

ぐんま製茶

地域の原風景を守る

健康食品・桑茶の
パイオニア



わたらせ農業協同組合の共同加工所として稼働していた梅田町の製茶工場は、同組合の解散により創業を停止し、その行く末が危惧されたが、平成15年(2003)稲葉知幸氏がこの地でぐんま製茶を創立したことで、梅田茶の加工販売が復活した。

梅田地区は湿度が高く、寒暖の差が大きい気候が茶の栽培に適し、昔ながらの渋みを守り、薫りがいい茶が収穫できる。戦前から栽培され、農協が1960年頃から組織的な栽培を指導してきた。稲葉氏による工場の再開は、梅田のお茶農家を守り、山あい広がる茶畑の風景を残すことになった。



梅田茶の存続に貢献したぐんま製茶は、健康茶として人気の「桑茶」の製品化にもいち早く取り組んだ。カルシウムやビタミンなどが豊富な桑は、健康食品として注目を集め、現在は多くの桑茶が全国各地で販売されている。ぐんま製茶は創業後間もなく試作を開始し、「ぐんまの桑茶」として製品化に成功したパイオニア。お茶のプロならではの知識と技術で、栽培から袋詰めまで一貫生産を行う唯一無二の逸品として仕上げている。



養蚕業で栄えた群馬県、そして絹織物で地域の礎を築いた桐生市。稲葉氏が取りあげた桑は、県内産業を支えた蚕のえさとして、かつては県内で盛んに栽培された。「桑畑」の景色は地域の原風景であり、地場産業に由来するシンボルとも言える。「ぐんまの桑茶」は繊維産業の縮小により減り続ける桑畑を守り、「食品」という切り口から絹文化の発信にも寄与している。



また、平成26、27年度にわたり当所が取り組んだ、地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト「桑やシルクを地域資源とした体験型観光プログラムの開発」では、桑の葉の収穫体験や、うどんや洋菓子など食品とのコラボレーションによる商品開発に協力し事業を後押しした。

昨年からは、繭の将来性に着目し養蚕業にも挑戦するぐんま製茶は、一連の事業活動を通じて地域の風景や伝統産業を守り、桐生の絹文化を後世に紡いでいる。

(参考：「きりゅう百景」)

2008わがまち風景賞受賞

- 場所 / 桐生市梅田町2丁目2-4
- 電話 / 0277-32-0009
- H P / <http://www.gunma-seicha.com/>