九州イイモノがたり

IIMONOGATARI

弐

柳川（よかばんも）

福岡県

長崎県

熊本県

鹿児島県

経済産業省 九州経済産業局

九州イイモノがたり

IIMONOGATARI

九州には地域としてのブランド力がありそれは、食べてみたい、体験してみたい、行ってみたいと思わせる魅力です。
九州には個性的な地域資源があり、それを育もうとする人々がいます。
九州ならではの資源とそれを愛するヒトの知恵が融合し、
多くの地域ブランドが生まれています。

経済産業省 九州経済産業局では、九州の各地で育まれている地域ブランドを
「九州イイモノがたり」としてまとめ、紹介することとしました。
商品に込められている確かな品質・機能（「モノ」としての魅力）と、
物語性に満ちた経緯や歴史（「コト」としての魅力）を併せ持っているのが地域ブランドです。
「モノ」と「コト（物語）」を合わせて「九州イイモノがたり」というタイトルを付けました。

これからご紹介する地域ブランドの事例から、
関係者の熱意、取組の経緯・成果、商標の活用方法など、
各地域ブランドにおける秀でた要素を知っていただきたいと思います。
そして、その地域ブランドだけでなく、それを産み、育んでいる地域の魅力にも触れてください。

※図中で「No.1」と記載されている事例は、
「九州イイモノがたり㊙」でご紹介しています。

九州イイモノがたりの
はじまり、はじまり

IIMONOGATARI

福岡
柳川ブランド
推進協議会

「よかばんも～柳川」で繋がる オール柳川での地域ブランディング

※「よかばんも」は柳川の方言で「いいですよ」の意味

見いだしたキャッチフレーズ

福岡県の南、どんこ舟行く「水郷」の風景で知られる柳川市。歴史と伝統文化、ものづくりの風土、農漁業の風景と豊かな食文化。「川下り」「うなぎめし」につづく、地域資源を発掘し、伝えていかなければと、市では室をつくり「柳川ブランド推進事業」を立ち上げた。

その中で、ブランド化の思いや活動をつなぐ、何かいいキャッチフレーズをと、見いだされたのが「よかばんも～柳川」だ。「柳川は、いいですよ」という意味の方言。ブランド推進事業では、ひとりひとりの「○○は、よかばんも～」といえる柳川の魅力を発掘し、地域の事業者と一緒になって、訪れてよし、住んでよしの柳川となるよう、地域ブランドづくりに取り組んでいる。

オール柳川の組織づくり

その大きな特徴は、組織づくりにある。

まず、ブランド化とは何かを市職員全員にも研修で理解を深めた上で、農協、漁協、商工会議所と商工会、観光協会と議会、消費者、有識者で構成される「柳川ブランド推進協議会」を設立。実践を担う幹事会も組織し、毎月開催しながら、さまざまな事業を協議し、実践しながらオール柳川で取り組む土壌をつくりあげてきた。今、その仕組みづくりによる成果が注目を集めている。

事業内容

【第1次柳川ブランド戦略構想】（平成21年～平成25年）

①他地域の商品と明確に差異化できる柳川らしいブランド商品づくり
②柳川の固有資源を活用した商品（サービス）の認定品づくり
③効果的な情報発信と販促活動
④地域イメージを向上させる取組み

【第2次柳川ブランド戦略構想】（平成26年～平成30年）

①「人づくり」
柳川を愛し、誇りを持つ「人」の育成と地域産業を担う人材、後継者の育成
②「ものづくり」
柳川にしかない、こだわりのある産品やサービスの作り出しによる柳川のイメージ向上と地域活性化
③「地域づくり」
柳川ならではの景観、文化、イメージを守り、それらを再認識させることでり信性あふれるまちづくり
④「情報発信・ファンづくり」

協議会概要

名　称：柳川ブランド推進協議会
会　長：柳川市副市長 成松 宏
所在地：福岡県柳川市大和町鷹ノ尾 120番地
設　立：2010年（平成22年）2月
参加団体：柳川市、柳川商工会議所、柳川農業協同組合、福岡有明海漁業協同組合連合会、柳川市商工会、柳川市議会、柳川市観光協会、消費者、有識者

どんなブランド？

起

柳川ブランド推進協議会設立

少子高齢化、人口減少などの課題を解決するため、経済を活性化させる「地域ブランドづくり」がスタート。「選ばれるまち柳川」をめざし、「よかばんも～柳川」をキャッチフレーズに、地域の組織化に取り組んだ。

どんなモノがあり？

承

柳川らしさに磨きをかける

新商品開発「うまかもんつくりぐっちょ」や「柳川雛祭り さげもんめぐり」の期間中、スタンプラリーでめぐる「食べめせ柳川」、「ブランド認定事業」などを通じて、事業者とともに柳川らしさとは何かを追求し、商品やサービスに磨きをかけた。アンテナショップ「おいでメッセ柳川」が販路開拓の拠点として成長。

イイところは？

転

オール柳川の繋がりをつくり、売る

柳川の魅力を再発見する体験メニューや、水郷柳川の観光みやげ、地域のギフト市場を開拓。次なるステージとして東京浅草の商業施設「まるごとにっぽん」へ出店。柳川の歴史や文化、風土などの情報発信とともに、遠方の物産展にもオール柳川で出店する仕組みも生まれている。

これからのコト

結

柳川ブランドの魅力をさらに高め「選ばれる柳川」へ

「川下り」「うなぎめし」だけではない、新たな地域資源の掘り起こしに繋がり、販路拡大など経済効果も生まれている。訪れてよし、住んでよしの「選ばれる柳川」となるよう、これからも事業者とともに柳川ブランドの魅力を高めていく。

柳川ブランド推進事業の歩み

interview

柳川市役所産業経済部柳川ブランド推進室長（柳川ブランド推進協議会事務局長）
松尾 強 氏

どんな事業を展開しているのか？

実働部隊の「柳川ブランド推進幹事会」で年間計画および実行計画を立て、さらには実績評価と処置のPDCAを回して推進している。

平成22年から、毎回テーマに選ばれた農水産物を原料に新商品をつくる「うまかもんつくりぐっちょ」と、その新商品を約16万人が訪れる「柳川雛祭り・さげもんめぐり」期間中に食べ歩く「食べめせ柳川」を開催した。5年間で延べ100以上の新商品が生まれた。この事業をきっかけに、新商品開発に取り組む事業者も増えたが、商品が売れていくためには、商品開発、販売、販路拡大に必要なノウハウの習得が大事と、第2ステージでは「あきんど講座」など、人づくりと事業者の販路拡大のニーズにあわせた支援を推進している。

ブランド認定品とは？

平成23年から、柳川を代表する商品を認定推奨することで付加価値を高め、個々の商品、事業者の競争力を強化するために「柳川ブランド認定」が始まり、現在、認定商品は計50になった。

コンセプトは「人に贈れるもの」で、柳川の土産品としてふさわしい商品を市民の方に推薦してもらい、事業者に照会後、認定申請のあったものを、第三者機関「柳川ブランド評価委員会」にて厳正な審査の上、認定している。認定期間は3年間で有料だが、パンフレットやホームページで情報発信支援するためメディアの目にもとまることも多く、100%が再申請される。また、90%以上の事業者の方が「認定商品になったおかげで、販路拡大が出来た」など、高評価となっているようだ。

販売の取り組みは？

平成23年12月に、柳川商店街にアンテナショップ「おいでメッセ柳川」をオープンし、柳川ブランド認定品をはじめ、名産・特産、農水産業の逸品などを販売し、情報発信拠点としての役割を果たしている。売り上げやレジ通過者も毎月分析し、売れ行きなどの情報も事業者にとっていい刺激となっているのではないか。

また、平成27年12月には、東京浅草に開業した商業施設「まるごとにっぽん」にも柳川市のPRブースを開設した。ただ商品を販売するだけではなく、商品がつくられる背景として、柳川の歴史や文化、風土などの情報発信、また観光PRもあわせて行っている。さらに、平成29年の1月には岡所にて各関係各課が一体となって「食べて、見て、体験 柳川フェア」を開催し、好評をいただいた。

どんな苦労があり、どう克服しているのか？

販路拡大のための機会はあっても、遠方での物産展や商談会は事業者への負担も大きい。そういう中でも、ブランド事業によって、事業者間や、農業と漁業といった産業間の連携が生まれ、協力しながら、柳川をトータルでPRするという、新たな展開にも弊がった。

平成21年から「柳川ブランド推進事業」を展開して来たが、ここまで継続して推進出来ているのは、「組織の連携がしっかりしている」からである。行政だからどうしても担当は異動してしまうが、柳川ブランドを高める「熱い思い」は継承されて、実働部隊である柳川ブランド推進幹事会が強いリーダーシップで牽引している所が大きい。「川下り」「うなぎめし」につづく、新たな地域資源の掘り起こしができた。しかし、まだ眠っている資源もあり、「柳川ブランド」の知名度や魅力もまだまだあがると思っている。今後にご期待を。

地域の事業者の声

さらなる販路拡大の目標もできました

これまでは、地元のお客さんがほとんどでしたが、知名度アップ、PR効果により観光客の方にも商品を知ってもらえるようになりました。また、自店舗以外で商品を販売する経験ができ、さらなる販路拡大の目標ができました。

おいでメッセ柳川 店長の声

ブランド発信基地として、今後も頑張ります

店名は、「おいでメッセ柳川」。柳川の方言で「いらっしゃいませ」を「おいで召せ」といいます。また、柳川の特産品が集まる見本市（メッセ）となるように名付けられました。「柳川ブランド認定品」のほか、和菓子、洋菓子、農水産加工品、工芸品など種類も豊富で、ふるさと納税の業務も担っています。「柳川ブランド」の発信基地として、今後も頑張ります。

■ 柳川アンテナショップ「おいでメッセ柳川」（柳川市京町83-2（コアマンション京町1F））
https://oidemesse.com
■ 東京浅草「まるごとにっぽん」柳川市ブース（東京都台東区浅草2-6-7）
https://marugotonippon.com/

長崎
五島うどん、
五島手延うどん

もっと五島うどんを知ってもらいたい。
～九州経済産業局のブランド支援を経て、地域に起きた変化とは～

起 どんなブランド？

五島列島ならではの自然を生かしたうどんが生まれる

五島手延うどんは、中国大陸をルーツとする日本の麺ロードの出発点と言われ、長崎県五島列島の「上五島」で、千数百年もの歴史を刻みつづけている。「手延」の伝統製法を守り、島に自生する椿の実を絞る「椿油」、美しい五島灘の象徴「海塩」、特産の「あご（飛魚）」など、五島列島ならではの自然の恵みを巧みに生かしながら、独特のツヤと喉ごしのよい「五島手延うどん」が生まれる。

承 どんなモノがたり？

ブランド戦略見直しのきっかけ

平成19年9月に地域団体商標に「五島うどん」「五島手延うどん」が登録された。（「うどん」としては国内初の地域団体商標取得）。しかしながら、取得後の活用が十分でなく、ブランド化に向けた活用方法を見直したいと思っている時に、九州経済産業局の支援を受けることになり、ブランド戦略を見直すきっかけとなった。

転 イイところは？

地域でひとつになろうという新たな意識が生まれた

ブランド支援により関係者が議論を重ねる中で、生産者等の団体等を含めて、地域での取り組みが必要であることを意識するようになった。組合・非組合を問わず地域でひとつになろう、という意識も生まれ、37年ぶりに新たな組合員の加入（平成29年4月）につながった。

結 これからのコト

五島うどんはひとつ

現在は、組合員11社、非組合員24社であるが、五島手延うどん協同組合を中心となって「地域ブランド確立」「品質向上」「売上拡大」を図り、【五島うどんはひとつ】を目指したい。また、五島列島地域の観光機関と連携した取り組みを通じて、多くの人に五島に興味を持ってもらう、「五島うどん」がそのきっかけになれれば良いと考えている。

最高品質を誇る五島うどん

五島うどんは、島の特産品である食用の椿油を塗布しながら、棒状の生地を2本の橋にかけて引き延ばして来ねる作業を繰り返して紐状の細い面にしていく。その過程でしっかりと熟成を重ね、乾燥させる。この伝承の技を受け継ぐ麺匠の腕によって、コシが強く、切れにくい五島うどん特有の麺へと仕上がる。白磁のように艶へつやVがあり、プルンと滑らかな食感と、麺自体の持つ豊かな風味と椿油が調和して、シンプルでありながらも、奥深い味わいを引き出しているのが、最高品質を誇る五島うどん最大の特徴である。「五島手延うどん」には、昔ながらの手作業、いわゆる「手延べ」製法による伝統技が今に受け継がれている。

■ 五島手延うどん協同組合案内サイト（公式オンラインショップ）
http://www.goto-udon.jp/about/udon/

■ 五島うどん紹介動画
「五島うどん ～麺匠が紡ぐ奇跡の物語～」
http://www.goto-udon.jp/movie/

■ 【組合直営店】五島うどんの里「遣麺三昧」
（平成29年3月増床）

団体概要

団体名：五島手延うどん協同組合
住　所：長崎県南松浦郡新上五島町
有川郷428-31

五島手延うどんの特徴は？

手延は全国にたくさんあるが、中国大陸から遣唐使が伝えたと言われている五島手延うどんは日本のうどんのルーツとも言われている。その特徴は、他地域の手延うどんとは異なり、島に自生している椿油の実を絞った椿油を使用している。製造過程で生地を細く長くひねりながら伸ばしていき熟成されていくが、椿油はその際に麺同士がひっつかないように使用する。袋詰めまで36時間もの時間をかけて製造されるため、その間に熟成させることでおいしさの成分グルテンがしっかり形成されて、おいしいうどんになっていく。

ブランド支援事業を活用して

地域団体商標を取得した後に、その地域団体商標を具体的にどう活用し、どのような成果を目指すのかという点の検討が出来ていなかったところ、九州経済産業局のブランド支援事業を活用することになり、「五島うどん・五島手延うどん」のブランド戦略を考えることになった。協同組合独自で進めるにもマンパワーがなく、地域団体商標を取ったまま、その後の取り組みにつなぐことが出来ていなかった。

支援会合では、専門家のアドバイスも受けて議論する中で、生産者等の団体等を含めて、地域で取り組むことの必要性を実感し、さらには「五島うどん」に関わる地域の関係者が、「五島うどん」という特産品の一つのブランド化を通じて、ひとつにまとまろうという一体感を醸成した。

地域一体となった取り組みも徐々に実を結び、37年ぶりに新たに組合員が加入するなど、取り組みを進める組合の体制強化へとつながった。

主な販売先は、長崎、福岡が中心で、東京や大阪といった地域には組合が出資した販社を通じて販売していた。支援会合では、「五島うどん」が生み出される地域全体を併せて売り出すこと等が提案され、組合として「五島うどん」を広く売って出よう！と、東京などの大都市圏でのイベントにも積極的に参加し、調理方法や食べ方など、「五島うどん」の魅力とともに、積極的にPRした。こうした国内販路の拡大を図る一方で、乾麺業界全体での売り上げは下降傾向にあり、国内の需要は落ちてくることが目に見えていたことから、内需の減少分を海外販売で補っていこうと、海外への販路拡大を図ることとし、フランス、イタリア、東南アジア、アメリカなどでの商談会にも参加するようになった。

海外での取り組み状況や現地での反応は？

海外展開を始めて3年となるが、認知度の向上と、ビジネスにつなげていくための取り組みを進めている。海外でも、製造工程の実演を行い、五島うどんの歴史や伝統を一緒に説明することで、モノの本質を知ってもらうようにしている。例えば、冷たい食べ物が多いフランスでは色々な料理への活用が期待できることから、現地のレストランシェフに好評であるなど、各商談会での反応は非常に良い。また、動画を作成（平成29年2月）し、国内外へのPRに活用している。

五島うどんが地域に与えたメリット

「五島うどん」は乾麺が食されることが多いが、五島に来たからこそ食することができる作り立ての生麺の多様な食べ方を提案するなど、観光協会をはじめ、地域関係者が連携し、五島という地域を多くの方に知ってもらいたいという思いでの活動を進めている。平成29年3月26日には製麺業者10社程度が工場を開放して、自社の工夫を凝らした様々な「五島うどん」を無料で振る舞う【第6回 上五島 五島うどん】を開催するなど、旅行会社と連携したツアーなども企画。「五島うどん」だけを売り出すのではなく、五島という地域全体の知名度を向上させることで地域の活性化にもつなげっている。

このブランドを今後どのように育てていきたいか

お子様をはじめとして、まだ五島うどんを食べたことがない人に対して、まず知ってもらう活動を地道に行っていきたい。以前、福岡マラソンで無料配布をしたこともあり、そのようなたくさんの人が集まるイベントで五島うどんを振る舞うなど、少しでも認知度を上げていければと考えている。

また、「地域団体商標」の活用を進めることと併せて、「地理的表示」（GI）の取得に向けた活動も開始している。GIを取得することで地域のブランド産品として海外展開を加速させるとともに、品質管理を徹底するなど、更なる付加価値の向上を図りたい。

このように「五島うどん」のブランド価値を高めながら、様々な取り組みを通じて多くの方に身近な存在として親しんでいただき、さらには、五島に足を運んでいただくきっかけとなれば、それが一番の喜びである

生産者の声

料理のアレンジで
老若男女問わず愛されるうどん

五島うどんは他のうどんに比べて細麺で、プルンとした食感が特徴。そのまま食べることはもちろん、その特徴を生かしてパスタに応用するレシピなどを提供しています。特に子どもたちにはうどんをアレンジした料理が好評ということでお母さん方からは、もっと五島うどんレシピを開発してほしいという声も多いです。

消費者の声

あごだしで
食べるうどんがおいしい

あごだしとセットで五島うどんを購入。細麺でコシが強く、のびにくいので、鍋や釜揚げで食べると「あごだし」との相性が抜群です。また、切れにくい特性を生かして、我が家では、焼きうどんやパスタ、冷やし中華など様々なバリエーションでおいしくいただいています。

熊本
みなまた茶・
みなまた和紅茶

水俣だからこそ生まれた安心・安全の「みなまた茶」「みなまた和紅茶」

起 どんなブランド？

「安心」「安全」なお茶を作りたい生産者の思いが詰まったお茶

みなまた茶は七十七夜茶として熊本県内では最も早く茶摘みを行っている。無農薬・低農薬栽培で育てられた「安心」「安全」のお茶である。水俣だからこそ安心して飲める安全なお茶を作りたいという生産者の思いが詰まっている。また、みなまた和紅茶は、緑茶品種を使用することで紅茶特有の渋味が少なく、砂糖が入っていると思うほど甘味がある。

承 どんなモノがたり？

協力して取り組み始めた「みなまた茶」ブランド

生産者で結成された任意団体が、無農薬・低農薬栽培に取り組み始めた。その後、あしきた農業協同組合（JAあしきた）がお茶の取り扱いを始めたことを契機に、JAと生産者が協力して安心・安全を大切にする「みなまた茶」のブランド化を進めている。

転 イイところは？

無農薬・低農薬栽培で「安心」「安全」なお茶を伝える

みなまた和紅茶は、日本のみならず海外でも人気を博している。地元の桜野園が生産・販売する和紅茶は本場イギリスに毎月、輸出されている。日本茶の脇役ではなく、世界を相手にした攻めの和紅茶づくりが進んでいる。

結 これからのコト

生産から加工・販売まで一貫してブランド化を推進

平成25年にJAあしきたが「みなまた茶加工センター」を建設し、生産ー加工ー販売の一貫工程が実現。平成28年11月4・5日の「全国地紅茶サミット」プレイベント開催などを契機に、和紅茶は市民にとってより身近な存在となっている。

昔ながらの環境にやさしいお茶

うたせ船が浮かぶ不知火海を見渡す水俣地域は、温暖な気候を活かし、熊本県で一番早く、四月中旬の「七十七夜」に茶摘みが始まる。その寒い冬を越えた新芽は、豊かな滋養を蓄えており、海岸近くの爽やかさと山間地特有の高い香りを兼ね備えた、甘味・苦味・渋味の調和のとれた「みなまた茶」が生まれる。この地では明治27年頃より原野を開墾し、茶園が造成された。80haの茶園が広がり、環境モデル都市水俣として、環境にやさしいお茶づくりを目指している。昔ながらの希少な在来種や旨みの強い品種により多彩な味・香りのお茶を楽しむことができる。また、県内では有数の紅茶産地としても多くの方に愛されている。（緑茶と紅茶は同じ茶の木から異なる製法で作られている）

■ 桜野園ネットショップ
HP：https://sakuranoen.shop-pro.jp/

■ みなまた観光物産館 まつぼっくり（道の駅みなまた内）
熊本県水俣市月浦54-162
HP：http://minamata.co.jp/

団体概要

企業名：桜野園
住　所：熊本県水俣市薄原1541

団体名：あしきた農業協同組合
住　所：熊本県葦北郡芦北町佐敷424

無農薬・低農薬に取り組もうとした経緯やきっかけは？

「みなまた茶」としてブランド化を推進していく中で、水俣としての特徴を出していきたかったというのが一番だった。水俣市は「環境モデル都市」に認定されているが、依然として水俣という地域に対してはどうしても水俣病というイメージがついてきていた。そのため、農薬を使わない安心安全な「みなまた茶」として売り出したかった。農薬を使わない分、生産量が限られてしまうが地元の生産者の思いを無農薬・低農薬という形にした。

和紅茶の生産・販売に取り組んだ理由

日本茶には二番茶以降の価格低下という問題があり、地元の若手茶生産者の会合で、全国的にまだ生産量が少ない国産紅茶を売っていこうという話になった。「みなまた和紅茶」は緑茶品種と紅茶品種をうまくブレンドして渋味を抑え、甘味が強いことが特徴で、ストレートで飲んでもおいしい。飲んだ人の多くが「砂糖が入っていないの？」と驚くという。いまでは、後述の桜野園のように海外へ輸出する事業者も出てきている。日本茶の脇役ではなく、世界を相手に攻めの和紅茶づくりが進んでいる。

紅茶の本場に引けを取らない気概と品質

水俣市内でお茶の生産・販売を営む桜野園の代表・松本和也氏は、地元で「和紅茶づくりの四天王」の一人に挙げられる。桜野園では、無肥料での自然栽培、農薬や化学肥料の不使用、優良品種の茶葉を用いた手摘み・手もみ加工といった工夫と努力により、本場ダージリンの最高峰にも負けない品質の実現を目指している。時間と苦労がかかったが、値ごろ感のある商品も含め、価格に見合った満足をお客様に感じていただいているという手ごたえがあるという。これからも「究極の無農薬紅茶」を目指したいという言葉からは、海外の紅茶の本場に引けを取らない気概とこだわりが感じられた。

松本氏によれば、最終的に地域ブランドとしての価値を決するのは「生産者の人柄」だという。お茶を作る人から、お客様に寄り添い期待に応えようという気持ちがにじみ出てこそ、ファンになってもらえるというのが同氏の信念だ。

桜野園 代表 松本和也氏

プレイベントで1500人の来場！

「全国地紅茶サミット」は平成29年11月開催を予定しているが、そのプレイベントを平成28年11月5日に開催した。プレイベント1ヶ月前より、水俣市内の宿泊施設や飲食店に協力いただき「みなまた和紅茶」の無料配布による「ウェルカムティー」でおもてなし」を行った。またスウィーツのまちみなまた実行委員会にも協力いただき、イベントのために、和紅茶に合うオリジナルスウィーツを開発して、それを肥薩おれんじ鉄道貸切列車による「和紅茶＆スウィーツ列車」でお客様に提供した。また、九州各県の和紅茶の試飲や茶木でつくる茶さじ作り体験も人気で、当日は1500人を超える方々が水俣へ来て楽しんでいただいた。プレイベントとしては大成功で、今年の本番に対する期待感が高まっている。こうしたイベント開催を契機として、和紅茶は市民にとってより身近な存在となっている。

地元に愛されるお茶と紅茶になりたい

「全国地紅茶サミット」プレイベントでは、行政・スイーツ団体・地元の飲食店や宿泊施設と連携して活動することで成功を収めることが出来た。その活動を通して、やっぱりもっと地元に愛されるお茶と紅茶でありたいという気持ちが強くなった。地元の学校でのお茶の入れ方教室はこれまでも行ってきたが、こういった活動を継続して行い、地元の子どもたちに水俣にお茶があると伝えていきたい。

最近は急須を持っていない家庭も多いため、水俣市役所に婚姻届を出されたご夫婦には、急須とお茶のセットをプレゼントしている。地元の方々に水俣で良かったと思ってもらえる取り組みをこれからも行っていきたい。

▲みなまた緑茶 特別栽培茶 80g

▲みなまた和紅茶

生産者の声

水俣のこだわりをぜひ一度ご賞味ください

手間はかかりますが無農薬、低農薬栽培にこだわっています。水俣だからこそ「安心・安全」なお茶と紅茶を提供するために日々頑張っています。みなまた和紅茶は、非常に甘味が強いことが特徴で、小さなお子様でもおいしく飲むことが出来ますので、ぜひ一度ご賞味ください。

消費者の声

砂糖や添加物なしでこの甘さはスゴイ！

みなまた和紅茶を飲んでびっくりしました。この甘さで砂糖や添加物が入っていないことが信じられませんでした。紅茶特有のえぐみがないので、紅茶があまり得意でない家族も「おいしい！これなら飲める！」と喜んでいました。心を落ち着かせたいときに飲むのがおススメです。

鹿児島
知覧茶

知覧茶からお茶業界全体の底上げを目指して
～国内最大の茶産地「南九州市」より～

起 どんなブランド？

「安心」「安全」なお茶を作りたい生産者の思いが詰まったお茶

「知覧茶」は早生品種、中生品種、晩生品種をバランスよく生産し、それらをブレンドすることで渋味だけでなく、旨みが強いことが特徴である。また県を始め国内や世界レベルの認証制度による、より先進的な「安心・安全」に取り組んでいる。

K-GAP（かごしまの農林水産物認証制度）：45工場取得
J-GAP：5工場取得
ISO9001：31工場取得
G-GAP：1工場取得
JAS有機農産物：5工場取得

承 どんなモノがあり？

協力して取り組み始めた「知覧茶」ブランド

温暖な気候に恵まれ、肥沃な南九州の地の利は茶の栽培に適している。古くは鎌倉時代に茶栽培を始めたという伝承があり、本格的な栽培は明治5年に村民が山野を開墾したことが始まりと言われている。また、平成29年の新茶から南九州市の知覧茶、川辺茶、頴娃茶の3ブランドが「知覧茶」へと統一されることになった。

転 イイところは？

品質に安心をプラスしたお茶を伝える

品質の統一化が一番の課題である。南九州市茶業振興会が中心となって、年三回の審査会を行い、品質の高位平準化を図っている。

結 これからのコト

生産から加工・販売まで一貫してブランド化を推進

地域に対しては、お茶をもっと身近に感じてもらうように学校での食育活動や地域での催事においてPR活動をしていきたい。また、お茶業界全体の底上げを図るため、他地域との交流や連携も行っていきたいと思う。

全国から期待される高品質なお茶

南九州市の茶業は約350年の歴史を経て、平成19年12月南九州市誕生と同時に国内最大の茶産地となった。現在3，437ha（東京ドーム735個分）の広大な茶園で7447戸の生産者、114の茶工場が丹精込め約11，826t（国内の約14％）の荒茶を生産しており、生産額は約125億円を誇る。

また、全国・鹿児島県茶品評会等で産地賞や農林水産大臣賞等の特別賞を連続で受賞し、さらに、お茶の安全性や品質管理を行う、GAPやISO、JAS有機等の第三者認証についても積極的に取り組み、76の茶工場が認証を取得しており、全国の茶業関係者から大きな期待を寄せられている産地となっています。

■ JA南さつま 知覧茶業センター
HP:http://www.chirantea.jp/

団体概要

団体名：南さつま農業協同組合
住　所：鹿児島県南九州市
知覧町郡17,285

知覧茶からお茶業界全体の底上げを目指して

interview

南さつま農業協同組合
茶業部長　塗木 弘毅 氏
南さつま農業協同組合
茶業部 茶業第1課 課長
松山 一成 氏

多品種ブレンドによるメリット

鹿児島では早生品種、中生品種、晩生品種をおよそ均等に生産している。多品種をバランスよくブレンドすることで「知覧茶」独自の旨みを出している。またそれぞれの品種において摘採の適期が異なるため、効率よく摘採が出来、仕上げ加工場での混雑も避けることが出来る。

南九州市のお茶が全て「知覧茶」へ統合

平成29年に知覧町、川辺町、頴娃町が市町村合併し「南九州市」が誕生した。各地域では、「知覧茶」「川辺茶」「頴娃茶」の3つのブランドがあったが、南九州市誕生に伴い全国的に知名度の高い「知覧茶」へ統一することで協議が進められてきた。そうした結果から、平成29年の新茶から全て「知覧茶」へ統一して売り出していくことが決定した。統一された「知覧茶」は、市町村別の茶園面積、荒茶生産量において南九州市が全国1位となる。国内最大の茶産地になったことで、より大きなPR活動へつなげていきたいと考えている。

品質の統一化と広報活動

これまでもこれからも課題となってくることは「知覧茶」の品質を守る事である。現在、南九州市茶業振興会の流通部会では、年に3回ほど専門家による審査会を行っている。これは流通部会事務局が、抜き打ちで購入してきた知覧茶100数十点を審査している。点数評価により審査し、結果に応じて指導を行っている。これからは生産者が増えることになるので、味の統一を厳しくやっていく必要がある。また、知覧茶の新しいロゴマークの商標を取得した。審査会において合格となった商品についてはロゴマークの使用を許可することになった。「知覧茶」の品質を守りながら、さらなるブランド促進を図りたい。

JAでは、これまで百貨店などの催事を年に8回ほど参加していたが、平成29年度は回数を増やして年に11回ほど開催する予定である。また、続一された「知覧茶」の周知活動の一環としてTVコマーシャルも検討している。

商標登録した
新しいロゴマーク

地域への貢献活動

広報活動と並行して、地域への貢献活動も積極的に行っている。南九州市茶業振興会は南九州市日本茶ソムリエ会と協力して、地域の学校に対して食育活動としてお茶の入れ方教室などを行っている。また教育委員会とも協力し、各学校には給茶事業を実施し、子どもたちはいつでもお茶が飲めるようにしている。こうした地域活動を通してお茶（リーフ）離れに歯止めをかけたいと思っている。

将来的な展望

地元に対する貢献活動以外に、他地域との地域間交流も行っている。例えば、南九州市は、青森県の平川市と文化交流を行っている。子どもたちのホームステイや地域で開催される催事に相互参加している。また1年に1回、JA南さつまから青森県平川市へ、学校給食として「知覧茶」を贈答している。そうした結果から、催事で「知覧茶」を販売していると、平川市の子どもたちからは「あっ知覧茶だ！給食で飲んでいるよ！」と声をかけられることも少なくない。こうした地道な活動は「知覧茶」のみならず、お茶業界全体の底上げにもつながっていると感じている。

そうした経験からも、お茶業界全体の底上げとして何か取り組みたいと考えている。業界全体という意味では、ライバル関係にある地域とも手を取り合っていくことも必要と考えている。

全国的に有数なお茶の産地として、まずは新しい「知覧茶」の周知活動に力を入れながら、様々な活動を通してお茶業界全体の底上げにつなげていきたいと思っている。

産地関係者の声

こんな時は、こんなお茶！

頭すっきり朝の目覚ましは「番茶」

サッパリとした味と香りが身上の「番茶」。熱々のたっぷりとした一杯で、カラダも頭もシャッキリ、朝一番にぴったりです。

食事タイムは、「ほうじ茶又はくき茶」で。

テンプラや揚げ物など、油っこい料理には「ほうじ茶」のすっきりした香味がベスト。料理の味もきっと、一層おいしいものになるでしょう。

二日酔いは、おまかせの「上級煎茶」

昨夜は飲みすぎた～なんて人には、さわやかな味と香りの「上級煎茶」が最適。すこしさましたお湯で、ていねいに入れ、頭と体をリラックスさせてください。

休息タイムは、とっておきの「高級煎茶」

疲れた頭をリフレッシュするには、とっておきの「高級煎茶」などはいかがでしょうか。鮮やかな色、独特の味と香りがもう一がんばりのエネルギーに。

出典：JA南さつま知覧茶業センター
URL:
http://www.chirantea.jp/shop/contents?contents_id=299431

地域“発”のブランドとして、より広い展開を視野に入れています！

福岡県

柳川ブランド推進協議会

よかばんもん 柳川

「川下り」や「うなぎめし」で有名な柳川には、他にまだまだ発掘・発信すべき魅力がたくさんあるのではないか・・・それが柳川ブランド推進協議会設立の1つのきっかけでした。そこから生まれてきたのが「柳川をトータルでセールスする」というコンセプトであり、農業、水産、商工、観光といった様々な分野の連携による総合的な地域ブランド展開が追求されています。その想いが、「食べて、見て、体験　柳川フェア」などの地域一体型イベントの開催等に結実しています。

長崎県

五島手延うどん

五島手延べうどんは海外にも目を向けています。取り組み始めてから３年程度であり、現時点ではまだ海外での認知度を高めることに主眼を置いている段階ですが、産地では一定の手応えは感じているようです。例えばフランスでは、食材を冷たい状態で食すという食文化が日本と共通しているためか、温かいメニュー、冷たいメニューのいずれにも使える五島手延うどんが現地レストランのシェフの多くに受け入れられたとのことです。

熊本県

みなまた茶、みなまた和紅茶

みなまた和紅茶は日本各地の紅茶産地との交流に取り組んでいます。その最たる例として、平成28年11月に開催した「全国地紅茶サミット」のプレイベントが挙げられます。このイベントでは九州各県の和紅茶の試飲・飲み比べ、「みなまた和紅茶&スウィーツ列車」運行、茶さじづくりワークショップなどを行うとともに、市内飲食店及び市内の宿泊施設ではみなまた和紅茶がウェルカムティーとして提供されました。平成29年11月のサミット開催に向けて弾みがつくとともに、知名度向上にも効果がありました。

鹿児島県

知覧茶

知覧茶の地域ブランド化活動における特徴的な取組として、知覧茶の知名度向上に向けた広報活動と並行して、地域への貢献活動を実施していることがあります。例えば、南九州市茶業振興会は関係機関と連携して、地元の学校への食育活動としてお茶の入れ方教室などを行っています。また、各学校に給茶機を設置し、子どもたちがいつでも知覧茶を飲めるようにしています。こうして知覧茶の素晴らしさと身近さを伝え、若年層のお茶離れに歯止めをかけようとしています。

本冊子でご紹介

地域ブランドを育んでいる産地を訪ねてみませんか？

各産地の概要

福岡県柳川市　柳川ブランド推進協議会

柳川市は、「掘割」が縦横に走る「水郷」のまち。詩聖北原白秋の故郷です。柳川城址周りの掘割をどんこ舟で巡る「川下り（お堀めぐり）」、国の名勝に指定された「立花氏庭園」、春の「柳川雛祭りさげもんめぐり」など、四季を通じて訪れる楽しみにあふれています。

グルメでは、柳川の郷土料理として「うなぎのせいろむし」が特に有名。また有明海ならではの魚介類が堪能できます。

長崎県新上五島町　五島手延うどん

新上五島町は五島列島の中通島と若松島を町域とし、様々な文化財が点在。重要文化財として「青砂ヶ浦天主堂」と、世界遺産登録に向け取り組んでいる「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」を構成する「頭ヶ島の集落」の「頭ヶ島天主堂」、無形民俗文化財「五島神楽」、重要文化的景観「新上五島町北魚目の文化的景観」、天然記念物「奈良尾のアコウ」と、歴史と文化に溢れ、名物「五島うどん」も楽しめます。

熊本県水俣市　みなまた茶、みなまた和紅茶

熊本県最南端の水俣市は、リアス式の美しい海岸や山々に囲まれた豊かな自然と温暖な気候が特徴。

海と山それぞれに湧の見温泉と湯の鶴温泉と2つの温泉があり、地域ブランドとして、デコポン・みなまた茶、恋路カキなど海と山の恵みが豊富です。

また過去の公害を教訓とし、平成４年に国内初「環境モデル都市づくり宣言」をし、平成２０年には、「環境モデル都市」の指定を受け、環境と人にやさしいまちづくりにとりくんでいます。

鹿児島県南九州市　知覧茶

平成19年12月に頴娃町、知覧町、川辺町が合併し、南九州市が誕生しました。

見どころのひとつである「知覧武家屋敷庭園」は昭和56年に国の重要伝統的建造物群保存地区に選定され、地区内の7つの庭園は国の名勝に指定されました。

ほかにも「知覧特攻平和会館」や、全国から参拝客が訪れるパワースポットとして「釜蓋神社」が有名。

有名な物産品では、ブランド茶である「知覧茶」や伝統の「川辺仏壇」があります。

各産地の観光協会の概要

柳川市観光協会

ACCESS

〒832-0065 福岡県柳川市沖端町35

TEL 0944-73-2145

FAX 0944-72-9013

福岡から高速自動車道を使って最短52分

西鉄福岡（天神）駅から電車で最短47分

http://www.yanagawa-net.com/

新上五島町観光物産協会

ACCESS

〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町有川郷428-31

TEL 0959-42-0984　FAX 0959-42-0967

長崎港から船で最短75分（奈良尾港着）

佐世保港から船で最短80分（有川港着）

http://shinkamigoto.nagasaki-tabinet.com/

一般社団法人 みなまた観光物産協会

ACCESS

〒867-0002 熊本県水俣市初野305-1

TEL 0966-63-2079

FAX 0966-63-2582

熊本インターから高速自動車道を使って最短90分

JR博多駅から新幹線で最短150分

http://minamata-kbk.or.jp/

南九州市知覧観光協会

ACCESS

〒897-0392 鹿児島県南九州市知覧町郡6204番地

TEL 0993-58-7577　FAX 0993-58-7578

谷山I.C.から車で最短40分

JR鹿児島中央駅からバスで最短72分

http://www.chiran-navi.com/

商標登録

今回ご紹介したそれぞれのブランドは、関係者の方々の努力、熱意によりブランドとして確立したものですが、築き上げたブランドを守るためにそれぞれ"商標登録"がされています。

商標とは、事業者が、自己（自社）の取り扱う商品・サービスを他人（他社）のものと区別するために使用するマーク（識別標識）です。

そのうち、地域名と商品名からなる地域ブランドに関する商標を適切に保護するため、平成18年4月1日に地域団体商標制度がスタートしました。

地域の事業協同組合、農業協同組合または商工会などの皆さんが「地名」を付した「地域ブランド」を使用して、その地域で一定程度有名になった場合には、「地域団体商標」として「商標登録」することができます。

地域団体商標制度は平成28年度で10周年

商標登録の出願方法はこちら

特許庁　出願の手続

https://www.jpo.go.jp/cgi/link.cgi?url=/shiryou/kijun/kijun2/syutugan_tetuzuki.htm

ブランドを築く、守るための一つのツールとして、商標登録をお忘れなく

知財総合支援窓口の紹介

中小企業や中堅企業等が経営の中で抱える、アイデア段階から事業展開までの知的財産に関する悩みや相談を、窓口支援担当者がワンストップで受け付ける相談窓口です。九州は8箇所に設置しています。

秘密厳守

相談無料

詳しくはこちら▼

http://chizai-portal.jp/

知財ポータル

九州イイモノがたり弐

九州経済産業局 地域経済部 産業技術課 特許室
〒812-8546 福岡県福岡市博多区博多駅東2-11-1

発行日/平成29年3月

知財動画ちゃんねる
http://www.kyushu.meti.go.jp/seisaku/titeki/chizaidougachannel.html

リサイクル適性Ⓐ
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。