

研究論文

県産茶と瀬戸焼のコラボレーションによる製品開発

長谷川恵子*1

Product Development by Collaboration of Green Tea Made in Aichi and Setoyaki Pottery

Keiko HASEGAWA*1

Seto Ceramic Research Center*1

愛知県産のお茶と瀬戸焼のコラボレーションにより、現代のライフスタイルに合うお茶関連用品と「あいちの茶」のセット商品を開発した。愛知県陶磁器工業協同組合、愛知県茶業連合会、NPO 法人日本茶インストラクター協会会員らと連携して製品企画、開発に取り組み、新しいお茶シーンを提案する「碾茶ご飯の蓋付碗」、「ほうじ茶・ほうじチャイの焙烙パン」、「お茶入門セット」を開発し、それに合う高品質な県産茶、レシピ等具体的な楽しみ方を記した説明書をセットして、購入してすぐに味わい、楽しむことができる商品とし、両業界に提案した。

1. はじめに

本県では抹茶の原料「碾茶」をはじめ、西三河、東三河の茶生産地において、地形や気候の特徴を活かして個性豊かなお茶が生産されている。それらは高品質ながら、商品としての流通は少なく、「あいちの茶」ブランドの確立と認知度向上が課題となっている。

最近はお茶の健康への効能が注目される一方、現代のライフスタイルに合う様々な新しい味わいや楽しみ方が生産者・販売者、生産地等多方面から発信されており、それらに対応する製品開発が期待されている。

急須や湯のみなど、古来陶磁器とお茶は密接な関係にあるが、これまで陶産地とお茶関連業界が相互に連携して新商品開発に取り組む事例は見られなかった。

瀬戸産地は急須等お茶まわりの道具の製造については実績が乏しいが、茶の水色が映える白い坏土を有し、また多様な製品づくりの蓄積がある。

そこで、産地メーカーとともに県下のお茶関連業界と連携し、現代のライフスタイルに合う新しいお茶の楽しみを提供する道具や器と県産茶とのセット商品の開発に取り組み「あいちの茶」、「瀬戸焼」双方の認知度向上と、新販路開拓を図った。

2. 研究方法

2.1 体制

本研究は平成 25 年度から 2 年計画で愛知県陶磁器工業協同組合テーブルウェア部会の新商品開発・販路開拓

事業と同一テーマで実施し、製品企画からデザイン・設計、製品開発、商品化まで一貫して支援した。

ユーザーやお茶の市場に対し訴求力のある製品開発とするため、愛知県茶業連合会、日本茶の普及活動を担う NPO 法人日本茶インストラクター協会愛知県支部と企画段階から連携して開発を行った。体制を図 1 に示す。

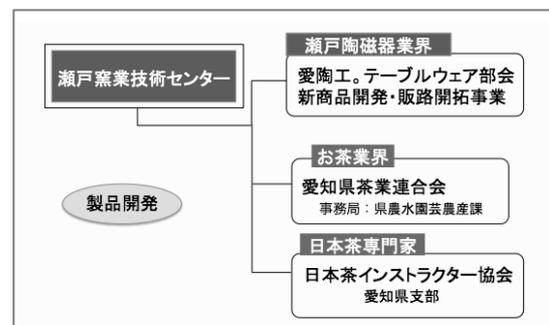


図 1 体制

2.2 開発方針

現在のお茶の消費を支えているのは団塊世代を中心としたシニア世代であり、年齢が下るにつれて消費量が減少し、お茶離れが進行していることから、お茶の文化や味わいを次世代に伝えるとともに、お茶の利用につながる商品が期待されている。そこで、お茶を愛飲する団塊世代に加え、今後の消費を担う団塊ジュニア、またその子供世代の 3 世代をターゲットに設定し、「祖父母一孫」、「親一子」等世代間を繋ぐ製品の開発を検討した。

* 1 瀬戸窯業技術センター 製品開発室

また、陶磁器製品の素材感や加飾が人の情緒や感性面に訴えるという強みを活かし、①「お茶」の魅力を引き出し、生活に取り入れる道具だての開発、②開発製品による魅力的な「お茶の楽しみ方」を具体的なシーンとして提示することを目標に、次の開発方針を設定した。

- ・ゆとり、団らん、リラクゼーション等、お茶がもたらす情緒的な価値の具体化
- ・旧来の日本茶にとらわれない新しい楽しみ方の提示
- ・現代の感覚に合う、趣味、こだわりの製品
- ・熟年世代と若い世代を繋ぐ商品

現代生活に対応するお茶の楽しみ方については、「あいちの茶」の持ち味と特色を活かすことを念頭に、次の項目を組み合わせて提案内容を検討した。

- ・手作りのプロセス、自分だけのオリジナルを楽しむ。
- ・本格的で、正当な価値の裏付けがある。
- ・新しい味わい方、楽しみ方、レシピを知る。
- ・珍しいお茶、目新しいお茶を味わう。

2.3 製品企画とデザイン

製品の内容やイメージを具体化する手だてとしてコンセプトシートを考案し、活用した。シートのフォーマットを図2に示す。企画案ごとにシートを作成してアイデアを展開、検討し、開発する製品を決定した。

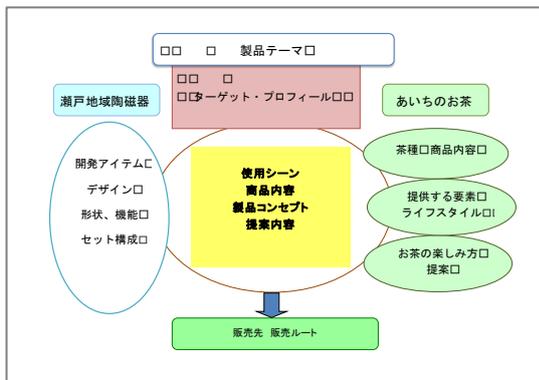


図2 コンzeptシート

デザイン・設計にあたっては、原寸大のモデルによってサイズや形状、取り扱いやすさ等を検討し、修正、確認しながら決定した。同時にメーカーの保有技術を活かし、成形方法や細部の仕様を詰めながら進めた。

3. 結果および考察

3.1 製品開発と商品化

「お茶を食べる：ヘルシーな健康食」「プロセスを楽しむ：手作りほうじ茶」「若い世代へのお茶の味わいやお茶文化継承」をキーワードに、①碾茶ご飯のための器、②手作り焙じ茶の道具、③子ども向けお茶入門セットの3製品を開発した。

それらの用途に合う高品質な県産茶をセットし、『あいちの茶』を瀬戸焼で！」と銘打ち商品化を図った。各製品には、実用して製作したレシピ付きの説明書を添付し、購入してすぐに美味しく味わうことができるようにした。説明書の例を図3に示す。

セットのミニ缶入りのお茶(図4)はこの企画のオリジナル製品であり、愛知県茶業連合会より提供を受けた高品質の品評会出品茶を使用した。

提案のイメージに合わせてセットのお茶と商品のラベルをデザインし、商品イメージを統一した。

また、製品提案、PRのために、開発コンセプトと提案意図、製品イメージをシンプルにビジュアル化したイメージパネル(図5)を作成した。



図3 説明書例(碾茶ご飯の蓋付碗)



図4 「あいちの茶」ミニ缶



図5 イメージパネル



図6 開発製品画像

(左から「碾茶ご飯の蓋付碗」、「ほうじ茶・ほうじチャイの焙焙パン」、「はじめてのお茶入門セット」)

開発した製品画像を図6に示す。

3.1.1 碾茶ご飯の蓋付碗 (図6左)

愛知が全国有数の生産量と品質を誇る碾茶(抹茶用の原料茶)をご飯にふりかけて健康食として味わう商品である。器の蓋の内側がすり鉢になっており、青のりのような質感の碾茶を好みに揃ってお茶の香りを楽しみながら味わう。「あいちの碾茶」(20g 缶入り)、足助産材を使用したすりこぎを付属し「オール愛知で味わう」商品とした。

3.1.2 ほうじ茶・ほうじチャイの焙焙パン (図6中)

緑茶を加熱して自家製ほうじ茶を作ったり淹れたりできる実用容量 300cc の耐熱小鍋である。ほうじ茶をミルクで煮るチャイ等のアレンジレシピも楽しむことができる。直火、空焚きが可能であり、「煎る」、「煮る」、「注ぐ」の3つの機能を持つ。蓋の口縁部にぐるりと設けた穴により茶香炉のように焙じ茶の芳香を楽しむことができる。焙じ茶に適した「あいちの煎茶」(50g 缶入り)を付属した。

3.1.3 はじめてのお茶入門セット (図6右)

次世代に日本のお茶文化とお茶の味わいを伝え、楽しむための日本茶入門セット。実用容量 90cc の小さな横手急須、小さい湯のみ2個、後ろ手の湯冷ましに高品質の「あいちの煎茶」(30g 缶入り)を付属した。急須の把手は子供にも扱いやすいよう、長く太めの形状とし、テーブル椅子座で使いやすいよう、水平に近い取り付け角度にした。子供に扱いやすいサイズ、形ながら、長く愛用できる本格的な茶器揃えとした。

3.2 提案と商品評価

お茶関連業界に成果を周知し活用促進を図るため、平成27年2月21日に開催された日本茶インストラクター協会愛知県支部総会と、その一環として愛知県茶業連合会との共催で開催された「あいちの茶交流会」で成果

品を展示し、製品提案を行った(図7)。

併せて日本茶インストラクター協会の会員を対象に成果品評価のアンケート調査を実施した。その概要は次のとおりである。

調査方法：質問紙法

内容：①市場に受け入れられると思うか
②設定価格について
③デザインとセット構成について
④取り扱いまたは利用したいか

回答数：22

調査結果の一部を図8～10に示す。



図7 内覧風景(あいちの茶交流会)

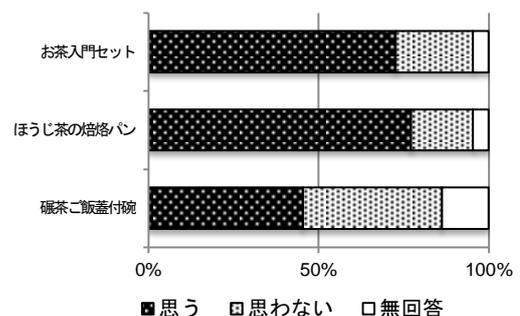


図8 市場に受け入れられると思うか

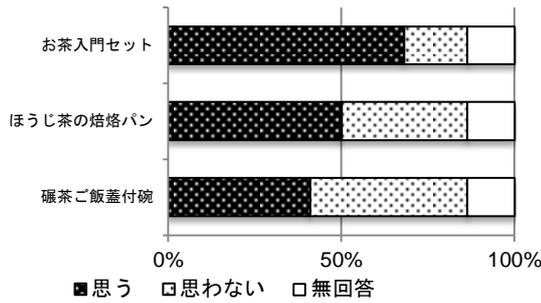


図9 取り扱いまたは利用したいか

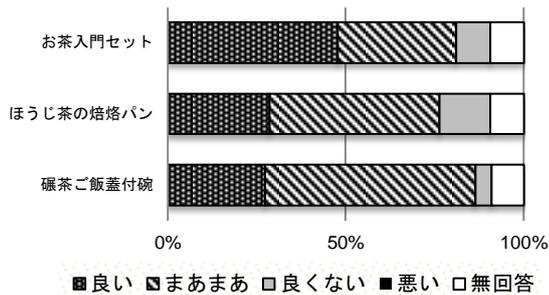


図10 デザインとセット構成について

アンケート調査については回答数が少ない点を考慮する必要はあるものの、概ね良好な評価を得るとともに、商品の改良や普及に向けて、有用な知見を得ることができた。

「碾茶ご飯の蓋付碗」は、他の2点にくらべて市場導入や利用についての評価が低く、その理由として「碾茶」が一般に普及していない、また入手しにくい点が挙げられた。しかし、回答者の職業別集計によると、茶の卸・小売関係者から高評価であることから、西尾や豊田等の碾茶産地での販売や飲食店での取り扱いが期待できる。一般に知られていない「碾茶」の食材としての目新しさは、「あいちの碾茶」を「原料」としてではなく新規性のある「由緒正しく高品質な健康食品」として一般消費者にアピールする上で非常に有利であり、今回開発した3製品の中で最もユニークで将来性のある商品と考えることができる。

4. 結び

当センターをはじめ、愛知県陶磁器工業協同組合テーブルウェア部会新商品開発・販路開拓事業、愛知県茶業連合会、日本茶インストラクター協会愛知県支部の4者の連携により、現代のライフスタイルにお茶の楽しみを提案する「碾茶ご飯の蓋付碗」、「ほうじ茶・ほうじチャイの焙烙パン」、「はじめてのお茶入門セット」を瀬戸焼と「あいちの茶」のセット商品として開発した。

成果の活用を図るため、茶業関係者や日本茶インストラクター等に向け、展示と提案を行った。また、日本茶インストラクター協会会員を対象に製品評価アンケートを実施し、概ね良好な結果を得るとともに、今後の製品開発、販路開拓に有用な知見を得た。

開発製品の普及、販路拡大には、今回のコラボの取組を契機として県下の茶生産者や販売者、また日本茶インストラクター等との交流、連携を進めていく必要があり、共同の取組が不可欠である。具体的な方法としては双方のイベントへの共同出展や、成果品を活用したワークショップ等があり、それらの取組を通じ、市場や一般消費者への効果的なPRと開発製品を活用した新たなお茶スタイルの普及が期待できる。

付記

本研究成果は、平成26年度愛知県陶磁器工業協同組合テーブルウェア部会新製品開発・販路開拓事業「愛知県産のお茶と陶磁器のコラボレーションによる新商品開発及び販路開拓事業」により商品化し、平成27年3月13日に同組合直営ショップ「瀬戸蔵セラミックプラザ」で販売を開始した。

謝辞

本研究の実施にあたり、愛知県茶業連合会、NPO法人日本茶インストラクター協会愛知県支部、県農林水産部園芸農産課、農林基盤局林務課をはじめ、多くの方々にご協力いただきました。心よりお礼申し上げます。