

藤沢マイスター 佐々木 健さん

- (職 種) 茶師 (年 齢) 46歳
 (事 業 所) 株式会社茶来未(ちやくみ)(藤沢市遠藤)
 (自宅住所) 横浜市
 (資 格 等) 茶師、調理師
 (受 賞 歴) 世界緑茶コンテスト 2009・2013 最高金賞及び
 パッケージ大賞受賞
 フードアクションニッポンアワード 2012 食べて応援しよう!賞受賞
 2014年「未病を治すかながわ宣言」協力企業・団体認定
 平成28年山王総本宮日吉大社(滋賀県)から名誉茶師の称号
 を受ける



佐々木 健氏



2013 世界緑茶コンテスト
 最高金賞・パッケージ大賞受賞
 「雲頂の御茶」



火入れドラム機

部位ごとの味わいを最大限に生かす独自の焙煎技術「十二微細分類製茶法(じゅうにびさいぶんるいせいちゃほう)」を考案し、その技術によって世界緑茶コンテストで最高金賞を受賞するなど、新しい世代の日本茶作りの担い手として高い評価を受けています。

また、神奈川県「未病を治すかながわ宣言」協力企業としての活動や、親子参加型の製茶体験、自社工場の見学ツアーなどを実施し、日本茶の作り手と消費者をつなぐことで、日本茶の魅力を積極的に発信しています。

さらには、地産地消にも力を入れ、地元藤沢の規格外の野菜や果物を農家から直接買い取り、加工するなど新たな商品の開発にも取り組んでいます。日本茶の栽培、製茶、販売まで一手に担うばかりでなく、食と農に関する幅広い知識と手法を持ち合わせた技能者です。