡県中部に位置する島田市川根町と川根本町のエリアを指し、高級茶として知られる「川根茶」の産地です。緑豊かな南アルプスの中山間地で、気温の寒暖差や地域を流れる一級河川「大井川」の恵みが美味しい川根茶を生み出しています。



【KAWANE抹茶について】

日本でも珍しい有機栽培で、抹茶の原料となる「碾茶（てんちゃ）」の栽培・一次製造をしています。世界農業遺産に認定されている「茶草場有機農法」にも積極的に取り組み、周辺の動植物の生態系にも配慮したサステナブルなお茶づくりを行っています。

会社名：KAWANE抹茶株式会社

所在地：〒428-0104 静岡県島田市川根町家山2339

設立：2015年11月

代表：代表取締役 大橋一輝

事業内容：碾茶の栽培、一次製造