

宇部市お茶の魅力創出業務仕様書

1 業務の名称

宇部市お茶の魅力創出業務

2 業務の目的

お茶を取り巻く現状は、担い手不足による生産面積の減少や、飲料の多様化に伴うお茶を急須で飲む習慣の変化、それに加え、新型コロナウイルス感染拡大の影響により販売が低迷するなど厳しい状況にある。

その中で、宇部市小野地区の特産品であるお茶を支援するため、茶園の景観や環境を充実させるためのハード面の整備事業と、茶園やお茶を楽しむことができるような新しい生活様式に対応したイベントの開催等のソフト事業を一体的に実施することにより、お茶の魅力を創出し特産品としてのブランディングにつなげることとする。

これらの業務を現地の生産者や加工販売者と協力して行うパートナー事業者を公募し、継続的な茶産業の振興を図る。

3 業務に要する費用（事業費限度額）

11,000,000円（消費税及び地方消費税を含む。）

4 業務委託契約期間

委託契約期間は、契約締結の日から令和3年3月31日（水）までとする。

5 履行場所

宇部市大字藤河内 藤河内茶園等

6 業務内容

本業務の内容は、次に掲げる項目を一体的に行うとともに、業務の各項目について、それぞれに成果目標を設定し、定量的な業務の評価を行うものとする。

（1）茶園環境の整備（ハード面の充実）

藤河内茶園のロケーションを活かし、訪問者が茶園やお茶そのものを楽しむために必要な環境の整備を行う。

（2）茶園やお茶を楽しむイベント開催（ソフト面の充実）

より多くの方に小野地区特産のお茶に興味を持ってもらう機会を創出するため、茶園の景観やお茶を楽しむことができる、新しい生活様式に対応したイベントを実施する。（2回以上）

併せて、宇部市のお茶をPRする最大のイベントである宇部市八十八夜お茶まつりの開催準備を主体的に行う。

（3）お茶の魅力を伝える情報発信（プロモーション）

上記(1)(2)を活用しながら、産地の魅力を全国に向けて情報発信するなど、宇部市の特産品であるお茶のブランディングを行う。

＜特記事項＞

- ① 業務受託に当たっては、今回の業務を一過性に終わらせることなく、次年度以降の継続的なビジネス展開につなげることを視野に入れるものとする。
- ② 企画提案に当たっては、これからのデジタル社会に対応し、ICT技術を活用した取組（キャッシュレス決済、オンライン配信、バーチャル体験、ロボットなど）の実施を検討するものとする。

7 委託料の支払い

- (1) 本市から受託者に支払う委託料は、令和3年3月31日（水）までの業務完了日以後に本業務に要する費用を支払うものとする。
- (2) 業務完了時、受託者は本市に業務完了報告書を提出するものとする。

8 業務完了期限

業務の完了期限は、令和3年3月31日（水）とする。ただし、やむを得ない事情により期限内に完了できない場合は、本市と協議を行い、別途完了期限を定めるものとする。

9 成果品の帰属

本業務における成果品の帰属先については、本市と受託者が協議して定める。

10 業務の適正な実施に関すること

(1) 関係法令の遵守

本業務の実施に当たっては、関係法令等を遵守すること。

(2) 個人情報の遵守

本件業務の実施に当たって個人情報を取り扱う場合には、宇部市個人情報保護条例（昭和62年条例第16号）及び宇部市個人情報保護条例施行規則（昭和62年規則第21号）、その他関係法令に基づき、その取り扱いに十分留意し、漏えい、滅失及び損失の防止その他個人情報の保護に努めること。

(3) 守秘義務

本件業務の実施にあたり、業務上知り得た秘密を他に洩らし、又は自己の利益のために利用することはできない。なお、業務終了後にあっても同様とする。

(4) 衛生管理

新型コロナウイルスの感染防止対策を充分講じた上で、業務を実施すること。

11 その他

本仕様書及び募集要領、又は契約書に定めのない事項又は疑義が生じた事項については、その都度協議して本件業務を進めるものとする。

※ 参考

お茶の生産者・加工販売者

小野茶業組合（生産者組合）と JA 山口県宇部緑茶センター（加工販売者）が一体的に生産・加工・販売を行っている。

令和元年度 生茶葉生産量：396.4t 荒茶生産量：95.3t お茶販売額：85,396 千円

宇部市藤河内茶園

宇部市大字藤河内にある茶園で、現在の栽培面積は約 30ha。ピーク時の栽培面積は約 70ha で一箇所での茶畑面積としては西日本最大である。

参 考：YouTube 動画「やまぐち百景#32 宇部市小野 藤河内茶園」 yab チャンネル

位置図：



宇部市八十八夜お茶まつり

毎年5月3日に藤河内茶園やアクトビレッジおので開催される、例年5千人程度が参加するイベント。新茶の販売、地元特産品の販売、各種バザーの実施や、藤河内茶園での茶摘み体験も実施している。

小野地区特産のお茶の特徴

茶産地では珍しい花崗岩土質の土壌を生かし、浅蒸しによる製法で、濃厚で甘みと程よい渋みのある、香り高い昔ながらのお茶である。