

08/19 (木) 12:00

廃棄される"アスパラガスの茎"を原料にしたアスパラガスほうじ茶『翠茎茶 -ROASTED ASPARAGUS TEA-』を発表。

農福連携を加速させる新たな経済循環モデル

“農・創・福”エコノミーサイクルで6次化商品を開発。

株式会社REDD（本社：東京都練馬区、代表：望月重太郎、以下「REDD」）は、本来は廃棄される上質な“アスパラガスの茎”を使用したアスパラガスほうじ茶『翠茎茶（すいけいちや）』を、8月よりEC及び一部店舗にて販売・提供を開始いたします。

企画・販売を「REDD」、アスパラガス生産を「白石農園」、加工作業を「かたくり福祉作業所」と「社会福祉法人あかねの会」が担うことで農福連携を活かしながら練馬区内で完結する“農・創・福”エコノミーサイクルによる6次化商品の生産を実現しています。

ブランドWEB：<https://redd.jp/suikeicha>



■ 甘みと旨みを感じるアスパラガスを原料とした香ばしいお茶

丁寧に乾燥と焙煎をおこない、茎の持つ本来の味を最大限に引き出しました。

青臭さはなく、香ばしさが引き立つほっこりとした味わいです。ノンカフェインなのでお子様や妊婦の方でも安心してお楽しみいただけます。ホットでもアイスでも、お酒の割りものや料理のベースとしても、さまざまな用途にお使いいただけます。



【アスパラガスほうじ茶「翠茎茶」の特徴】

- ・ノンカフェインなのでお子様や妊婦の方も安心して飲用可能
- ・ほうじ茶やミント、山椒や蜂蜜など、ブレンドティーとしても相性が抜群
- ・旨味が特徴的で、お料理の出汁や隠し味としても活用可能
- ・一度に3～5煎は抽出可能

色々な楽しみ方で
どんなシーンでもご利用いただけます

／ ホットでも ／



／ 水出しでも ／



／ 料理にも ／



【販売概要】

商品名：翠茎茶（すいけいちゃ）

希望小売価格（容量10g）：648円（税込）

希望小売価格（容量40g）：2,484円（税込）

原材料：アスパラガスの切り下

産地：東京都練馬区大泉町

販売場所：Official Store (<https://redd.jp/suikeicha>)

※ページ内で販売先を紹介しています

■ 本来は廃棄されてしまう上質な“アスパラガスの茎”

アスパラガスの切り下である茎の部分は出荷されるまでの過程で通常は廃棄されています。

しかし、栄養や甘みがたっぷり含まれている美味しくて上質な素材です。

『翠茎茶』は、そのアスパラガスの茎を鮮度の高いまま回収し、洗浄した後に乾燥にかけ、ムラが起これないように確認を行いながら丁寧に乾燥し、低温で焙煎を行うことで完成します。

じっくりとローストする過程で【甘み】と【旨み】を引き出し、香ばしいアスパラガスほうじ茶へ生まれ変わります。



■ 新たな経済循環モデル“農・創・福”エコノミーサイクルで生産。

福祉施設の利用者が農作業に従事することで、新たな雇用と生きがいや居場所をもたらし、農家側に労働力を提供する仕組みや考え方として、近年農業界で注目を集めている「農福連携」というスキームがあります。

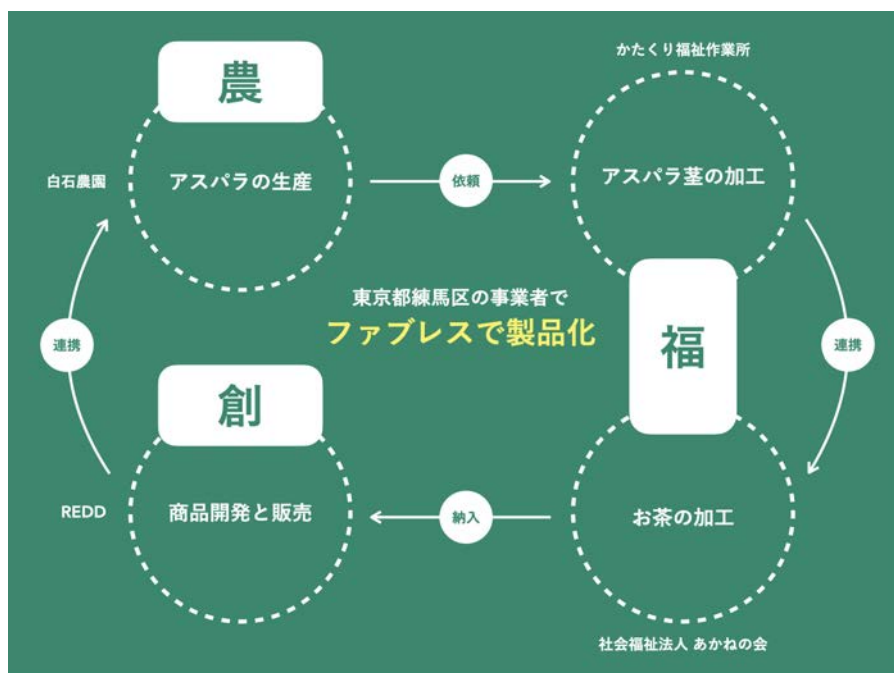
東京都練馬区でアスパラガスを生産する「白石農園」は、クラウドファンディングで目標金額の2倍の支援を集め、近隣にある福祉作業所の「かたくり福祉作業所」に加工機と冷蔵庫を導入するなど、農福連携事業を活発化させるための取り組みを行なっていました。

しかしこの「農福連携」のスキームでは、アスパラガスの切り下は全て生ゴミとなり、一週間で約20～30kgが排出されていました。これらを再価値化するため、REDDは「野菜加工茶」に注目しました。

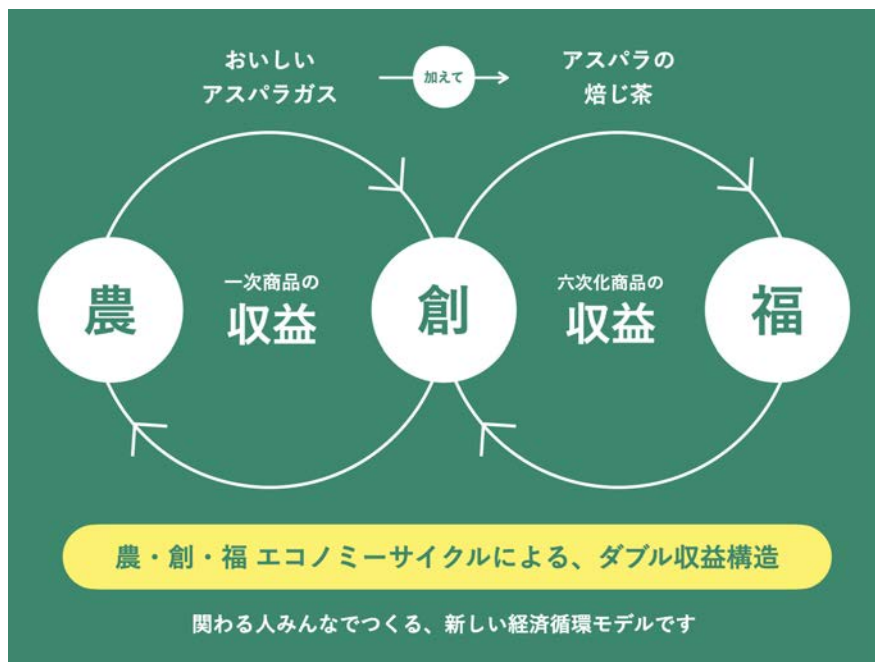
廃棄されていたアスパラガスの茎を洗浄した上で乾燥し、さらに焙煎を行いお茶にするというアイデアでアスパラガスほうじ茶を開発。「白石農園」と「かたくり福祉作業所」の農福連携のスキームを生かしながら、更に練馬区内の福祉作業所「社会福祉法人あかねの会」へ加工プロセスをレクチャーし、高い品質でアスパラガスほうじ茶の生産を可能にしました。



廃棄物を再価値化した六次化商品を、専門の工場を持たずにファブレスで、加工まですべてを練馬区内で完結するエコノミーサイクルを構築。ゴミを減らしながら経済循環を生み、農福連携を促進する新しいサーキュラーエコノミーモデルとなりました。



また、このモデルが実現できるのは安定した一次商品があつてこそ。その一次商品の生産過程で生まれる余剰を活用して六次化商品を生み出すことで、収益構造が二軸になるダブルサイクルモデルが発生します。



REDDは、「農福連携」にクリエイティブのスキームを加えることで、通常の1次産品と6次化商品による収益の二軸化構造が成り立つこの仕組みと考えを、新たな経済循環モデル『農・創・福エコノミーサイクル』として提唱していきます。

廃棄物をお茶にすることで、1年間で約800kgの生ゴミを削減可能となります。

ただし大切なのは、ちゃんと「美味しいお茶」であること。良いアクションであっても美味しいと言われる商品づくりにならなければ、持続性のあるモデルとなりません。

お茶を味わうことが社会貢献アクションに繋がる、優しくて美味しいお茶づくりを目指します。



■ 白石農園

東京都練馬区大泉で350年続く農家で、約100種類の野菜を生産販売しています。野菜は近隣のスーパーで販売されているほか、練馬区内の飲食店へも納品しています。また、約120区画ある体験農園や学校給食・子供食堂への食材提供、小中学校の体験学習の受け入れなどの活動もしています。

<https://shiraishi-farm.com/>

■ かたくり福祉作業所

かたくり福祉作業所は、作業・生活・就労を通して、障害のある人の社会参加と自立を支援しています。障害者総合支援法に基づき就労継続支援B型、就労移行支援、就労定着支援の3つの事業を行っています。

<https://www.neri-shakyo.com/department/katakuri>

■ 社会福祉法人あかねの会

社会福祉法人あかねの会は障がいのある人達の就労と生活を支えるための事業を展開してきました。障がい故に不利になったり、自分の思いを実現する人生が送れなくなったりしないように、支援を充実させる必要があると思って取り組んでいます。

また、障がいのある人達が、まわりからの支援を受けるだけでなく、自分たちが、誰かのために何かの役に立つことをして、生きがいを持って生きてほしいと願っています。

<https://akanenokai.com/>

■ 株式会社REDD

REDD RESEARCH EDUCATION
DESIGN DEVELOPMENT

代表：望月 重太郎

本社：東京都練馬区石神井台4-1-4-403

設立：2019年1月

WEB：<https://redd.jp>

問合せ先：<https://forms.gle/E3eVwCoLtp4SQahM9>

事業内容：デザインコンサルティング及び制作、ワークショップ企画・開発、
デザイン教育の提供、広告領域等のコミュニケーションプランニング、
各種プロトタイプ企画・開発プロデュース

【本件に関するお問い合わせ先】
株式会社REDD 望月 / mochizuki@redd.jp