

地域おこし協力隊活動報告書

活動団体	南九州市茶業振興会
役職	
氏名	窪 拓摩
着任日	令和3年2月1日

活動月	令和4年7月(着任1年6ヶ月)
主な活動	1. 知覧茶 × イタリアンで初のディナーイベント開催！ 2. 外部企業との連携、ブランディングづくりの商談 3. 地域を超えた情報交流への注力、その他

1. 知覧茶 × イタリアンで初のディナーイベント開催！



写真: 当日はワイングラスなどで提供し、優雅なイベント空間を演出

本年5月にオープンした川辺にあるTANOKAMI STATION1Fにて、初開催となるディナーイベントを行いました。イベントでは、ドリンク部門のサービス提供を担当しています。

当イベントのテーマ設計からフードメニューに至るまでをご担当されたのは、ご出身が南九州市、高校卒業後単身イタリアに渡り食の修行を経験し、日本へ帰国後都内のレストラン勤務ののち、地元に戻ってこられた若きシェフです。

イベントでは、彼が手がけるイタリア料理のコースが提供され、それに合わせてティーペアリングとして知覧茶を1皿ごとにご紹介するスタイルにて進行して이었습니다。

特に茶の旨み成分を感じることができる水出しに、イタリア産ナチュラルスパークリングを合わせた『知覧茶スパークリング』で優雅に乾杯後、そこから氷水だし、ホット(お湯の温度で抽出を変えた2種類)、デザートには香り高いほうじ茶を合わせ、ご参加された方々からは『毎月開催してほしい』などの大変嬉しいお声もいただいております、今回のディナー会の手応えを十分感じているところです。



写真:(左)当日提供されたお茶リスト / (右)ディナー会場風景

ちょっとしたサプライズとして、提供された中の煎茶については、あえて同一商品を使用し、お湯の温度/抽出時間/茶葉の量などを変化させることにより、知覧茶の幅広い楽しみ方ができるという事をお伝えしたく工夫をいたしました。

地元鹿児島県民であっても、長年沸騰したての熱々のお湯をさっと注ぐようなスタイルで知覧茶を飲んでいた方も多く、参加された方々からはお茶の淹れ方から生産方法、品種に至るまで質問が飛び交っており、非常に盛り上がりを見せていました。

ディナーのコンセプト、料理、飲みものはもちろんのこと、会場には実際に摘んだばかりのお茶の枝を装飾したりと、空間づくりも素晴らしく表に出ないスタッフの方々のご尽力により、一層華やかなディナー会となったのではないのでしょうか。

2. 外部企業との連携、ブランディングづくりの商談

当月も、秋から年末/年度末にかけての知覧茶PRイベントに向けた企業との各種商談を実施しております。コロナ感染者数の増減はあるものの、世界は着々と人やモノの流動性が上がってきている印象を受けます。当市においても、イベントを3年ぶりに復活させる動きがあり、人々の意識の変化が見受けられます。

詳細につきましては、実施後改めて報告いたします。

3. 地域を超えた情報交流への注力、その他

先述のブランディングというところにも大きく関わってきておりますが、昨年初開催にて大きな反響を呼び、他茶生産地も類似した取組を開始し始めた「知覧茶アンバサダー オンラインスクール」の2年目を開催する運びとなり、当月はアンバサダーの募集、ご案内に関わるPOP作成、SNS発信、データ管理など裏方の仕込みを多めにしております。

地域おこし協力隊活動報告書

お茶業界も例外なく現役期間が長い方々が多く平均年齢も高い傾向で、近年の急激な時代変化に対応できる生産者は少ない状況にて、一度はコロナ初期にオンラインイベントやSNS発信を始めたものの、見えない部分での作業が非常に大変で、かつ直近での効果を得にくいということで匙を投げる生産エリア・生産団体が多いのが現状です。

そんな中、私達は根気強くSNSを主軸とした「ソト」への発信を続け、最初は「知覧茶」という言葉すら聞いたことのない、馴染みのないエリアにお住まいの方々が、次第に知覧茶に興味を持ち始め知識を深め、周囲に向け知覧茶に関する発信を始め、その周りにはいる方々が知覧茶を知りたいと考え出し発信をするという仕組みづくりが、今まさに動き出しています。



2022 知覧茶 Ambassador online school

限定20名

8.27 / 9.3 / 9.10 / 9.17 全4回
毎週土曜日 午前10:00~11:30 Zoom開催

特典

「割れない透明急須」もしくは「茶葉の濃さをキープできるティーボトル」
をお選びいただき開催前にプレゼント
また、各テーマに合わせた知覧茶一煎パックなどもお届け
スクール修了後のプレゼントも準備しております。

写真: 全国から知覧茶の発信をしていただく方々を募集

そんな知覧茶を知りたいという方々が行き着く先は、「実際に知覧茶をつくっている産地(南九州市)へ行ってみたい。そして、そこで知覧茶を飲みたい」という言葉でした。

ここ数年は人の移動に制限がかかっていましたが、緩和の方向で自由に行動ができる環境に戻りつつある今、果たしてそんな熱意のある方々を迎え入れることができる体制が整っているのか、ここに今後の課題や広くは南九州市が活性化していくポイントがあると感じます。
長期滞在する目的は？/泊まるホテルは？/知覧茶を体験する場所は？/案内する人は？/観光名所は？...などなど、まだまだ当市のポテンシャルはあると考えています。

以上簡単ではございますが、当月の報告といたします。