



①



②



③

- ① 市内の観光地をパッケージにした「そのぎ茶」
- ② 独特な製法で造られ、渦のような形になることから名づけられた「ぐり茶」。煎茶とは違った味や香り、コクが味わえる緑茶の生産量のうち、3~5%と非常に少ない
- ③ 「ぐり茶(左)」と、人気急上昇中の「そのぎ和紅茶(右)」

Information

茶蔵 源氏園

〒852-8022 長崎市富士見町14-9
 ☎ 095-862-8111
 FAX 095-862-6721

営 9:00~18:00
 休 日曜・祝日

有限会社 茶蔵 源氏園
 専務取締役 矢ヶ部 健 さん



新たな販路を開拓し、県産茶の魅力を発信したい

今回のがんばってますは、長崎県産茶の魅力为全国へ広げようと奮闘している有限会社 茶蔵 源氏園 専務取締役・矢ヶ部 健さんをご紹介します。

県産茶の知名度向上のために
 県産茶指定店に認定されている同店。「長崎でもお茶が栽培されているんですか」と、観光客から驚かれることも多いという。全国的にはまだ知名度の低い長崎県産茶を広めるため、まずはお土産用のパッケージを昨年5月に開発した(写真①)。長崎の観光地がプリントされており、観光客を中心に、評判は上々とのこと。また、昨年からは、東京での販売も始めており、県産茶の普及活動に努めている。「これから取り扱っていただける土産品店をどんどん増やして、県産茶のPRに繋がります」と話すのは千春さん。各地で行なわれる商談会などにも積極的に参加して販路を徐々に広げる

新しい「出会い」のために
 これまでは卸売を中心にしてきたため、消費者の声を直接聞く機会が少なかったが、今は店舗や土産品店での販売を増やし、その機会を作っていくという。「お客様は、私たちが思いつきもしないようなアイデアを持っていらっしゃる。その貴重なご意見を少しでも多く聞けるように、出会いの場を増やしていきたいですね」また、最近は健康志向の高まりで緑茶が注目を集めることも多くなっているが、主に九州地

お茶へのこだわり
 九州には多くのお茶農家があるが、同社で取り扱っている茶葉は、社長と専務が試飲し、色や味、香りなどにおいて納得のいくものしか取り扱っていない。また、卸先へ販売する際は、お客様の要望に合わせて、オリジナルで作られている「ぐり茶(写真②)」をはじめ、まだ一般の消費者には知名度が低いもの、おいしいお茶はたくさんあるという。「消費者に伝えきれない魅力を発信するため、試飲会の開催や新商品の開発など、これからも様々なことにチャレンジし、「お茶のことは源氏園を尋ねれば間違いない」と言われるような店にしたいですね」と力強く抱負を語った。

父の想いを受け継いで
 矢ヶ部さんの両親が緑茶の卸売業を始めたのは昭和52年。自身も、東京の大学を卒業後はすぐに帰崎し、両親とともに茶葉の販売を行ない、現在に至っている。「父は生前、「お客様にお茶の販売をするだけでなく、ご要望を伺ったり、いれ方のアドバイスを行ったりしながら、人との出会いや交流を大切にしたい」と口を酸っぱくして言っていました。その言葉を胸に、九州各県と山口県にある卸先の事業所へ毎月出向き、お茶のいれ方についての指導も行なっている。「今の取引があるのも、父が人との出会いを大切に築いてきた信頼関係という、財産があったからこそ。これからも一つ一つの出会いや、お客様の声を大切にしていきます」と、父が残した「財産」は、現社長である母と、妻の千春さんの3人で受け継いでいる。

