

## 令和元年度三重ブランド認定の概要

### 1 新規認定品目

#### (1) 綿織物

①認定事業者 おぼろタオル株式会社

代表取締役 加藤 勘次

住所 津市上浜町3-155

電話 059-225-8292

②認定商品名 おぼろタオル



#### ③概要

江戸時代に松阪木綿や伊勢木綿が栄えた綿織物製造の歴史的背景とともに、原糸を供給する大手紡績の立地もあり、明治末期から大正時代にかけて、三重県は国内有数のタオル産地となった。

おぼろタオル株式会社は、日本画家であった創業者の考案による「おぼろ染」の染色技法を柱に、明治41年(1908)に創業して以降、現在まで、国内数少ない、織・加工・縫製の一貫生産体制を維持している。

おぼろ染とは、「水で濡らすと絵柄が浮かびあがる」特殊な表現で、無地のタオルしかない時代に、日本のお風呂文化に彩りを与えた。

また、昭和2年(1927)に、袋織ガーゼタオルの実用新案を得て、日本で初めて細い糸によるガーゼタオルの量産化にも成功している。

現在では、新しく開発した技術を適用することで、抜群の肌触りと吸水性機能を持たせた「おぼろ百年の極」や、伊勢型紙等とのコラボによる伊勢古式着物文様ガーゼハンカチ等、地域企業等と連携した製品づくりで、他社との違いを鮮明にしながらオンリーワン性を追求している。

#### ④認定のポイント

- ・ 三重県における綿織物製造の歴史を背景に、百年以上にわたり、織・加工・縫製の一貫生産体制を維持しており、品質管理の信頼性が高い。
- ・ 独自の「おぼろ染」技術や細い糸によるガーゼタオルの生産技術を武器に、日本三大タオル産地としての地位を築いている。
- ・ オンリーワンの商品づくりを追求している。

## (2) 伊賀米

### ①認定事業者 伊賀ふるさと農業協同組合

代表理事組合長 北川 俊一

住所 伊賀市平野西町1-1

電話 0595-24-5111

### ②認定商品名 伊賀米コシヒカリ



### ③概要

伊賀地域は、四方を山に囲まれた盆地で、古琵琶湖層の栄養豊かな土壌や淀川の源流域となる清水にも恵まれ、盆地特有の内陸性気候で寒暖差が大きいなど、米づくりに適した地域である。

江戸時代には、木津川を利用して船で大阪まで米を運んだという記録もあり、伊賀市の高旗山は大阪の米相場を旗振りで伝えた場所とも伝えられる。

伊賀米の品質や食味向上を図るため、伊賀米振興協議会（平成8年（1996）設立）が中心となり、JA、市、県が一体となって、集落単位で約350名の伊賀米栽培推進員を配置し、栽培技術の高位平準化に取り組んでいる。

また、伊賀米振興協議会で伊賀米の定義を定め、生産農家から提出される生産管理記録を確認し、条件をクリアしたものを区別して荷受け・出荷する体制を整えている。

このような取組により、冷めても味が変わらない品質が評価され、県内量販店をはじめ、東京・大阪などの都市部で流通しているほか、新幹線車内販売のお弁当やおにぎりにも採用されている。

### ③認定のポイント

- ・ JA、市、県が一体となった「伊賀米振興協議会」を設立し、350名の栽培推進員を配置して、産地全体の品質管理能力や食味の向上に取り組んでいる。
- ・ 生産者単位でトレースバックできることを基準として、「伊賀米定義」を定め、条件をクリアした米だけを区別して出荷する体制を整えている。
- ・ 味、外観ともに優れている。

## 2 既認定品目における追加認定

### (1) 伊勢茶

①認定事業者 有限会社中森製茶

代表取締役 中森 慰

住所 度会郡度会町大久保 3 6 - 3

電話 0 5 9 6 - 6 2 - 0 3 7 3



### ②概要

清流宮川の中流域に位置し、朝霧の立ちやすい恵まれた自然環境の中、古くから普通煎茶を生業として16代目を数える。

先祖が築き上げた茶園や技術を引き継ぐとともに、幻の手もみ茶製法を復活させた手もみ茶葉や、高級ボトリングティー、地元農家とのコラボによる「玄米茶」、高級茶の茎を焙煎した「伊勢棒茶」、伊勢土産用に可愛いパッケージの「お伊勢さんの煎茶・ほうじ茶」など、多彩な商品ラインナップを有する。

自社で栽培管理する茶園で収穫した茶葉を自社工場にて製茶する「自園自製」を基本とし、市場流通中心から小売り（直売）中心の経営に転換することで、小規模経営ながら、生産者の顔が見える生産販売体制を整えている。

また、東京交通会館に直営店を有し、上級煎茶の多くを東京で販売しているほか、手もみ茶の実演や、SNSによる情報発信などにより、幅広い年齢層に伊勢茶の魅力を発信している。

### ③認定のポイント

- ・ 茶づくりの原点である手もみ茶の丁寧な技術を、製造工程に生かしている。
- ・ 百貨店における手もみ茶の実演や東京への直営店出店、SNSによる情報発信など、各年齢層に対する発信機会の創出に注力している。
- ・ 全て自園自製の茶であり、人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度による認定を取得して、信頼性の確保に努めている。



## (2) 伊勢茶

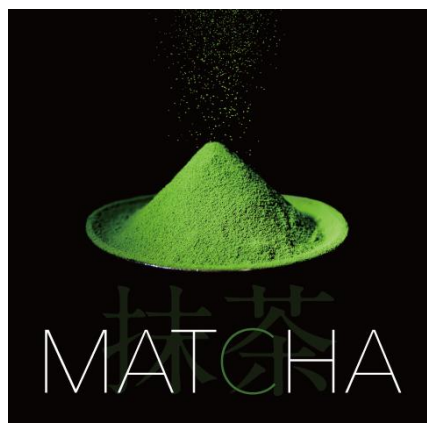
①認定事業者 有限会社萩村製茶

代表取締役 萩村 重美

住所 四日市市水沢町3285

電話 059-329-2460

②認定商品名 抹茶



### ③概要

四日市市水沢町は鈴鹿山麓に広がる丘陵地帯で、お茶の生育に適した気候条件に恵まれ、日本有数のかぶせ茶の産地である。

当地で、昭和37年(1962)にかぶせ茶の生産を開始し、平成8年(1996)には、伝統的なレンガ造りの「碾茶炉」を整備して、抹茶の生産を開始した。

現在、全国有数の碾茶ラインと抹茶製造ラインを所有し、原料茶の栽培から製茶、碾茶・抹茶加工まで、自社一貫生産を行っている。

また、平成12年(2000)には、イオンタウン菰野に自社の茶専門店「お茶の里・きらら」を開設して、お茶文化の普及活動を実践している。

栽培・製造・仕上げ加工までの生産工程一貫でASIA-GAPを取得しているほか、北米輸出に必要なFSMAで義務付けられたPCQIの資格を取得し、品質管理を徹底している。

品質を重視し、時間をかけて丁寧に、気温・湿度に応じて、きめ細かく調整して挽く抹茶は、粒度を十分に管理して、標準的な抹茶に比べて細かいことが特徴で、のど越しがなめらかで、うまみがあると評価されている。

### ④認定のポイント

- ・ 栽培・製造・仕上げ加工まで、生産工程一貫でASIA-GAPを取得するとともに、北米輸出に必要なPCQIの資格も取得しており、品質管理の信頼性が高い。
- ・ 碾茶の需要に県内でいち早く対応して、全国有数の碾茶ラインを保有するとともに、戦略的に抹茶の品質向上に取り組み、加工原材料のみならず、お点前用の抹茶としても評価が高い。

### (3) 四日市萬古焼

①認定事業者 有限会社藤総製陶所

代表取締役 藤井 健司

住所 四日市市八田1-7-22

電話 059-331-4492

②認定商品名 ひとしづく（既認定品「至高急須」のシリーズ進品）



#### ③概要

平成24年度（2012）に三重ブランドに認定した「至高急須」を、よりパーソナル（個人）でお茶を愉しみたいとのニーズに応じて進化した商品である。最後の一滴にお茶のうま味が凝縮されるといわれるゴールドドロップを抽出できることから、至高急須シリーズの「ひとしづく」と名付けられた。

お茶をおいしく淹れることにこだわり抜いて開発された至高急須の特徴を継承し、お茶の風味を損なわないよう本体と一体となっている陶器製の茶こしや、茶葉が十分対流できるゆったりしたシズク型の形状など、細部に工夫が凝らされている。

また100年以上にわたり培われてきた物づくりの技により、特に茶こし穴は手作業で1.8mmの細かな穴が規則正しく開けられることで、お茶の湯切れがとて良くなるように仕上げられている。

これらの特長を生かしながら、約180ccと100ccというより小さい容量で、蓋を付属させない商品へと発展改良を行い、ホテルや旅館のウェルカムドリンクでの利用や、茶専門店でのお茶の飲み比べ、県内の酒蔵とのコラボによる酒器としての活用など、用途が多岐に広がっている。

#### ③認定のポイント

- ・ 既認定品「至高急須」の独自性・主体性を維持しながら、現代人のライフスタイルに合わせて、蓋を付属させず、小容量でスタイリッシュな商品へと発展改良を行った商品であり、若い世代に対するお茶の普及に貢献している。
- ・ 伝統を守るとともに、伝統を創る努力を継続して、四日市萬古焼の新たな可能性を切り開いている。