

京都文教大生による宇治商工会議所会員企業・団体紹介〔第26回〕 ～社会人0年生の私たちが見つけた企業と地域の魅力～

2024年 **10**

地域連携学生プロジェクト 宇治☆茶レンジャー × 共栄製茶 株式会社

厳しい事にも挑戦し、伝統を守り革新を続ける

宇治茶の魅力発信を行う地域連携学生プロジェクト「宇治☆茶レンジャー」が、緑茶、紅茶、コーヒーの製造販売を行う共栄製茶(株)の森下康弘代表取締役役に取材しました。

【代々引き継ぐものと新たな挑戦と】

宇治市小倉で茶農家を営んでいた森下半左衛門がお茶の栽培だけでなく、それを商品として売り買ひするようになったことから「森半」はスタートし、森下康弘さんが6代目となります。農林水産大臣賞、全国茶審査技術競技大会優勝など常に質の高いお茶作りに専念する一方、伝統に甘んじず「厳しい事にも率先的に挑戦する」ことがこの会社の大きな力だと感じました。挑戦の歴史は古く、今では多くのお茶屋さんで販売されている水出し(氷出し)茶「氷茶」を昭和初期に販売したり、戦前にすでに抹茶に砂糖を加えた「グリーンティー」を販売し大人気となった、など、これまでの常識を覆すような発想で新たなお茶の楽しみ方を提案してきました。氷茶やグリーンティーは、今でも森半さんの人気商品だそうです。

【挑戦から生まれた新店舗】

急須でお茶を淹れる習慣が減り、リーフ茶の消費量が減少している一方で、抹茶を使ったスイーツは大人気です。森半は、1980年代に日本で初めて販売した「抹茶オーレ」が大ヒットし、1990年代には抹茶スイーツ第1号として抹茶茶フィナンシェを発売。以後、ニーズに対応しスイーツ専用の工房を設け、自社制作に取り組んできました。そのなかで生まれたのが、昨年6月にオープンした「TEA SQUARE MORIHAN」です。宇治市小倉にある創業時より使ってきた建物を改装し、カフェとショップ、茶の木からお茶の製造工程までを学べる展示室などを備えた施設です。人気の抹茶スイーツが味わえるだけでなく、上質の煎茶や玉露を日本茶インストラクターの有資格者が最高の淹れ方で振る舞うなど、若い世代にも宇治茶ファンにも、どちらのニーズにも答えられるカフェとなっており、スイーツをきっかけに本格的な宇治茶の魅力を伝えたいと願う森下さんの想いが形になった場所だと感じました。



↑「TEA SQUARE MORIHAN」

【品質を守るための挑戦】

共栄製茶さんの企業理念は「信頼される品質」です。品質向上のために一切手を抜かず、食品安全認証システム「FSSC 22000」など、第三者機関が認定する認証の取得を積極的に行っています。また、品質保証部を設け、受け入れた原料の残留農薬検査に始まり、加工した製品に対しての細菌検査、更に完成した商品の官能検査を済ませて出荷するなど、幾度となくチェックする仕組みが組まれています。昨年には、公的機関と同等レベルで農薬の分析が行えるようになり、安全性への追及が進んでいます。

また、男女ともに働きやすい職場環境づくりや、早期より雇用環境の整備に取り組んできた結果、女性の役職者の活躍や若手社員がやる気を持って働けることが会社の魅力であると森下さんは語っています。

今回の取材を通して、茶農家から始まり、日本茶だけでなく紅茶やコーヒーの製造販売、海外への輸出も積極的に行い事業を広げる一方で、初代から続く森半のお茶づくりとその品質を守り続けるという両面が備わっており、そのための挑戦を惜しみなくされている会社だと感じました。



↑「TEA SQUARE MORIHAN」外観

【今回の取材先】

共栄製茶 株式会社



1836年、茶農家から茶商となった初代が、宇治にて森半製茶所を創業。大阪の松本軒茶舗との取引が始まり、1940年に両社の共同により、共栄製茶株式会社を設立。百貨店やスーパーなどに販路を広げ、現在は海外への輸出も行う。2023年6月、創業の地にある宇治森半店を大規模に改装して「TEA SQUARE MORIHAN」がオープンした。

【今回の取材担当】

地域連携学生プロジェクト 宇治☆茶レンジャー

2010年設立。急須で淹れる宇治茶の美味しさや楽しさを発信するプロジェクト。中宇治エリアのお茶屋さんを巡る「宇治茶スタンプラリー」や子どもを対象にした「お茶の淹れ方ワークショップ」にも取り組む。



今回取材、記事作成を担当した学生と森下さん。

左から増成 幸介さん（総合社会学部2年次生）、松戸 宏奈依さん（臨床心理学部1年次生）