

松田製茶



創業明治31年の老舗さしま茶園

さしま茶は茨城三大銘茶の一つで、県西地域を中心に生産されています。松田製茶は1898年創業、茶葉の生産・加工・販売まで一貫生産体制で手掛ける老舗茶園で、5代目の松田浩一代表は2003年に家業を継ぎました。遮光ネットをかぶせて、茶の旨味や甘味を引き出す独自のブラックアーチ農法を採用。八千代町産の堆肥を使用した全圃場の土壌を成分分析によって徹底管理し、高品質なさしま茶を生産しています。

2003年頃には、静岡や京都などの問屋に卸販売をしていましたが、販売価格が年々下落。「特徴のある茶で差別化を図ろう」と一般消費者向けの販売に方針転換し、2010年頃からアイスを手切りで6次産業化にも着手しています。

道の駅や直売所、スーパーなどへ自ら営業して販路を開拓し、販売担当者やバイヤー、消費者のニーズからヒントを得て次々と商品を開発。八千代町産の食材を使用したフィナンシェ、茶そばや食べるお茶(佃煮)、プリン、ジャム、せんべい、茶カテキン配合のアルコールスプレーなど新たに展開中。自社ECサイト、食料品の通販サイトなどでのネット販売にも力を入れ、全国各地へ販路拡大を図っています。

米国輸出を阻んだFSMAの壁

さしま茶は、江戸時代に全国の茶の名産地に先駆けて、アメリカへ初輸出された歴史を持ちます。その唯一無二のストーリーを復活させようと、さしま茶の若手生産者グループが2019年に「さしま茶生産者輸出協議会」を結成し、松田さんが代表に就任しました。

しかし、メンバーに米国輸出の経験やノウハウはなく、全くのゼロからのスタートでした。「結城地域農業改良普及センター」の勧めで「令和元年度儲かる農業ステップアップ事業」を活用し、アメリカ視察の渡航費、加えて、松田製茶のフィナンシェ製造機械導入費のサポートを受けられることになりました。そして茨城県やJETROのスタッフと共に挑んだ視察では、大手スーパーのバイヤーなどから茶の風味に対して高評価を得ましたが、米国食品安全強化法(FSMA)という大きな壁が立ちはだかりました。「FSMAは食品安全の国際規格の中でも厳しく、これを満たさなければダメ。FSMAの規格を通るには、例えば『ティーバッグに茶を入れる』『袋にパッケージングする』など工程ごとに加工場内をゾーニングしなければなりません。まさかアメリカ輸出がこんなに難しいものだとは予想外でした。しかし日本でもHACCPが完全義務化になる頃でしたので、これも一つのチャンスだと捉えました」。

帰国後、松田さんは「茨城県農業参入等支援センター」にHACCP、食品安全GAP導入専門家の派遣を依頼しFSMAをクリアするための調査、指導を受けました。そして、費用の3分の2を補助される「事業再構築補助金」を活用し、HACCPやFSMAの規格に合う工場を再建中です。

「食品衛生管理についての知識はほとんどなかったので、専門家のアドバイスなしには工場の再建には辿り着けませんでした。自分で信頼できる専門家を探すのは容易でないですし、県が紹介してくれた方なので安心感がありましたね」と振り返ります。

専門家の支援で加工品の業績がアップ。輸出強化でさしま茶のブランド価値向上へ

中小企業診断士の派遣によって、工場や人の運営管理、自社の製造原価把握、コスト削減など経営面のアドバイスを、県の農産加工指導センターの技術指導員からフィナンシェの加工技術や改良の指導も受けた松田さん。

「地元商工会の中小企業診断士とは別の視点で助言を貰ったり、フィナンシェの仕上がり具合はもちろんパッケージの袋一つにしても、客観的に課題を指摘して貰えるのは有り難いことです。様々な助言を下に改善を続け、加工品のバリエーションを増やして、若い方にもより親しみやすい形でさしま茶を楽しんで貰いたいです」と精力的に商品開発を進めています。そんな松田製茶の加工品による収益は、今や総収益の15～20%を占める程といい、順調に業績を伸ばしています。

さらなるさしま茶のブランド価値向上を目指し、「さしま茶生産者輸出協議会」として黒烏龍茶、松田製茶の黒豆ほうじ茶をマレーシアやシンガポールに輸出しており、工場の再建後はアメリカをはじめ、世界各国へ輸出を進める予定です。

2021/10/13掲載

松田製茶

地域：八千代町

支援内容：HACCP導入支援、
経営改善(2019年～)

主品目：茶、茶加工品

経営面積：560a



デザイン事務所の代表など多彩な顔を持つ松田浩一さん



「さやまかおり」「やぶきた」など7品種の茶葉を栽培



売れ筋商品の手軽にお茶を楽しめるティーバッグ



さしま茶だけでなく町特産のメロン・卵を使用したフィナンシェ