


平成29年度		
氏名	たぐち つねあき 田口 常昭	
生年	昭和31年	
住所	岐阜県加茂郡白川町	
品目	<b>美濃白川茶（手もみ製法）</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>岐阜県美濃地方中部の中央部、海拔200～700mの山間地域である白川町、東白川村で栽培される茶の地域ブランドで、平成20年に地域団体商標に登録</li> <li>冷涼な中山間で昼夜の気温較差が大きいことから、香りが強いのが特徴</li> <li>「白川手もみ保存会」により、茶製造の基本となる「手もみ」を伝承</li> </ul>	
技術	<b>美濃白川流による手もみ茶の伝承と美濃白川茶の一貫生産体系</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>美濃白川流の手もみ製法を継承</li> <li>葉が薄い美濃白川茶に合わせ、回転揉みの時間や、次の工程に移る際の水分量を調整</li> <li>平成28年の全国手もみ茶品評会で1等2席を獲得</li> </ul>	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>昭和50年に国の旧茶業試験場での研修を終え、(株)ますぶち茶園に就職して茶の販売や加工を担当、現在、専務取締役</li> <li>(農)鱒淵茶園(14ha、組合員40名)で茶を栽培、(農)黒川茶生産組合で荒茶に加工、(株)ますぶち茶園で製茶・販売。</li> <li>令和2年黒川茶JGAP生産団体認証</li> <li>白川手もみ保存会の会長として、地元小学生の手もみ体験(3回/年)や県農業フェスティバル等での実演(8回/年)を通じて美濃白川茶をPR</li> </ul>	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>小・中・高校生及び学生、消費者を対象に手もみ茶製法技術指導</li> <li>日本茶のPR</li> <li>茶の淹れ方</li> <li>生産から加工・販売を一貫して行っているため、視察等の受け入れも可能</li> <li>JGAP指導員</li> <li>JGAP団体認証内部監査員</li> </ul>	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> <li>平成28年 飛騨美濃特産名人に認定(茶製造の基本「手もみ」の伝承)</li> <li>平成28年 全国手もみ茶品評会で1等賞に入賞(保存会共同の出品茶)</li> </ul>	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> <li>平成2年～ (農)黒川茶生産組合 理事</li> <li>平成12年～ (農)鱒淵茶園 理事</li> <li>平成25年～ (株)ますぶち茶園 専務取締役</li> <li>平成28年～ 白川茶手もみ保存会 会長</li> <li>平成28年～ 全国手もみ茶振興会 理事</li> <li>平成28年～ 白川町茶業振興会 副会長</li> <li>令和2年～ JGAP指導員</li> <li>令和2年～ JGAP内部監査員</li> </ul>	
HP	<a href="http://www.006756.jp/">http://www.006756.jp/</a> (株式会社ますぶち園)	

