

意見交換会における主な意見

(1) 茶業（茶農家・茶商）

（公社）京都府茶業会議所
京都府茶協同組合 （H30. 11. 9（金）宇治茶会館 （第1回））

京都府茶生産協議会 （H30. 11. 21（水）綾部総合庁舎（第3回））

○ 事業の課題・御苦勞の点について

<茶農家（生産者）の課題等>

（災害について）

- ・ 最近、想定もしないような災害がある。今年はまだましな方ではあったが、例えば、由良川の沿線では、5年に1回は茶畑全部が水に浸かるという事態がある。そういう風水害だとか、また、お茶畑が崩落するという被害とかがあるときは、生産者だけで直そうとしても直すことはできないので、行政には復旧対応をよろしくお願いしたい。
- ・ 元々厳しい自然環境で米を栽培できないようなところでお茶を栽培しているので、どうしても自然災害に弱いという部分がある。

（生産基盤の強化について）

- ・ かつては、小さい面積でも安定して収入が入り、うまく経営が成り立ったが、最近では、生産基盤がどんどんと変化してきて、規模の大きい面積で生産していかないと経営が成り立たなくなっているという状況があるので、ある程度機械化し、ほ場整備をしていくなど、生産基盤の強化が必要である。

(後継者問題等について)

- ・ 宇治地方にしても宇治田原、和束などでも、農家全体の中で後継者が育っているのはお茶農家が多い。
- ・ 北部の山間部などでは人口減少が進んでおり、お茶農家だけでなく農家全体の問題でもあるが、生産者の数が減っている。
法人経営においても、多人数共同でお茶を栽培すると経営者の責任感などが薄れいいかげんになり、経営がうまく立ち行かなくなっているところもある。

<茶商（流通業（お茶の加工・販売業））の課題等>

(輸出への障壁の解消について)

- ・ 国内の消費がどんどん落ちていく中で、可能性があるのは海外であるというふうに思う。その海外にどうやって食い込んでいくかが重要。関税以外にも、農薬や模倣品、商標などの障壁により外に出しにくい。今、動いているのは抹茶なので、抹茶の生産は増えていくと思うが、抹茶は、農薬に対する規制がより厳しいので、問題の解消が必要
- ・ 大きな需要が見込まれる中国への輸出ができないことへの問題の解消が必要。また、海外、特に台湾、ヨーロッパあたりでは農薬に対する規制がかなり厳しいので、できるだけ早く、これに対応できる体制を整える必要がある。

<生産・流通間の連携体制について>

- ・ 鹿児島や静岡などのお茶の産地では、生産者と販売業者は相反することをしているので、一体になって事業を進める組織は少ないと思うが、京都府は長い歴史の中で、生産と流通は何とか一つになってやっていこうと取り組んできたことを知っていただきたい。
- ・ 生産者にとって経営が成り立つ価格であるということを考えていくと、生産・流通が一緒になって消費拡大の取組をしていくことが大切である。

○ 「宇治茶」と地域について

<府北部と宇治茶について>

- ・ 京都の北部は、綾部、舞鶴、福知山など由良川筋については、明治、大正くらいから、こちらの業者から宇治川、木津川の風土とよく似ているということで、生産指導からお茶の栽培の仕方、苗まで全部持って行って、それ以来、ほぼ宇治と同じような栽培の仕方で作っていただいている。

戦後から、ずっと宇治茶の増量に力を貸していただき、その品質については、私達業者もしっかりと把握して、堂々と宇治茶として販売していけるようになっている。

そのような形で、北部地域の生産者の方達も販売者と密接な関係で取り組ませていただいているので大丈夫かと思う。

- ・ 「宇治」という南部地域の名称が付されていることについて、特にあまりこだわりはない。

綾部のお茶として売ってはどうかという声もあったが、現実的に、綾部地域のお茶として売るよりも「宇治茶」というブランドに乗って販売した方がはるかに売り上げは上がる。

<各地域の宇治茶について>

- ・ 京都南部地域であれば、この辺りは宇治なので宇治茶と言っているが、これは総称であり、おっしゃられるように和束茶などもあるが、これは静岡では掛川茶となり、鹿児島では知覧茶となる。

各市町村などの町興し的な意味合いも含めて、こういう和束茶などがあるわけであるが、その集合体として宇治茶というものがあり、地域全体として宇治茶を盛り上げていくということになるかと私は思っている。

- ・ 「地域には地域のお茶がある」というのは、やはり市町村が自分のところの町を宣伝していこうということがある。

市町村では、全国や関西に地域のお茶を出品するための補助金を出している。その中では、自分たちの地域が賞を取り町興しに繋げるためにという地域間の良い意味での競争がある。

○ 伝統と文化等の継承について

- ・ 「お茶をしよう。」と言えば、「お茶」を飲んでもらえるのではなく、喫茶店へ入るということになってしまっているということがある。元々、「お茶にしようか」と言えば「お茶」を飲むということであったのに、なぜかコーヒーを飲むことになってしまっている。
- ・ 本日は欠席されているが、吉田副会頭がいつもおっしゃっていることがある。「ペットボトルはのどを潤すけれども、急須で淹れるお茶は心を潤す。」ということ。「のどを潤すことと心を潤すことは違う」ということをいつも発せられている。
- ・ テレビ等で見ていると、国会や議会では、会議の時にはペットボトルのお茶が出る。急須でお茶を出されることはない。ドラマにしても、みんなペットボトルである。あれを見ていると、若い人は「お茶」と言えばペットボトルで出てくるものだと思ってしまう。我々は、ペットボトルと急須で淹れるお茶の棲み分けはするが、小中学校くらいまでの子どもは、そういった使い分けなど何もわからないので、ペットボトルのお茶が「お茶」だと思っている。

小学校4年生にお茶入れ教室を開くのであるが、小学生に最初にお茶は飲んでいるか質問をすると、全員が飲んでいると手を挙げる。しかし、何を飲んでいるのか聞くと、大概が「爽健美茶です」とか、「十六茶」などと答える。

お茶を淹れるときに急須を出しても、今の小学生は知らないと言う。「お茶を飲んでください。」と言っても、家庭に急須がないのである。

やはり言葉だけでお茶を飲んでほしいと伝えるのではなく、議会等で、急須で淹れたお茶を出すことを「見せて」いただければと思う。行政の方でも、基本から、急須でお茶を淹れて飲んでいく仕草を見せていただきたいと思う。
- ・ 小学校3年生くらいの年齢の子ども達に急須でのお茶の淹れ方を教え、お茶の普及に取り組んでいる。また、たくさんの方にお茶を実際に味わっていただき、良さを知ってもらうため、赤字覚悟で綾茶カフェという場を作った。

コーヒーでも、昔はインスタントコーヒーが当たり前だったが、今ではドリップして飲んだ方が価値があるとされているように、お茶も急須で淹れるということに価値があるという風土が広まればよいと考えている。

○ 普及促進・消費拡大の取組について

- ・ 生産者にとって経営が成り立つ価格であるということを考えていくと、生産・流通が一緒になって消費拡大の取組をしていくことが大切である。

【再掲】

- ・ 被覆したお茶、つまりてん茶と玉露などに多く含まれるというポリアミンという成分があるが、これは納豆の成分によく似ており、老化防止などに効果があると言われているので、健康とお茶というのも何かで結び付けて訴えていければと思う。
- ・ 「宇治茶」の条例ができることによって、たくさんの方に宇治茶を味わう機会を増やしていただき、消費が増えることを期待している。
消費が拡大すれば、お茶農家が豊かになり経営が安定することにも繋がるので、生産自体を支援することに予算を使うのではなく、お茶を多くの方に消費してもらうことに予算等の支援をしていただきたい。

(2) 食文化（日本料理・西洋料理）

- （NPO法人）日本料理アカデミー
（H30.11.27（火）平等院表参道竹林（第5回））
- （公社）全日本司厨士協会京都府本部
（H30.11.16（金）京都駅ビル（第2回））

○ 事業の課題・御苦労の点について

<日本料理>

- ・ メニューとしてはウーロン茶とともに宇治茶も提供している（宇治茶は、

二杯目から有償)。そうすると、やはりウーロン茶の方が出ている状況である。

「宇治」というお茶が全国的にも有名な地域だからこそ「サービスで提供されて当たり前」という文化性が染みついている。

- 急須でのお茶の提供が難しい一番の理由は、淹れる人によって味がかなり変わってしまうことである
- 水出しの宇治茶は、色がすぐに変わってしまう点で、提供が難しい。
- 食材としてお茶を使い、全面的にお茶料理としてメニューに出したこともあるが、やはり色などの問題で難しく、現在は、隠し味としてお茶を料理に使っている。

- 宇治茶は無料で提供している。お茶は無料で提供されるのが当たり前という人もいれば、良いお茶にお金を払うのは当然という人もいる。人によってサービスの考え方は様々であり、難しいが、お茶のお代もいただきたいというのが本音である。
- 「食べる抹茶」として抹茶料理を提供しており、抹茶ばかりで飽きられてしまわないように、何種類かの抹茶を使い分けている。
なお、海外の方は特に、抹茶の緑色が食べ物の色という認識があまりなく、抵抗感があるので、提供の仕方に苦労がある。

- 宇治でお店を開いていない店の立場からすると、お茶は無償で提供するというのが基本である。お客にとって、宇治茶であろうがウーロン茶であろうが、お茶はお茶であり、区切りがない。

<西洋料理>

- 温かいお茶というのは、料金をいただけない。また、フランス料理と合わせるわけにもいかない。
- 冷たいお茶は、フランス料理と合うが、それには料理とのペアリングの研究が必要である。ペアリングのメニューとして、ハーブを入れて調合したものを提供している。

○ 伝統と文化等の継承について

<日本料理>

- ・ 子ども達に食育を行う中で、本当の「良いお茶」は、我々のような料理屋やお茶屋さんでしか飲むことができないという認識を広めることができれば良いのではないかと考えている。
- ・ 伝統的文化の継承の取組としては、京都府や府議会は、会議の場で急須と湯呑を置いておくなどの形から始めるべきではないか。

<西洋料理>

- ・ 私は、ホテルは、文化（食文化）を伝えるところであると常々言っているが、そういう意味では、お茶を急須で淹れる文化、作法や風情が伝わっていくべきである。
- ・ 「私は伝統的な料理しか作らない」という者の料理は退化するので、料理人は、必ず新しいことにチャレンジして料理を勉強しないといけないのであるが、私は、お茶も同じように思う。
伝統的なお茶の文化を残しつつ、新しい可能性を常に試行錯誤することで、伝統がつながっていくと考える。抹茶、抹茶と知っているが、ブームは次には下火になり、また、新しいアイデアを出す人が出てくるという繰り返しであると思う。
- ・ フランス料理では、「なぜこの料理はこのように生まれてきたのか」という料理の背景、これらが食文化ということになるが、これらをちゃんと伝えないと、お客さんに感動を与えない。
よく、「ストーリー」という言葉を使う。生産者の「ストーリー」もあると思うが、その文化が発達し、続いてきた「背景」を含めて伝えることで、お客さんに感動を与える。

○ 普及促進・消費拡大の取組について

<日本料理>

- ・ 味も均一で手ごろな値段であり、もっと手軽に提供できる瓶のお茶があれば、飲食店としても提供しやすい。ただ、ウーロン茶と同じくらいの値段でなければ厳しいのではないか（ウーロン茶がなぜ広まったか、そのきっかけや理由を考えて宇治茶にも同じように取り入れれば良いのではないか）。
- ・ 安価なペットボトルのお茶が悪いというのではなく、安価なペットボトルのお茶と高級な瓶詰めのお茶との差別化を図り、「良いお茶」の価値を高めれば、消費者も飲食店などでのお茶の有償提供を受け入れやすいのではないか。
- ・ 食事中に提供する飲み物として、宇治茶は旨み、渋みが多く、和食には強すぎる。（生産者の方には、嫌がられることも多いのであるが、）お茶に他のフレーバーをつけるなど工夫をすれば飲食店でも提供しやすいのではないか。

その場合、伝統的なお茶は我々のような料理屋でそれなりの値段で提供し、保護していけばよいのではないか。

<西洋料理>

- ・ 司厨士会としても条例の制定をきっかけとした、普及促進の協力はできると考える。例えば、お茶は提供いただくとして、お茶を使ったデザートコンテストをするので、パティシエを集めてきてコンクールをしようといえ、どのホテルも協力的だと思う。

これまでもテーマを決めて、料理フェアなどをスタンプラリーみたいな感じでやっているのです。お茶というテーマの中で行うことの協力など、条例制定後のきっかけとしての協力は可能性があると思う。
- ・ ウーロン茶に代わる「瓶詰めのお茶」の普及も、可能性があると思う。

(3) 茶道（裏千家）

（一社）裏千家淡交会総本部事務局
（H30.11.27（火）裏千家センター（第4回））

○ 伝統と文化等の継承について

- お茶をいただく際に、先には「お先に」と言うし、続いていただく際には、「お相伴します」と言う。これは、相手を思うお茶の心というものを条例の中に入れることができないかと思う。
お茶の精神は「和敬清寂（わけいせいじゃく）」という四字に集約されている。「和」は平和の和、「敬」は敬う、「清」は心の中の清らかさ、「寂」はどんなときにも動じない心である。お茶を通して、そういう心を養っていくようなことが大切である。
- お茶を切り口に和文化の再発見や地域文化を見直すことができれば良い。最近では、着物を着る機会が欲しいから、お茶を始めると言う人も多い。このように、茶はあらゆる日本文化に関係している。
- 京都においても、家の中に畳の部屋が少なくなっている。和文化に接する機会が減っている。お茶をきっかけに日本文化を見直していただきたいという気持ちが大きい。
- お茶を家庭で普及させるには、例えば抹茶と茶碗と茶筌をそろえ、敷居を低くして、まずはお茶をいただく。お客様に人前でお茶を点ててあげて出してあげることも必要ではないか。
ある茶道具屋では、一般の方の消耗品（懐紙、茶筌）の購入が増えていると聞いたことがある。気軽にお茶に親しんでいただくことが必要である。

○ 普及促進・消費拡大の取組について

- 学校茶道（幼稚園から大学まで）でお茶を学んでいただくサポートをしているが、以前に比べ幼稚園や小学校といった初等教育において、お茶の授業の採用が増えているので、最近では、学校で茶道を体験したことがあるという人が増えている。
- 学校茶道の場においては、予算の関係で、安いお茶になりがちであるが、最初に飲む機会なので、できればおいしいお茶を飲んで欲しい。
京都において、上質のお茶を生産している点や地産地消もアピールが必要と考える。

京都府「宇治茶」新条例（仮称）検討のための意見交換会

〈全体日程〉

	日時・場所	関係団体名
①茶業	【第1回】茶業 11. 9(金) 10:00~11:30 (於：宇治茶会館)	■ (公社) 京都府茶業会議所
		■ 京都府茶協同組合
	【第3回】北部 11. 21(水) 13:00~14:00 (於：綾部総合庁舎)	■ 京都府茶生産協議会
②食文化	【第2回】洋食 11. 16(金) 15:20~16:20 (於：京都駅ビル)	■ (公社) 全日本司厨士協会京都府本部
	【第5回】和食 11. 27(火) 17:00~18:30 (於：平等院表参道竹林)	■ (NPO法人) 日本料理アカデミー
③茶道・茶器	【第4回】茶道 11. 27(火) 13:30~15:00 (於：裏千家センター)	■ (一社) 茶道裏千家淡交会総本部事務局
	【窯元工房見学】 11. 9(金) 13:00~13:30 (於：朝日焼窯元工房)	