
京都府茶業振興計画

計画期間：令和 7 年度～ 令和 11 年度



令和 7 年 3 月

京都府農林水産部

目 次

I. 計画策定の目的、趣旨	・ ・ ・ 1
II. 茶業を取り巻く情勢	・ ・ ・ 2
III. 京都府における茶業振興の取組状況	・ ・ ・ 6
IV. 京都府茶業が目指す姿	
1. 目指す姿	・ ・ ・ 11
2. 数値目標	・ ・ ・ 12
V. 解決すべき課題と重点施策及び施策の展開方向	
1. 歴史が裏付ける独自性とイノベーションによる多様性を活かした新たな ブランド価値の創造 《ブランド対策》	・ ・ ・ 13
2. 収益性の高い魅力ある茶業の実現と担い手の確保 《生産・産地対策》	・ ・ ・ 16
3. 歴史と伝統、文化に培われた宇治茶文化の継承と発展 《文化振興・普及対策》	・ ・ ・ 19
4. 地域の特色に合わせた振興方針 《地域別対策》	・ ・ ・ 22
VI. 参考資料	
1. 参考データ	・ ・ ・ 25
2. 用語説明 （本文中の＊の用語についてこちらで説明しています）	・ ・ ・ 29
3. 京都府宇治茶普及促進条例	・ ・ ・ 31
4. お茶の振興に関する法律	・ ・ ・ 33
5. 京都府茶業振興計画の策定に係る検討委員会の開催	・ ・ ・ 35

I. 計画策定の目的、趣旨

1 計画名称

京都府茶業振興計画

2 計画期間

令和 7 年（2025 年）度 ～ 令和 11 年（2029 年）度までの 5 年間

3 計画対象地域

京都府内全域

4 策定趣旨

宇治茶は、伝統の継承と技術革新を繰り返しながら、長年にわたり日本茶のトップブランドとして認知されており、その地位に甘んじない茶業関係者の努力により、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」という新たな日本特有の茶を生み出すなど、緩やかな変化とともに今日までその地位を保ち続けています。

近年、高級茶（リーフ茶）需要の減退や国内外の抹茶ブームに伴う急速なてん茶生産への転換、輸出量の急増、担い手の減少など、京都府茶業を取り巻く情勢が大きく変化していることから、宇治茶の持つ高いブランド力をさらに発展させるとともに、スマート技術の進展や海外を含めた消費者ニーズの多様化を的確に捉えた将来を見据えた生産対策、ブランド対策などによる施策を展開し、宇治茶ブランドの維持・発展を図る必要があります。

また、国が令和 6 年度末を目途に見直しを進めている「茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針」の中で、てん茶への転換や輸出の促進等を検討していますが、京都府では、京都府茶業の強みとして、茶農家と茶商工業者が両輪となってこれまで培ってきた「品質本位の茶づくり」を引き継ぎ、施策を展開する必要があります。

このため、本計画では、府内産茶の生産から製造加工、流通、消費対策はもとより、歴史や文化、健康面にも着目し、将来にわたり宇治茶ブランドが継承されるよう、茶業振興の基本的な方向と推進事項について、茶農家や茶業関係団体、関係機関の共通の指針として示すものです。

なお、本計画は「お茶の振興に関する法律」第 3 条に基づく振興計画であるとともに、京都府総合計画^{*1}（令和 5 年 3 月改定）及び京都府農林水産ビジョン^{*2}（令和 5 年 3 月改定）のうち、茶業振興に関する取組を具現化する個別計画とします。

5 計画の推進体制や進捗管理

本計画は、京都府はもとより、市町村や茶業関係団体、企業や大学、地域団体等と連携を図りながら推進します。また、重点施策に基づく施策が適切に効果を発揮しているか進捗管理をすることとし、各目標値の進捗状況や課題等を取りまとめ、京都府のホームページで毎年公表します。

II. 茶業を取り巻く情勢

1. 消費動向について

国内では、生活様式や嗜好の変化、飲料の多様化などにより、急須を用いて揉み茶（リーフ茶）を飲用する機会が減っていることから、リーフ茶の消費量は年々減少傾向にあります。

平成5年から令和5年の30年間の1世帯あたりのリーフ茶の年間消費量は減少傾向にあり、令和5年は676gと最低となっています（図1）。

一方、利便性やすっきりとした味わいが幅広い世代の消費者に受け入れられている緑茶飲料の消費量（購入量）は増加傾向にあり、購入金額は、平成19年からリーフ茶購入金額を上回っています（図2）。

緑茶飲料の原料は安価な三番茶や四番茶、秋番茶などが使用されていることから、緑茶の生産金額は減少傾向にあります。

京都府においても煎茶や玉露などの揉み茶の需要が減少傾向にあり、揉み茶の産出額も減少しています。茶種の多様性に支えられてきた「宇治茶」の特性が脅かされるおそれがあります。

なお、緑茶飲料の消費量の増加による影響については、府内では緑茶飲料の原料となる茶葉をほとんど生産していないため、影響は小さいと想定されます。

海外の消費について目を向けると、日本食ブームに加え、健康食品として抹茶を含む粉末状の緑茶の需要が高まっていることから、緑茶の輸出量は年々増加しており、特に令和2年以降は急増しています（図3）。

そのような需要に応えるため、全国的に海外の農薬残留基準値に適応する輸出対応栽培や特にEUで求められる有機栽培の茶の生産が増加しており、産地を挙げて取り組む事例も増えています。

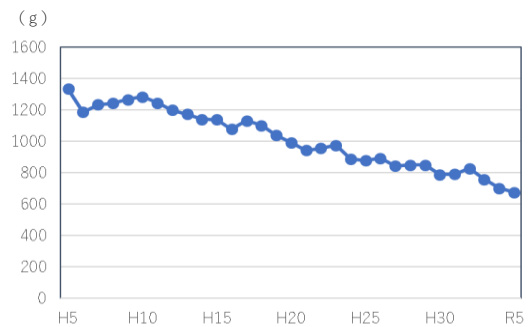


図1 リーフ茶の1世帯当たりの年間消費量
（総務省「家庭調査年表」）

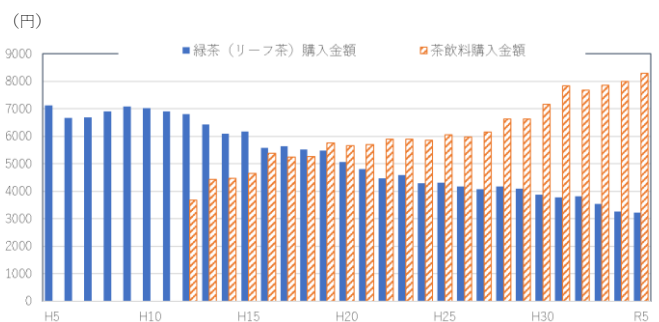


図2 緑茶と茶飲料の購入金額の推移
（総務省「家庭調査年表」）

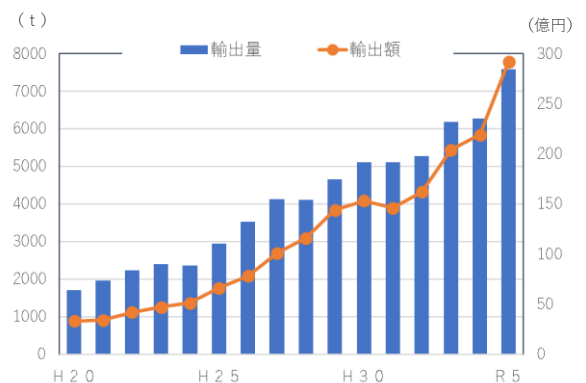


図3 国内の緑茶輸出状況
（財務省貿易統計）

京都府においても、全国と同様に緑茶の輸出量が増加しています（図4）。輸出用の茶については、高品質なリーフ茶・抹茶から、加工用てん茶まで様々なものがあります。

全国的に加工用てん茶の需要が高まる中、京都府においても二番茶以降の生産量を増やすことで需要に対応している状況です。

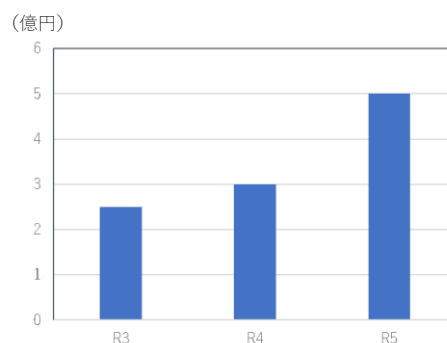


図4 京都府農林水産物・加工品輸出促進協議会 宇治茶部会
における北米・EU向け「宇治茶」輸出実績
(府農産課調査)

海外では抹茶スイーツブームに加えて、抹茶そのものを飲むことにも関心が広がっており、より高品質な抹茶を求める動きが見られています。そうした中、「宇治抹茶」は非常に人気が高く、コロナ禍後に急増した外国人観光客が京都を訪れ、宇治抹茶を大量に購入され、府内の茶商工業者等では、一部商品の販売制限や休止を実施する事態が発生しています。今後も「抹茶」が一時的なブームに留まらず、「Matcha」として世界において日常に溶け込み、恒常的に消費されと考えられます。

2. 生産動向について

全国の荒茶生産量は、一番茶などのリーフ茶需要が減少していることから、緩やかに減少しており、近年の生産量は約75,000tで推移しています（全国順位 ①静岡県、②鹿児島県、③三重県、④宮崎県、⑤京都府）。

ただし、煎茶などの揉み茶から需要の高いてん茶へ大幅に移行が進んでいる鹿児島県などでは生産量はほぼ横ばいで推移しています（図5）。

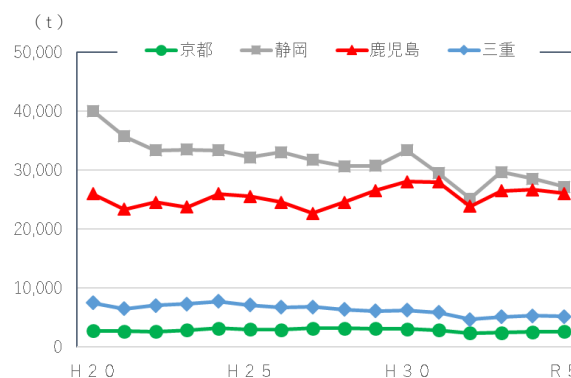


図5 主産県の荒茶生産量の推移

(農林水産省調査)

全国主産県における一番茶煎茶の単価は年々下落傾向にあり、単価は 2,000 円/kg 前後となっています。一方で、京都府においては、高品質とブランド力が維持されていることなどから、単価は 3,000 円/kg 程度と高価格で維持されています（図 6）。

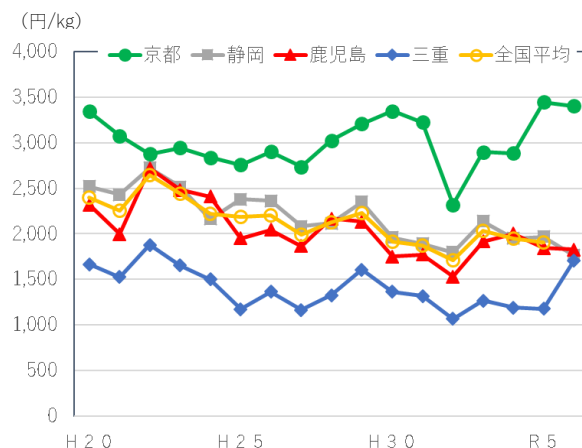


図 6 主産地の一番茶（煎茶）単価の推移

（全国茶生産団体連合会調査）

国内外の抹茶需要の高まりを受けて、全国的にてん茶の生産が増加しています（図 7）。

全国に先駆けて京都府内のてん茶生産が急増しましたが、その後、鹿児島県では、煎茶からてん茶への移行が急激に進み、令和 2 年から京都府に代わり全国一番の生産量となっています。

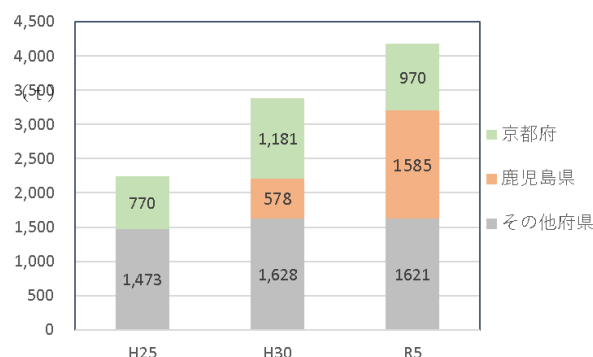


図 7 全国と京都府のてん茶生産量比較

（全国茶生産団体連合会調査）

京都府の煎茶の生産量は、てん茶への転換により減少し、金額も下落しています。かぶせ茶も煎茶と同様に微減しています。玉露はほぼ横ばいで推移していますが、手摘み栽培から機械摘み栽培への転換による単価の下落等により生産金額は微減しています。

てん茶は、令和 2 年のコロナ禍により生産量が一時激減しましたが、近年の国内外における抹茶需要の高まりから、生産量及び生産金額は増加しています（図 8、図 9）。

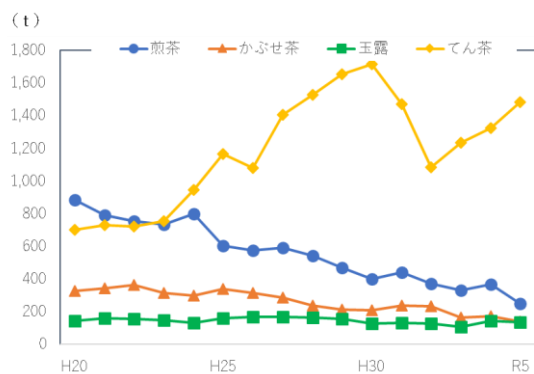


図 8 京都府での各茶種の荒茶生産量の推移

（府農産課調査）

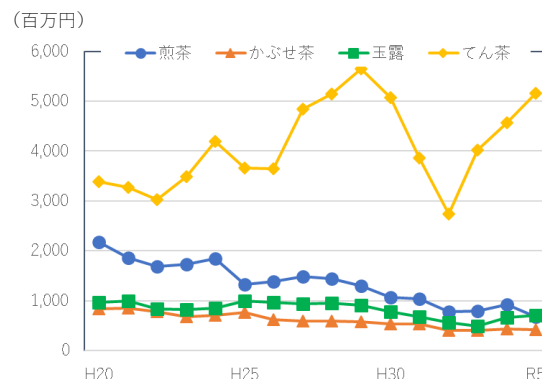


図 9 京都府での各茶種の荒茶生産金額の推移

（府農産課調査）

京都府茶市場における各茶種の単価について、てん茶及び玉露については、手摘み栽培から機械摘み栽培への転換や、直接被覆栽培の増加等により下落する一方、煎茶及びかぶせ茶は、早期摘採等により高品質化を維持していることから、ほぼ横ばいで推移しています（図 10）。

伝統的かつ高品質な手摘みのてん茶や玉露の茶園面積や生産量は、近年、一定維持できていたものの、手摘み人材の高齢化や人材不足、はさみ摘みてん茶への移行等により年々減少しています。

京都府の茶農家数は年々減少しており、15 年前の約 1/3 に減少しています（図 11）。

年齢別では京都府全体で半数以上が 60 歳以上であり、全国と同様に高齢化が顕著であるとともに、農家数の減少に合わせて 1 戸あたりの平均経営面積が増加し、令和 5 年は 2.3ha と 15 年前の 2 倍以上に拡大するなど、規模拡大が急速に進んでいます。

しかしながら、経営規模拡大には限界があり、このままだと、荒廃茶園増加の危険性が高まっています。

ここ 10 年間における茶業の新規就農・就業者数は年間平均で約 9 人となっており（図 12）、そのうち、令和元年度に設立した「宇治茶実践型学舎^{*3}」からは 3 人が卒舎し、就農しています。

統計上の離農者が年間平均で約 40 戸あり、現状のままでは府の茶園面積を維持することが困難な状況となっております。

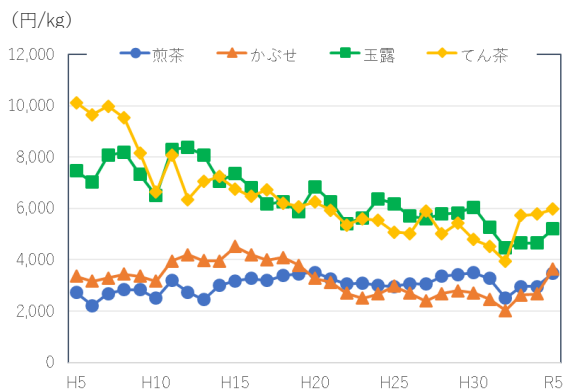


図 10 京都府茶市場における各茶種一番茶単価
(全農茶市場調査)

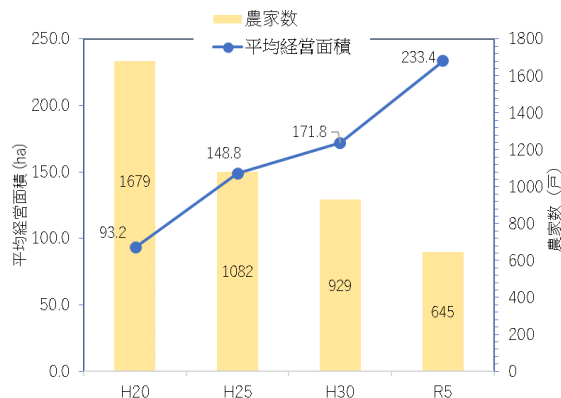


図 11 京都府における茶農家数と平均茶業経営面積
(府農産課調査)

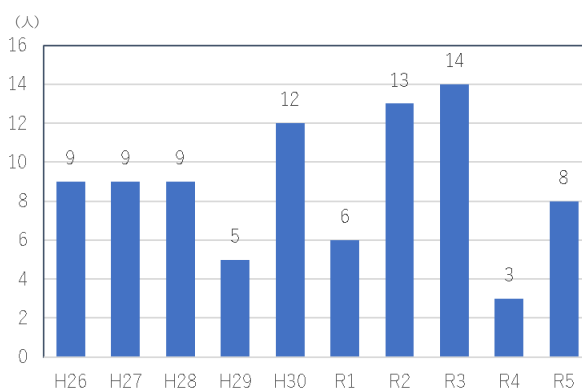


図 12 京都府の茶業の新規就農・就業者数の推移
(府経営支援・担い手育成課調査)

Ⅲ. 京都府における茶業振興の取組状況

1. 宇治茶ブランドを活かした消費拡大

(1) 京都宇治玉露「玉兎」の販路拡大

京都府産玉露を用いた商品として、飲食店での「緑茶の有料メニュー化」と「栓を開けるだけで誰でも簡単に美味しい宇治茶を楽しめる」をコンセプトにボトリングティー「玉兎」を京都府と茶業団体で共同開発しました。

「玉兎」は府内料理店やホテルを中心に取引扱われ、年々販売本数が伸びており（表1）、今後はさらに首都圏や海外への販路拡大を求める声が大きくなっています。



図 13 京都宇治玉露「玉兎」

表 1 「玉兎」の販売本数の推移

年 度	R2	R3	R4	R5
販売本数	28,632	48,300	38,208	49,896

(2) プレミアム宇治茶認証

「宇治茶ブランド」にふさわしい品質を備えた商品を消費者に届けるため、茶商工業者等から申請のあった一定品質以上の揉み茶を「プレミアム手摘み玉露」や「プレミアム玉露」、「プレミアム煎茶」として認証する制度を平成 30 年度に創設し、茶業団体等と組織する委員会が毎年約 60 点の製品を認証しています（表 2）。

今後も「宇治茶の高品質」を「消費者に見える化」する制度として、取組の強化や積極的な PR が必要です。

表 2 プレミアム宇治茶認証の商品数・茶商業者数の推移

	H30	R1	R2	R3	R4	R5
商品数	44	60	55	77	65	66
茶商数	16	20	23	24	22	21

(3) 中国における冒認商標対策

中国企業による「宇治」、「宇治茶」などの冒認商標が横行していたことから、京都府と宇治市、茶業団体が連携して、中国知財局への異議申し立て等を実施した結果、「宇治」が日本の有名な茶産地名として認識され、冒認阻止に向けた取組が前進しました。

しかしながら、近年も中国で生産された低品質の抹茶が「宇治茶」や「宇治抹茶」の名称でベトナム等へ輸出されている事例もあり、宇治茶ブランドを損なっていることから、引き続き、中国を含め世界に向けた積極的な宇治茶の PR 活動が必要です。

(4) 緑茶の機能性研究

国内外において消費者の健康志向が高まっていることから、茶が持つ機能性を活かした需要喚起が重要であり、宇治茶の特徴である「手摘み茶」の有用性を高めるため、手摘み栽培のてん茶に多く含まれる機能性成分ポリアミン*⁴の研究や高品質抹茶の機能性の研究を進めています。

引き続き、手摘み茶や高品質抹茶の有用性を示すため、ヒトでの臨床試験を踏まえたエビデンスの取得など、様々な機能性研究の実施が必要です。

2. 高品質な宇治茶の安定生産

(1) 宇治種改植支援

京都府における品種構成は、‘やぶきた’から、宇治種(※)などへの改植が進んでいます(図14)。

これは、てん茶や玉露などにおいて、宇治種の評価が高く、茶市場での宇治種の単価が‘やぶきた’より5割以上単価が高いことが要因です。

他産地との差別化のためにも、今後も引き続き宇治種への改植支援が必要です。

〔※宇治種：うじみどり、きょうみどり、さみどり、あさひ、うじひかり、おぐらみどり、ごこう、こまかげ、鳳春、展茗〕

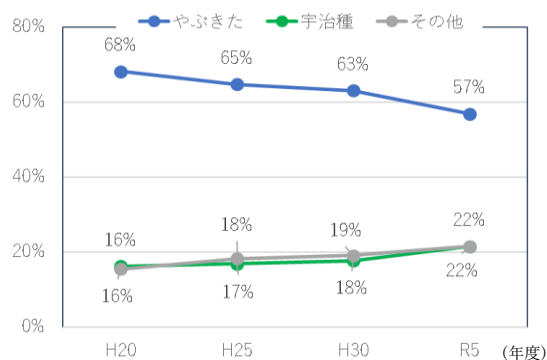


図14 京都府における品種構成

(府農産課調査)

(2) 被覆棚整備支援

高品質で安定的な覆い下茶の生産のため、被覆棚の整備を支援しており、近年は約2.3ha/年の支援を実施しています。高温対策を含め、覆い下茶の高品質生産を維持するためには、直接被覆(直掛け被覆)ではなく、棚被覆での栽培が重要であり、引き続き支援が必要です。

(3) 高品質化やスマート化等に向けた研究

茶業研究所において、茶の栽培・製造の高品質化やスマート化、担い手への技術伝承、簡便なおいしいお茶の抽出法などを目的に研究を進めており、近年の成果としては、以下のような実績があり、引き続き茶業関係団体や他研究機関、民間企業等と連携した研究開発が必要です。

- ・宇治茶にふさわしい高い品質を備え、覆い下栽培に適するなど特徴ある新品種の育成
- ・宇治茶産地に適したスマート技術の開発
(茶生育等予測マッピングシステム*⁵、傾斜地リモートセンシング*⁶、生産管理システム等)
- ・てん茶の生葉繊維含有量を迅速かつ簡易に測定し、製造条件を設定する省力システムの研究
- ・クリーンなエネルギーである電気のみを動力とする新型てん茶乾燥機*⁷の開発
- ・誰でも簡単に美味しい煎茶を淹れることができるティードリッパー*⁸の開発

(4) 茶品評会による技術・品質向上、産地の名声向上

全国及び関西茶品評会における過去 15 年間の京都府出品茶の実績では、てん茶やかぶせ茶で農林水産大臣賞・産地賞を数多く受賞しています（表 3）。

今後も、京都府出品茶が上位入賞するために、産地を挙げて栽培・製造技術の高位平準化や環境整備に取り組む必要があります。

表 3 品評会における京都府出品茶の受賞回数

		過去15年間実績			
		農林水産大臣賞		産地賞	
		受賞数	割合(%)	受賞数	割合(%)
全国茶品評会	普通煎茶4kg	0/15	0	0/15	0
	かぶせ茶	14/15	93	14/15	93
	玉 露	3/15	20	0/15	0
	て ん 茶	14/15	93	15/15	100
関西茶品評会	普通煎茶	6/14	43	6/14	43
	かぶせ茶	6/14	43	6/14	43
	玉 露	14/14	100	14/14	100
	て ん 茶	12/14	86	12/14	86

(5) 資材高騰対策

近年の燃油や肥料、資材等の高騰により、生産コストの増大が大きな問題となっています。このため、燃油高騰に対しては、国のセーフティネット対策による支援や、府独自の省エネ機器導入支援、化学肥料から府内産有機質肥料等へ転換する取組の支援など、個々の経営状況に応じて長期的に効果が期待できる支援策を講じています。

また、技術的支援として、効率的施肥技術開発や省エネルギー製茶などの実用研究も実施しており、今後も状況に応じた、事業支援や技術支援が必要です。

(6) 輸出支援

輸出障壁の一つとなっている残留農薬基準をクリアできるよう、府では国に対してインポートトレランス^{*9}申請による基準値設定をこれまで 29 剤要請し、延べ 24 剤が新たに設定されています。

また、京都府農林水産物・加工品輸出促進協議会宇治茶部会^{*10}が実施主体となり、令和 3 年から国の GFP 関連事業^{*11}を活用し、海外から求められる品質、ロットでの生産や規制等に対応した実証試験、海外商談会の支援などに取り組んでいます。

引き続き、国に対して輸出に関する規制緩和の要請を行うとともに、流通対策、輸出相手国や地域・企業が求める輸入条件に対応する生産技術の支援とともに、海外に向けた「宇治茶」ブランドの強力な発信などの取組が必要です。

(7) 担い手対策

茶業研究所において茶農家や茶商工業者の子弟を受け入れる茶業技術研修制度や新規就農希望者を対象とした宇治茶実践型学舎、農業大学の茶業経営コース、担い手養成実践農場などにより、茶業の担い手を確保、育成する取組を実施しています。また、若手農家や茶商工業者等

を対象に宇治茶アカデミー*¹²を開催し、経営力や宇治茶の価値の発信力を高めるとともに、参加者同士の交流・連携を深める取組を実施しています。引き続き、茶業の担い手を確保・育成するための取組と体制づくりが必要です。

3. 宇治茶文化の魅力発信、普及

(1) 宇治茶カフェ認定の取組

「宇治茶の郷づくり協議会*¹³」では、宇治茶の PR と宇治茶を通した「お茶する生活」の普及拡大を図るため、3種以上の品質の良い宇治茶メニューと、歴史・文化・淹れ方の説明等のサービスと提供する喫茶店等を「宇治茶カフェ」として認定する制度を設け、現在、府内や東京都区内で約 40 店舗が認定されています（表 4）。

今後も「喫茶文化の継承」と「宇治茶の魅力発信」のため、引き続き、取組支援が必要です。

表 4 宇治茶カフェ認定店数の推移

	H30	R1	R2	R3	R4	R5
宇治茶カフェ認定店数	32	41	43	46	41	38

(2) 「茶育」の実施

宇治茶についての知識やおいしい淹れ方について学んだ受講者を認定する「宇治茶ムリエ講座」や、小学生を対象に「宇治茶大好き検定」、「飲み分け検定」を行う「キッズ茶ムリエ検定」を平成 25 年度から実施しています。

また、授業を通して「宇治茶の価値」や「地元のたから」を小学生に理解していただく「山城のたから授業」を令和 3 年度から実施しており、参加者に宇治茶の魅力を広めています（表 5）。

近年急須を持たない家庭が増えつつある中、宇治茶の喫茶文化を継承するために、家庭外で文化に触れる機会を増やすなど、今後も引き続き「茶育」の推進が必要です。

表 5 「茶育」の実施状況

事業内容	合 計
宇治茶ムリエ認定者数 (H25～)	5,601
キッズ茶ムリエ認定者数 (H25～)	1,537
やましろのたから授業 実施校数 (R3～)	45

(3) 「宇治茶の文化的景観」の世界文化遺産登録推進

「宇治茶の文化的景観」の世界文化遺産登録を目指し、関係団体や構成市町村と連携して、府民を対象に理解促進や機運を醸成するための「シンポジウム」や、「地域フォーラム」、宇治茶の文化を広く発信する「宇治茶文化講座」を、実施しています（表 6）。

登録の第一歩となる文化庁の「暫定一覧表」への記載に向け、今後も継続した取組が必要です。

表 6 世界文化遺産登録に向けた取組状況

		H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	計
シンポジウム	回数	1	1	1	1	1	－	－	－	－	1	－	6
	参加人数	350	230	320	170	450	－	－	－	－	253	－	1773
ワークショップ・地域フォーラム等	名 称	ワークショップ								地域フォーラム			
	回 数	－	4	4	3	8	－	－	2	2	－	2	25
	参加人数	－	120	188	78	173	－	－	172	247	－	169	1147
宇治茶文化講座	回数	－	5	6	14	6	6	6	6	6	6	6	67
	参加人数	－	532	381	665	340	257	282	472	636	395	334	4,294

(4) 宇治茶にまつわる有形・無形文化財

宇治茶の製茶技術・文化の継承のため、宇治茶の手揉み製茶技術（宇治製法）が府及び宇治市で無形文化財として指定されるとともに、国においても宇治製法を起源とする「手揉み製茶技術」が登録無形文化財に登録され（令和 6 年度）、さらに宇治茶にまつわる道具も登録有形民俗文化財に登録されるなど、宇治茶にまつわる貴重な有形・無形の文化財の次世代への継承が必要です（表 7）。

表 7 宇治茶にまつわる有形・無形文化財一覧

名称（指定・登録年）	区 分
宇治茶手もみ製茶技術（S44、S61再指定）	指定無形文化財（宇治市）
宇治茶手もみ製茶技術（H20）	指定無形民俗文化財（府）
手揉み製茶（R6）	登録無形文化財（国）
宇治茶の生産・販売用具（R4）	登録有形民俗文化財（国）
宇治の製茶関連用具（H29） 宇治の製茶図（H30）	登録有形民俗文化財（府、暫定）
和東町の宇治茶の茶畑景観（H20） 南山城村の宇治茶生産景観－山なりの茶畑と山裾の農家（H27）	文化的景観（府・選定）

IV. 京都府茶業が目指す姿

1. 目指す姿

産業や文化と深く結びついた世界に誇る宇治茶ブランドを次世代に継承します。

(1) 歴史が裏付ける独自性とイノベーションによる多様性を活かした新たなブランド価値の創造

- ⑤ 伝統と革新を重ねる環境や体制が整備され、高品質な宇治茶ブランドとともに、宇治茶の持つ独自性と多様性が引き継がれています。
- ⑤ 京都府内の茶業に関わる組織、団体等が協力し、高品質で多様な宇治茶が、多様なニーズに継続的に対応できる生産体制、流通体制が整備されています。

(2) 収益性の高い魅力ある茶業の実現と担い手の確保

- ⑤ 今後も国内外で高まる宇治茶需要に対応できるよう、安定して生産される生産基盤があらゆる産地に整備され、安定した所得が確保される茶業が展開されています。
- ⑤ 高い技術と経営力を持ち合わせた茶業経営者が確保、育成され、地域に定着できる体制がつくられています。
- ⑤ 歴史的・文化的価値があり、品質の高い手摘み茶が安定して生産されるための体制が確保されています。

(3) 歴史と伝統、文化に培われた宇治茶文化の継承と発展

- ⑤ 国内外で宇治茶の歴史・伝統・文化が幅広く理解され、世界が価値を認める宇治茶となっています。
- ⑤ 府内の各茶産地に宇治茶を活用した観光資源やスポットが整備され、国内外の観光客が宇治茶文化に触れて感動できる場となっています。
- ⑤ 宇治茶に関する歴史・文化等を学ぶ教育体制が設けられ、宇治茶があらゆる年代・地域で楽しまれています。
- ⑤ 宇治茶の文化的景観が文化庁の暫定一覧表に記載され、各地域で永続的に宇治茶産地が守られる体制が作られています。

2. 数値目標

現状数値を令和5年度、目標数値を令和11年度として、以下のとおり数値目標を設定します。

項 目	令和5年度【現状】	令和11年度【目標】
茶 園 面 積 (h a)	1, 5 0 5	1, 5 0 0
手 摘 み 茶 園 面 積 (h a)	1 0 0	1 0 0
荒 茶 生 産 額 (億 円)	7 1. 7	8 4. 5
宇治種への改植・新植面積 (ha／年)	8. 2	1 0
京都食ビジネスプラットフォームなどにより 生まれた新商品開発プロジェクト数(個)	1	6
ス マ ー ト 関 連 技 術 導 入 戸 数 (戸)	5 9	3 0 0
輸 出 額 (億 円) < 北 米 ・ E U 向 け 宇 治 茶 >	5. 0	1 0. 5
新 規 就 農 ・ 就 業 者 数 (人 ／ 年)	8	1 4
新 た に 宇 治 茶 の 魅 力 を 発 信 ・ P R す る 施 設 数 (施 設)	—	2 5
世界文化遺産構成資産候補の重要文化的景観 選 定 完 了 市 町 村 数 (市 町 村)	1	3

V. 解決すべき課題と重点施策及び施策の展開方向

1 歴史が裏付ける独自性とイノベーションによる多様性を活かした新たなブランド価値の創造 《ブランド対策》

【重点施策①】

玉露・煎茶等のリーフ茶需要を喚起する新商品の開発やサービスの提供により新市場を創出します。

【解決すべき課題】

- 需要が減少傾向にあるリーフ茶（玉露・煎茶等）の消費を喚起することが必要です。
- 現代の消費者ニーズに合わせた、手軽な飲用方法や新たな楽しみ方の提案が必要です。
- 高級茶ブランドとしての宇治茶の魅力を広くPRし、積極的に発信するための仕組みづくりが必要です。

【施策の展開方向】

- ⑤ 急須で飲むリーフ茶文化を継承するとともに、玉露や高級煎茶などの新たな需要創出のため、観光や飲食業、異業種等と連携し、歴史・魅力・おいしさを伝える多様な体験型のサービスの展開や新商品の開発を推進します。
- ⑤ 「玉兔」について、高級ホテルでの宿泊客へのサービスや高級ギフトとしての商品化など、幅広いシーンで活用を広げるとともに、海外への販売展開を支援します。
- ⑤ ワイングラスで飲む宇治茶や新たな水出しリーフ茶、高級ティーバッグ、マイボトルで楽しむお茶、コンパクトな急須、抹茶アート、特色ある宇治品種を活かした商品、手摘み茶を視覚的に楽しむ飲み方等、新たな飲み方、楽しみ方を普及します。
- ⑤ 旬の京野菜提供店等、料亭やホテルで食事とともに宇治茶を飲む機会を増やすための提案やTPOに合わせた飲み方の提案、食材としての活用やティーペアリング等のリーフ茶がライフスタイルに溶け込む提案を推進します。
- ⑤ 宇治茶のもつ「高級感」「高品質」とともに他産地と差別化される歴史やストーリー等を広く世界に発信します。
- ⑤ 宇治茶伝道師や日本茶インストラクターなど、国内外に宇治茶の情報や魅力を発信し、需要を喚起する人材を育成します。
- ⑤ 宇治茶にゆかりのある著名人やメディア、SNS等を活用して国内外へ宇治茶情報を積極的に発信し、需要の拡大と地域への誘客を促進します。

【重点施策②】

高級マーケットのニーズに対応する高品質な宇治茶の生産を確保するとともに、認証制度を活用した宇治茶の商品ブランディングを行います。

【解決すべき課題】

- 各種茶品評会を活用した煎茶、かぶせ茶、玉露、てん茶の各茶種の高品質な栽培・製造技術の研鑽と伝承が必要です。
- 確固たる宇治茶のブランドイメージをつくるため、品質の維持や高級感の醸成が必要です。
- 安心・安全な生産管理に対する意識の高まりや流通取引要件の動きへの対応が必要です。

【施策の展開方向】

- ⑤ 出品茶製造技術及び環境整備の継続的な支援による高品質茶生産技術の維持・伝承と、品評会上位入賞による高級茶産地としての名声の向上とさらなる産地の活性化を目指します。
- ⑤ プレミアム宇治茶認証制度のあり方について再考し、新たに「宇治抹茶」の認証制度等を検討するとともに、さらなる普及や情報発信をします。
- ⑤ 宇治茶の優位性が認められ、継続的に他産地に比べ高価格で取引されるよう、高品質を特徴づける産地、品種、栽培方法等を要件化した新たな認証制度を茶業団体とともに構築します。
- ⑤ 「高級感」「高品質」に加え、「安心・安全」を確保する GAP（宇治茶 GAP、ASIA GAP、GLOBAL G.A.P 等）を推進します。

【重点施策③】

健康志向、環境志向、エシカル消費などの多様なニーズに対し、異業種連携により、新たなブランド価値を創造します。

【解決すべき課題】

- 国内外で高まる健康志向、環境志向、エシカル消費など、多様化するニーズへの対応が必要です。
- 多様化する消費者ニーズに対応した商品開発を進めるためには、生産から製造、販売までの異業種連携による一体的な取組が必要です。
- 拡大する海外富裕層向けの高級茶生産と、海外での流通体制の構築が必要です。

【施策の展開方向】

- ⑤ 医科学系研究機関、茶業団体等と連携し、高級茶に多く含まれる機能性成分ポリアミンやテアニン、その他の機能性成分に着目した製品の開発を推進するとともに、エビデンスに基づいて消費者に分かりやすく PR します。
- ⑤ 異業種連携による「京都フードテック研究連絡会議^{*14}」でのシーズの集積と、「学研フードテック共創プラットフォーム^{*15}」での連携、「京都食ビジネスプラットフォーム^{*16}」の実需ニーズとのマッチング等により、新たな商品開発を推進します。
- ⑤ HACCP、有機 JAS、国際水準 GAP、SDGs、各種国際認証（ハラール、レインフォレストアライアンス等）など多様化する輸出先ニーズや認証制度への対応を支援します。
- ⑤ インバウンドを対象とした文化体験機会の創出や消費拡大を推進するとともに、帰国後も自国で宇治茶を広めてもらえるような仕組みを構築します。
- ⑤ 中国等の冒認商標対策や海外での知的財産権保護の取組を推進します。

2 収益性の高い魅力ある茶業の実現と担い手の確保 《生産・産地対策》

【重点施策①】

各産地の特性に応じた高品質化・省力化のための新技術の開発と導入を推進します。

【解決すべき課題】

- 宇治茶の産地条件に適応した宇治種に由来する優良品種への転換を進め、他産地との差別化、高品質を図ることが必要です。
- 近年の気象条件への対応を含め、中山間の傾斜地茶園や平場の手摘み茶園等、各産地の特性に応じた高品質化・省力化生産のためのスマート技術の研究・開発が必要です。
- 茶種ごとの製造技術の高位平準化のため、熟練者の高い技術を ICT により見える化し、若い担い手が技術習得しやすくなる研究開発、普及が必要です。

【施策の展開方向】

- ⑤ 市場評価の高い宇治種等の改植を支援するとともに、気候変動に対応できる等、新たな需要に対応する新品種育成を進めます。
- ⑤ 高品質な覆い下茶生産のための被覆棚やてん茶工場等の整備支援に加え、自然仕立て茶園における手摘み作業の効率化や、さらなる高品質な機械摘みの茶を実現する技術や装置、仕上げ加工装置等の研究開発を実施します。
- ⑤ 中山間地茶園での省力性と生産効率を高める、簡易摘採機や除草ロボット、茶生育等予測マッピングシステムなどを活用したスマート技術を推進します。
- ⑤ 晩霜や高温、干ばつなどの気象災害への技術対策や、燃油高騰、気象災害等の影響を緩和する収入保険や茶セーフティネット等への加入を促進します。
- ⑤ 安定的かつ効率的な製造を可能とする製茶加工施設の整備と、製茶加工の省力化・高品質化のための新型てん茶乾燥機や各種センシング技術等による研究開発や普及の促進、研修プログラムを構築します。

【重点施策②】

高価格販売につながる付加価値の高い宇治茶の産地・グループを育成し、需要に対応する生産支援を推進します。

【解決すべき課題】

- 最高級茶である手摘み茶の生産を支える手摘み人材の確保など、高級茶生産の基盤強化のための体制や仕組みづくりが必要です。
- 加工用抹茶の需要拡大に伴い、他県でのてん茶生産が拡大していることから、府内産てん茶

の品質を高め、他産地と差別化できる高級品のシェアを拡大することが必要です。

- 高品質に加え、オーガニックなど国内外の消費者ニーズに応える産地づくりと、新たな価値や魅力を発信する仕組みづくりが必要です。

【施策の展開方向】

- ⑤ 歴史的・文化的価値の高い伝統的な手摘み茶の生産を継続するため、関係団体や産地と連携して、季節労働者や外国人労働者、援農ボランティア、農福連携なども含めて多様な人材を広く募集、確保する機運醸成と仕組みを構築します。
- ⑤ 手摘み茶や玉露等の価値が適切に理解されるため、プレミアム宇治茶や品評会出品茶等、最高級宇治茶について国内外へ情報発信し、需要を創出します。
- ⑤ 国内外で需要が高まる高品質な抹茶の生産に不可欠な被覆棚や被覆資材の整備、本ず等の伝統的被覆資材のてん茶生産体制の整備を積極的に支援します。
- ⑤ インバウンドや輸出を視野に入れた商品開発等を行う事業者グループのプロジェクトを支援します。
- ⑤ 輸出向け産地の拡大に向け、インポートトレランスの設置促進や、輸出相手国の残留農薬基準に適合した栽培体系や有機栽培について、研究・普及を推進します。
- ⑤ 京都府農林水産物・加工品輸出促進協議会 宇治茶部会が核となって、JETRO 等の輸出関係団体と連携し、サプライチェーンの最適化や販路拡大など効率的な宇治茶の流通・輸出体制を構築します。

【重点施策③】

宇治茶の産地を支える高い技術と経営力を持つ新たな担い手を確保・育成します。

【解決すべき課題】

- 茶園や茶工場の確保など、初期投資の大きい茶業への新規就農には、地域や法人が受け入れ体制を整備し、円滑に事業継承する体制づくりが必要です。
- 高品質な宇治茶生産を支える担い手育成のため、高度な技術や経営知識の習得を支える体制づくりが必要です。
- 新規茶業就農者を効率的に確保・育成する体制を強化するとともに、安心して家族や親族が茶業を継承（親元就農）できるような支援が必要です。

【施策の展開方向】

- ⑤ 農業の基礎的な知識や技術を学ぶ「農業大学校」と、茶業経営に必要な経営力を身につけ先進経営体での実地研修を経て就農までサポートする「宇治茶実践型学舎」の研修制度を一貫体系とする新たなコースを創設します。

- ⑤ 宇治茶実践型学舎や農業大学校のカリキュラムについて、新たに設置予定の「農林水産業人材育成センター（仮称）」と連携しながら、茶業就農希望者や茶業関係団体等への PR を強化します。
- ⑤ 市町村と連携し、宇治茶実践型学舎の卒舎生等の茶業就農希望者を受け入れ、さらに、実践的な研修を実施する法人・民間事業体や担い手養成実践農場等担い手として受け入れる地域を拡大して、円滑に事業継承していくための体制をつくります。
- ⑤ 先進的経営体や企業・大学、関係団体、市町村などの人材育成ネットワークを活用し、農家子弟を含む新規就農・就業者それぞれの発展段階に応じた技術力・経営力の向上を支援します。
- ⑤ 農地中間管理事業を活用した中核的生産者への茶園集積や離農した生産者の茶園の継承、集落連携による広域的な営農体制の構築等を支援します。
- ⑤ 全国で唯一、茶農家と茶事業者で構成された「京都府茶業連合青年団」での強いつながりを活用し、担い手を含めて茶業の知識・技術向上の活動を支援します
- ⑤ 他品目や他業種との複合経営や他経営体との連携等により、持続的に発展し雇用を生み出す強い経営体を育成します。
- ⑤ 地域活性化を目指した宇治茶に関する観光やカフェ経営、イベント開催など多様なスキルを持つ人材の育成と活動を支援します。
- ⑤ 農業改良普及センター職員や市町村職員など、宇治茶の担い手を支える高度な技術と知識を持ったサポート人材を育成します。

3 歴史と伝統、文化に培われた宇治茶文化の継承と発展 <文化振興・普及対策>

【重点施策①】

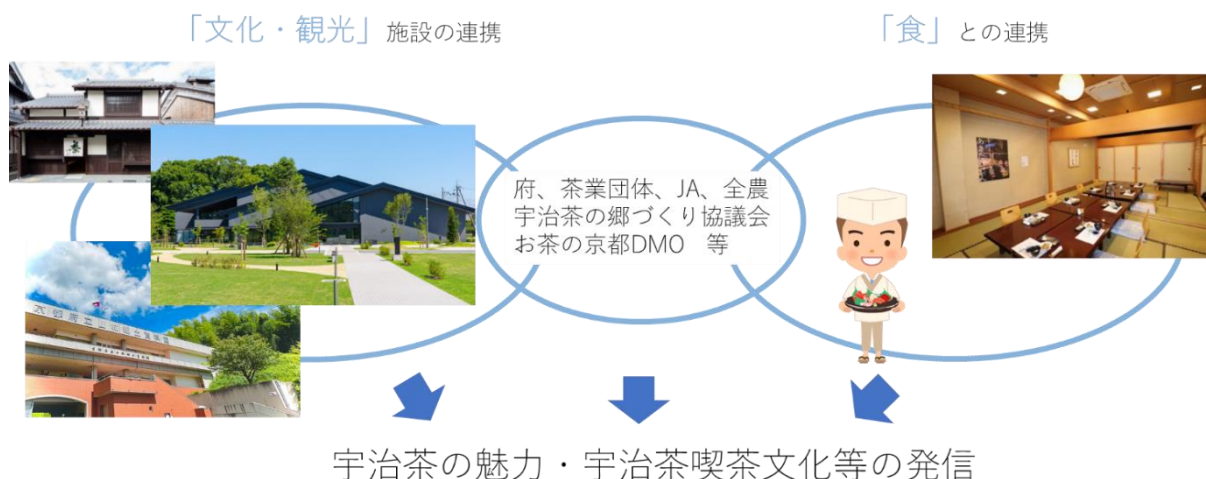
宇治茶文化の価値の共感を促し、発信による普及拡大を図ります。

【解決すべき課題】

- 「京都府宇治茶普及促進条例」を踏まえ、宇治茶の伝統と文化に関する府民の関心と理解を一層深め、宇治茶の普及促進を図ることが必要です。
- 茶業関係団体に加え、他産業と連携して宇治茶文化の魅力発信や継続的、統一的な教育 展開が必要で
- 2025 年開催の大阪・関西万博に合わせて展開する「きょうとまるごとお茶の博覧会」を契機に、国内外の方々への京都の茶文化発信に取り組むことが必要で

【施策の展開方向】

- ⑤ 茶づなや宇治茶カフェ、山城郷土資料館、茶商工業者の茶関係施設、料亭や和食料理店などと連携して宇治茶文化の魅力を発信します。
- ⑤ 茶業研究所や茶業関係団体等による夏休みイベントや出前授業を実施し、茶業の歴史、文化を含めた幅広い宇治茶に関わる知識や魅力、研究内容等をわかりやすく国内外に発信します（例：宇治茶検定の実施等）。
- ⑤ 宇治茶の魅力や価値等をまとめた資料を作成し、発信します。
- ⑤ 大阪・関西万博 2025 に合わせて展開する「きょうとまるごとお茶の博覧会」を活用するなど、府内の茶関連イベントを連携させ、国内外の観光客に対して宇治茶の喫茶文化と魅力を発信します。
- ⑤ 宇治茶の郷づくり協議会による「キッズ茶ムリエ検定」や「山城のたから授業」、日本茶インストラクターや「きょうと食育先生」との連携による小中学校での茶育、高校・大学での課外活動を通じた茶文化教育、修学旅行における宇治茶体験学習の斡旋、「宇治茶ムリエ講座」による府民への喫茶文化普及等を促進します。
- ⑤ 日本遺産や京都府景観資産等を活用するとともに、お茶の京都 DMO や市町村、関係団体と連携し、地域の特性を生かした着地型観光商品の造成、販売を支援します。
- ⑤ 清水焼や朝日焼などの茶器や、神社仏閣、茶道、煎茶道、禅やマインドフルネスなど、喫茶文化や茶の精神文化、宇治茶文化と関連する文化を、国を始め様々な団体、施設等と連携して海外へ発信します。



【重点施策②】

世界に誇る宇治茶の有形・無形の文化財の保存・活用を推進します。

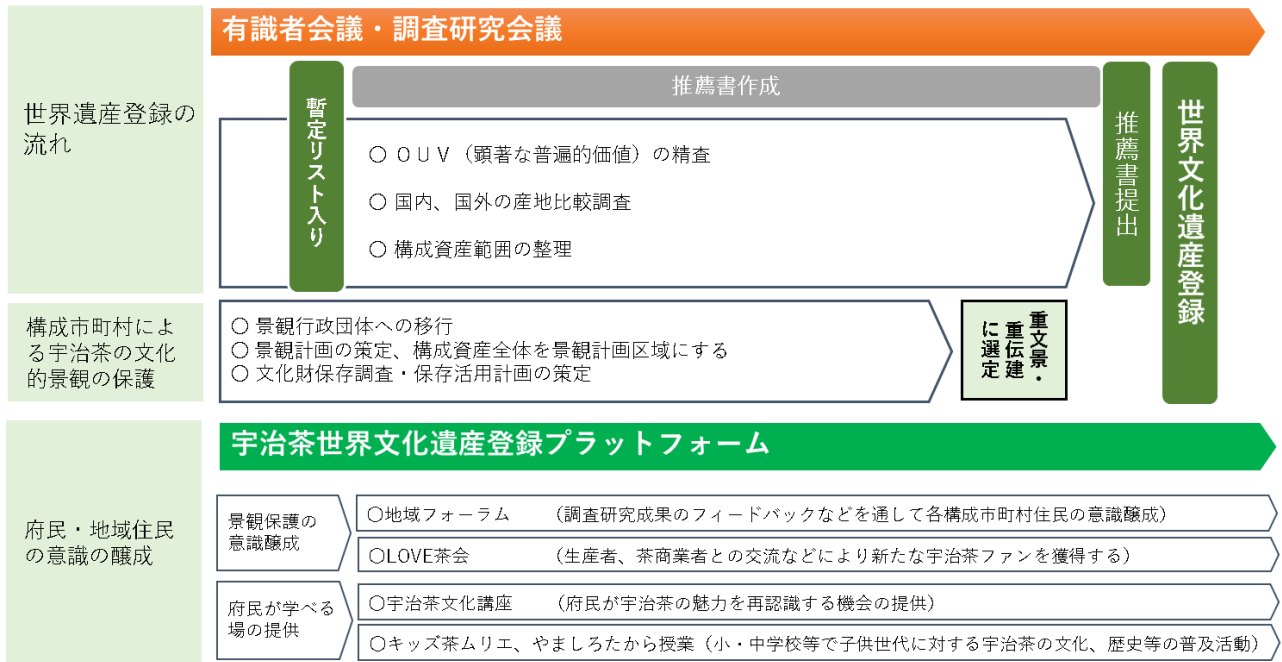
【解決すべき課題】

- 宇治茶の価値を世界に伝え、人類共通の宝として将来に渡って継承するため、「宇治茶の文化的景観」を世界文化遺産に登録するための取組の推進が必要です。
- 「宇治茶の文化的景観」の構成資産を有する市町村での機運醸成や景観の保護措置、魅力の発信、将来に渡って引き継ぐべき歴史的価値の証明が必要です。
- 世界が価値を認める宇治茶の創造と永続的に宇治茶産地が守られる体制づくりが必要です。

【施策の展開方向】

- ⑧ 「宇治茶の文化的景観」の構成資産を有する市町村や産地に向けた理解促進、機運醸成の取組を実施するとともに、構成市町村における宇治茶の景観を受け継ぐための景観行政団体への移行や景観保存活用計画の策定を推進します。
- ⑧ 「宇治茶の文化的景観」が世界文化遺産登録にふさわしい文化遺産であることを証明するために、宇治茶の歴史調査や国内国外との産地比較調査を実施します。
- ⑧ 宇治茶の文化的景観と宇治茶の価値を唯一無二なものとして広く発信し、観光業と連携した地域活性化につなげる取組を実施します。
- ⑧ 茶園、家屋、製茶工場が人々の暮らしが一体となっている環境を活用し、体験・滞在型の観光資源へとつなげる取組や受け入れ体制の整備を推進します。
- ⑧ 国の登録無形文化財に登録された「手揉み製茶」の起源となる「宇治製法」の技術保存や伝承のための取組を支援します。

「宇治茶の文化的景観」世界文化遺産登録推進スケジュール



4 地域の特色に合わせた振興方針 《地域別対策》

(1) 山城東部地域（中山間地）

【解決すべき課題】

- 高品質な煎茶生産地域であり、煎茶生産を続けていくための取組と消費拡大の取組が必要です。
- 茶園は緩傾斜から急傾斜地が多く、品質と省力化を両立した生産対策と基盤整備が必要です。
- 煎茶とてん茶・玉露等のバランスのとれた経営の確立や作業性の向上が必要です。
- 担い手の減少による耕作放棄地の増加に対する対策が必要です。

【施策の方向性】

- ⑤ 特色ある煎茶生産が継続されるための改植や基盤整備、乗用摘採機等導入による省力化支援などの生産支援とともに、煎茶の消費拡大や需要を創出します。
- ⑤ 煎茶とてん茶の複合経営の推進と生産支援を実施します。
- ⑤ 急傾斜茶園での経営を維持するための機械導入や施設整備、作業道の改修など小規模基盤整備を支援します。
- ⑤ スマート農業技術等の省力栽培技術の導入を支援します。
- ⑤ 高品質茶生産のための栽培、製造技術向上と技術伝承、体制づくりを支援します。
- ⑤ 市町村と密に連携をとりつつ、一体となった茶の担い手育成の取組や茶園継承の仕組みづくりを実施します。

(2) 京都市域及び山城地域（平坦地）

【解決すべき課題】

- 手摘みによる高級玉露・てん茶が生産される産地であり、その文化や経営を継続・発展するために、生産対策や手摘み人材確保の仕組みづくりが必要です。
- 手摘み茶の需要・消費拡大の取組が必要です。
- 平坦地である利点を活かした省力的な栽培技術の普及が必要です。

【施策の方向性】

- ⑤ 被覆棚や荒茶製造工場等の生産基盤整備を支援します。
- ⑤ 手摘み人材確保のための仕組みづくりや体制を構築します。
- ⑤ 乗用摘採機等が利用できる茶園の造成を支援します。

(3) 南丹地域

【解決すべき課題】

- 品種は在来種がほとんどを占めており、また病害虫や霜害の被害が大きく、改植支援等が必

要です。

- 生産を担っている組合では、担い手の高齢化が著しく、労働力確保への支援が必要です。
- 視察の受け入れや食育活動などの取組を実施しており、取組継続への支援が必要です。

【施策の方向性】

- ⑤ 茶の生産を続けるため、改植支援や技術支援、環境整備支援を実施します。
- ⑤ 担い手確保や労働力確保の取組を支援します。
- ⑤ 茶を活用した食育や地域振興の取組を推進します。

（４）中丹地域

【解決すべき課題】

- 高品質な機械摘みの玉露・てん茶を生産し宇治茶を支える優良産地であり、生産体制の支援が必要です。
- 農家の高齢化が進行しており、新規の担い手の継続的な確保が必要です。
- 茶園の老朽化が深刻であり、生育不良な幼木園も見られます。
- 由良川沿いの茶園は水害多発地帯であり、災害発生の際は河川敷茶園の浸水・冠水や茶工場の浸水・損壊等に対する対策が必要です。

【施策の方向性】

- ⑤ 被覆棚や荒茶製造工場等の生産基盤整備を支援します
- ⑤ 水稻や特産京野菜等との複合経営に加えて、異業種との兼業のための技術支援や経営支援により、幅広い担い手を確保します。
- ⑤ 行政、JA、茶生産組合と一体となって、新規就農者の確保や茶園の維持・拡大、技術伝承等の取組による産地の発展、支援を実施します。
- ⑤ 茶園の新・改植を進めるとともに、早期摘採ができるように健全な幼木茶園管理技術を普及します。
- ⑤ 災害発生時に地域一体となって早期復旧を支援する体制を構築します。
- ⑤ 茶を活用した食育や地域振興の取組を推進します。

（５）丹後地域

【解決すべき課題】

- 栽培面積が広く、乗用摘採機による大規模化が進行している産地であり、効率的な茶生産のための技術支援等が必要です。
- 品質のさらなる向上と安定出荷が必要です。
- 霜害や雪害が起こりやすい地域であり、栽培環境に合わせた支援が必要です。

【施策の方向性】

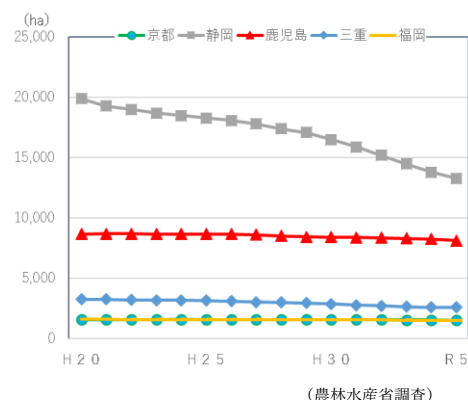
- ⑤ 京丹後市と普及センター等が一体となり、生産の安定と品質の改善を支援します。
- ⑤ 輸出に対応した栽培技術の安定と販売体制を構築します。
- ⑤ 新たな担い手を確保するために、行政やJA、他地域との連携を推進します。
- ⑤ 霜害や雪害、低温障害等に対する技術的支援や対応策の導入を支援します。

VI. 参考資料

1 参考データ

(1) 【全国】主産県の茶栽培面積の推移

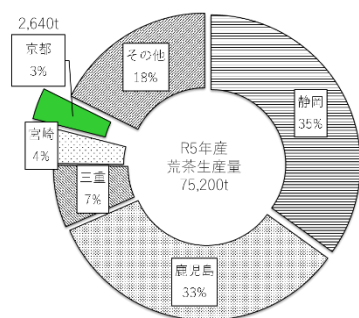
全国の茶栽培面積は減少しており、主要産地は、①静岡県、②鹿児島県、③三重県、④京都府、⑤福岡県。上位3県で全国の栽培面積の約7割を占めます。



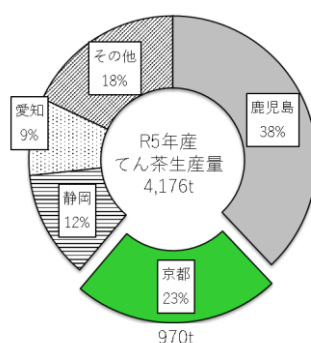
(2) 【全国】主産県の荒茶生産量

京都府の荒茶生産量は全国の約3%である一方、茶種別では、てん茶は全国生産量の23%を占めて、鹿児島県に次いで2番目に多いです。玉露は全国生産量の18%を占め、三重県に次いで2番目に多いです。

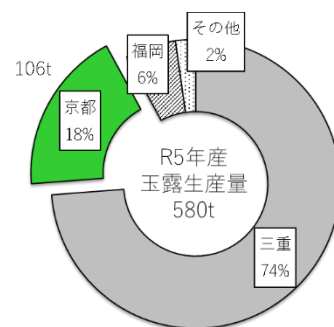
【全茶種荒茶生産量 (R5 年度)】



【てん茶生産量の割合 (R5 年度)】



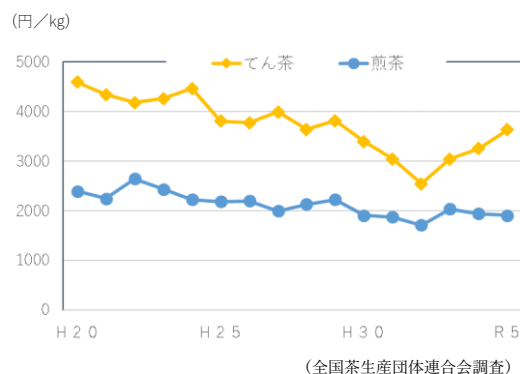
【玉露生産量の割合 (R5 年度)】



(全国茶生産団体連合会調査)

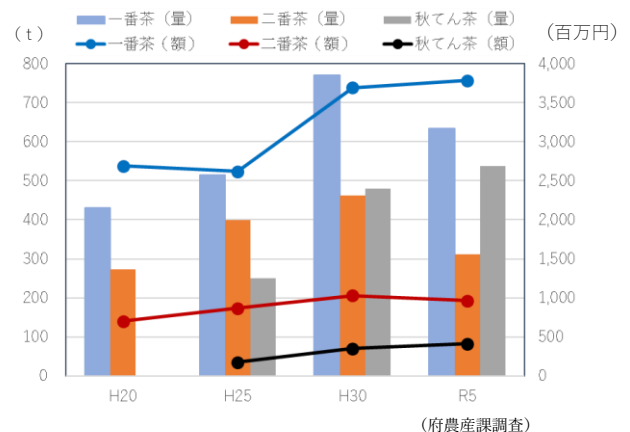
(3) 【全国】一番茶煎茶及びてん茶の平均価格の推移

全国の荒茶価格は、煎茶等リーフ茶需要の減少とドリンク向けの安価な茶葉の需要増加により、年々低下傾向です。需要の高いてん茶は、煎茶より2倍以上の単価で取引がされている産地もありますが、食品加工用抹茶の需要増加や低価格帯の抹茶生産が増加していることから、てん茶の平均価格も下落しています。



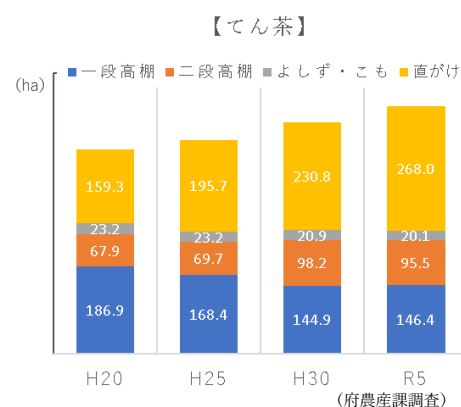
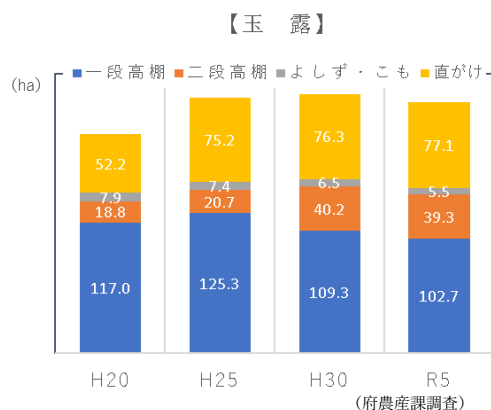
(4) 【京都府】茶期別てん茶生産量及び金額

京都府内では一番茶てん茶に加えて、安価な秋てん茶の生産が急増していますが、受注生産が主であることと、単価が安いために生産金額は微増にとどまっています。



(5) 【京都府】被覆別茶園面積の推移

京都府内の被覆棚面積については、より高品質な茶生産のため、一段高棚（被覆棚）面積が減少し、二段高棚（被覆棚）面積が増加している一方、これまで生産がなかった産地でもてん茶生産が増加していることから、直掛け被覆面積も増加しており、品質の二極化が進んでいます。



(6) 【全国】主産県での茶園品種構成

全国ではやぶきたが全体の 66.7%を占めていますが、全国的に特色ある品種への改植が進んでおり、年々減少にあります。機械化が困難である傾斜地では面積当たり労働時間が平坦地と比較して長く、特に摘採時期の労働負荷が大きいため、早生、晩生の品種導入により摘採期の分散を図る地域も見られます。

	京 都 府	静 岡 県	鹿 児 島 県	愛 知 県	全 国
やぶきた	53.3	88.5	30.1	51.1	66.7
ゆたかみどり	0	0.05	26.2	0.3	6.7
さえみどり	1.1	0.7	15.2	1.5	5.3
さやまかおり	0.8	2.3	0	1.2	2.3
さみどり	8.9	0.04	0	23.6	0.8
おくみどり	11.5	0.8	4.7	16.4	3.8
その他	24.3	7.7	23.8	6.0	14.5
合 計	100	100	100	100	100

(農林水産省調査)

(7) 【全国】主産県における販売目的の農家数の推移

全国の茶農家数は年々減少しており、近年は5年ごとに約30%ずつ減少しています。また、65歳以上の割合が、令和2年には61%と高齢化が年々進展しています（データ省略）。

（農家、戸）

	京 都 府	静 岡 県	鹿 児 島 県	三 重 県	福 岡 県	全 国
H12	1,330	24,019	4,309	4,598	2,217	53,687
H17	1,035	17,731	3,702	2,294	1,629	37,617
H22	825	13,933	2,216	1,455	1,385	28,116
H27	631	8,504	1,599	941	962	19,603
R2	473	5,712	1,081	569	631	12,325

（農林水産省「農林業センサス」（H27 以前は販売農家数、R2 は個人経営体数））

(8) 【全国】製茶工場数

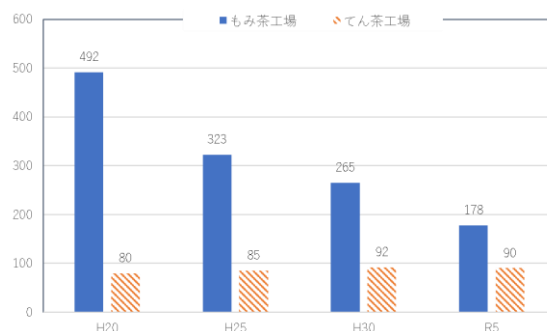
全国では、農家数の減少に伴い、製茶工場数は年々減少しています。揉み茶工場は減少しているものの、てん茶生産の増加に伴い鹿児島県や静岡県を中心にてん茶工場数は増加していると想定されます。

	H20	H25	H30	R5		
				うち煎茶	うちてん茶	
京 都 府	580	408	357	268	178	90
静 岡 県	2,102	2,327	1,852	1,461	1,447	20
鹿 児 島 県	641	555	476	391	391	不明
三 重 県	433	362	245	186	178	8
埼 玉 県	259	239	227	197	196	不明
愛 知 県	128	91	63	53	16	38
全 国	5,953	5,580	4,578	3,599	3,065	192

（農林水産省調査）

(9) 【京都府】製茶工場数

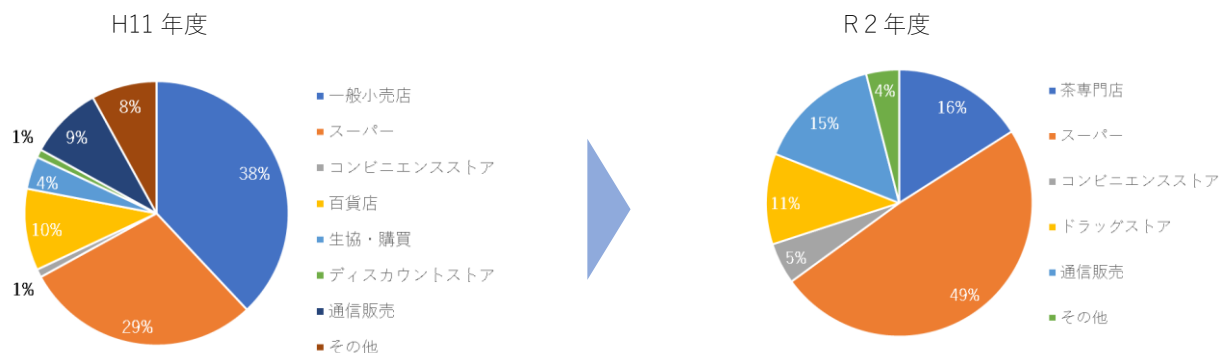
京都府内の揉み茶工場数は、てん茶生産への移行や生産者の高齢化などにより年々減少しており、15年前の約1/3になっています。一方、てん茶工場数は、需要の高まりにより微増しています。



（府農産課調査）

(10) 国内における緑茶の購入先の変化

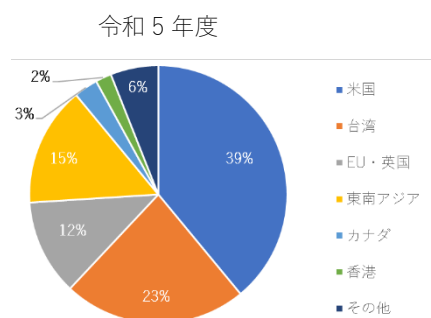
消費者による緑茶の購入先は、茶専門店を含む一般小売店が多くを占めていましたが、近年はスーパーや通信販売など緑茶の購入先が多様化しており、消費・流通構造が変化しています。



(農林水産省「緑茶の飲用に関する意識・意向調査結果」(一部改変))

(11) 【全国】主な輸出先国と輸出量シェア（上位5か国地域）

日本の緑茶の輸出先の上位5か国は、①米国、②台湾、③東南アジア、④EU・英国、⑤カナダとなっています。



(財務省貿易統計)

(12) 国際認証

国内における「茶」に係る国際認証取得もしくは製品取扱企業数・団体数は以下のとおりです。
(令和6年10月現在)

- レインフォレストアライアンス認証：36
- 国際フェアトレード：11
- 有機JAS認証：67

2 用語説明

* 1 : 京都府総合計画 (P 1)

平成 23 (2011) 年に施行した「京都府行政運営の基本理念・原則となる条例」第 4 条の規定により、京都府のめざす方向性を将来構想、基本計画等の形で明らかにするもの。令和 5 年 3 月に改定し (計画期間: 令和 5 年 4 月~令和 9 年 3 月)、「安心」「温もり」「ゆめ実現」の 3 つの視点に基づく「あたたかい京都づくり」を進めている。

* 2 : 京都府農林水産ビジョン (P 1)

今後の農林水産行政を中長期的な視点から計画的かつ総合的に進めるため、「京都府総合計画」における農林水産分野の目指す姿や施策の方向性を体系化・具体化するもの。令和元年 12 月策定後の情勢変化を踏まえて、令和 5 年 3 月に改定 (計画期間: 令和元年度~令和 10 年度)。

* 3 : 宇治茶実践型学舎 (P 5)

茶業研究所が核となり、宇治茶生産を担う新規就農者を応援する制度として、令和元年に設立。数日間~数ヶ月のインターンシップ研修で茶業作業を体験後、本格的に茶農家として必要な研修を 2 年間実施、研修終了後にはスムーズに茶業経営が開始できるよう支援を実施している。

* 4 : ポリアミン (P 7)

アミノ基を 2 つ以上持つ低分子量の脂肪族化合物である、ポリアミン、中でもスペルミジン・スペルミンは酸化物質を生み出す炎症を防ぐことで、動脈硬化を防ぐと報告されている。茶業研究所の研究により、高品質な手摘みのてん茶や玉露ほど、多くのポリアミンが含まれる傾向にあることが明らかになっている。

* 5 : 茶生育等予測マッピングシステム (P 7)

京都府の茶園は中山間地に位置していることが多く、茶園毎に気温や生育が異なったり、近年の異常気象により、栽培管理適期判断が難しくなっていることから、茶業研究所が開発した茶園毎に気温や生育状況を予測できるシステム。茶園単位で日平均・日最高・日最低気温を予測 (7 日先まで予測可能)、降霜や摘採期、クワシロカイガラムシの孵化時期 (防除適期) を通知する。

* 6 : 傾斜地リモートセンシング (P 7)

圃場に設置した定点カメラで主に茶の芽の生育状況を確認するとともに、茶園の作業員がドローンを活用して茶園全体を撮影することで、経営主の茶園巡回の時間を削減することを目的としたスマート技術。

* 7：新型てん茶機 （P 7）

茶業研究所及び関係企業 2 社で開発した新たなてん茶機。熱源を重油から電気に転換し、茶葉乾燥の熱効率が向上するとともに、細やかな機内温度制御が可能。令和 3 年 3 月に 35kg/h 処理装置が完成した。

* 8：ティードリッパー （P 7）

令和 4 年 3 月に茶業研究所と京都府茶協同組合、企業が協力して開発した、誰でも簡単に美味しい煎茶を淹れられるドリップ式の装置。

* 9：インポートトレランス （P 8）

輸出先国・地域の残留農薬基準のこと。輸出先国・地域と日本の農薬成分の残留基準値が異なることがあり、日本の残留農薬基準値を満たしていても輸出先国・地域の残留農薬基準値を満たせずに輸出できない場合があることから、農林水産省が、日本と同等の基準値が設定されるよう、輸出先国・地域に対する、輸入農産物用の残留農薬基準を設定するための申請を実施している。

* 10：京都府農林水産物・加工品輸出促進協議会 宇治茶部会 （P 8）

京都府産の安心・安全で高品質な農林水産物・加工品の輸出促進を図るため、平成 22 年 8 月に「京都府農林水産物・加工品輸出促進協議会」が設立され、その中の専門部会の一つとして、宇治茶を対象品目として設置された部会。同部会は令和 6 年 7 月に「フラッグシップ輸出産地」として国から認定を受けている。

* 11：GFP 関連事業 （P 8）

GFP とは、Global Farmers / Fishermen / Foresters / Food Manufacturers Project の略称であり、農林水産省が推進する日本の農林水産物・食品輸出プロジェクト。農林水産省が令和 2 年度から農林水産物・食品の輸出を意欲的に取り組もうとする生産者・事業者等の取組を支援する関連事業を展開している。

* 12：宇治茶アカデミー （P 9）

京都府内で茶の生産、流通・販売、スイーツ等の茶の加工商品の製造・販売等を行っている若い担い手を対象に、経営力や宇治茶の伝統・価値の発信力を高めるとともに、参加者同士の交流・連携を深め、宇治茶のイノベーションにつなげる講座。京都府と京都府茶業会議所が共催。

* 13：宇治茶の郷づくり協議会 （P 9）

山城地域をより誇れる地域にしていくため、山城地域の「宝」である宇治茶を活かした地域づくりを長期的展望に立って進めていくことが必要であり、それを進めていくため、茶業関係団体と行政等が連携して横断的な組織として設立した協議会。この協議会は、更に会員の輪を

拡げながら、もう一度、宇治茶の素晴らしさを見つめ直し、その歴史的、文化的な価値などを高める中で、宇治茶の振興と宇治茶を活かした地域づくりを進めている。

***14：京都フードテック研究連絡会議 （P15）**

京都府では、京都の食文化や高い栽培技術と最先端技術を融合した「京都ならではのフードテック」に取り組み、農林水産業を含む食関連産業の課題解決を目指す「京都フードテック基本構想」を令和5年3月に策定。「京都フードテック研究連絡会議」は、この基本構想を実現するために設立した全分野横断型の産学公連携の研究プラットフォーム。

***15：学研フードテック共創プラットフォーム （P15）**

「食に係る人類の課題をフードテックで解決する」ことをミッションとし、国内はもとより海外の大学や研究機関、民間企業や行政等が「産学官」の世界的なネットワークを形成し、連携・研究チームを組成してオープンで幅広い情報交換やコラボレーションを行うことにより、イノベーションを推進する研究プラットフォーム。

***16：京都食ビジネスプラットフォーム （P15）**

京都府では、食を取り巻く環境の変化に対応し、めまぐるしく変化するトレンドへの対応と、これまで以上に付加価値の高い商品やサービスの創出を推進することを目的に、令和3年11月に、食に関連する多様な事業者が交流し、消費者ニーズを的確に捉えた新たな価値を創造し、それらの価値を組み合わせるオープンイノベーションの場として設置された。

3 京都府宇治茶普及促進条例

（平成31年4月1日施行）

日本茶は、私たちの心を潤してきた飲み物として、我が国の伝統と文化を代表するものであるが、その中でも、京都を代表する宇治茶は、多くの府民の暮らしを支える京都の重要な産品であり、京都の産業においても、茶業は重要な地位を占めるものである。

鎌倉時代には、京都でお茶の栽培が始められたといわれるが、その後、「覆い下栽培」による抹茶の生産が、江戸時代には「宇治製法（青製煎茶法）」による煎茶、それに続く「玉露」の生産が始められるなど、宇治茶は、京都を代表するにとどまらず、日本茶そのものの発展と普及に重要な役割を果たしてきた。

また、「茶の湯」等の喫茶文化は、茶道とともに、日本料理や陶芸、工芸、建築等の多様な日本文化の発展に大きく寄与してきた。

これら宇治茶を支える茶業は、歴史的な宇治茶の生産地である山城地域の宇治川や木津川の流域とその東部の中山間地域だけでなく、京都市域はもちろんのこと、中丹地域の由良川流域や丹後地域にも広がっており、府内の全域にわたる重要産業となっている。

このような中で、京都の産業としての宇治茶の価値を守り、高め、現在及び将来の府民が、心豊か

で健康的な府民生活を享受するために、宇治茶の伝統と文化に関する府民の関心と理解を深め、宇治茶がいつでも身近で親しめるものとなるような、宇治茶の普及の促進及び茶業の振興を図る取組の実施が強く望まれるところである。

こうした認識の下に、お茶の振興に関する法律（平成 23 年法律第 21 号）、京都府文化力による未来づくり条例（平成 30 年京都府条例第 27 号）等の趣旨を踏まえ、府や市町村、府民、茶業者等が一体となって宇治茶の普及の促進等を図ることにより、お茶がいつでも愛飲され、心が潤される京都を築き、さらに、日本茶や日本文化の更なる発展に寄与することができるよう、この条例を制定する。

（目的）

第 1 条 この条例は、宇治茶の伝統と文化の継承等を図るため、府民及び茶業者等の役割並びに府の責務を明らかにすることにより、宇治茶の普及の促進等及び茶業の振興を図り、もって茶業等の更なる発展並びに現在及び将来にわたる心豊かで健康的な府民生活の実現に寄与することを目的とする。

（定義）

第 2 条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 宇治茶の伝統と文化等 宇治茶その他のお茶に関する伝統と文化をいう。
- (2) 宇治茶の伝統と文化の継承等 前号に規定する伝統と文化の継承及び当該文化の発展をいう。
- (3) 宇治茶の普及の促進等 宇治茶の普及の促進その他宇治茶の伝統と文化の継承等のために必要な措置をいう。
- (4) 茶業者等 宇治茶その他のお茶の生産、加工又は販売の事業（以下「茶業」という。）を行う者その他の関係者をいう。

（府民の役割）

第 3 条 府民は、自主性に基づき、日常生活において、宇治茶に親しみ、宇治茶の伝統と文化等に触れることを通じて、宇治茶や宇治茶の伝統と文化等に関する関心と理解を深めるよう努めるものとする。

2 府民は、府及び市町村並びに茶業者等が行う宇治茶の普及の促進等に関する取組に協力するよう努めるものとする。

（茶業者等の役割）

第 4 条 茶業者等は、宇治茶の普及の促進等に関する取組を自主的かつ積極的に進めるよう努めるものとする。

2 茶業者等は、前項の取組の推進に当たっては、府及び市町村並びに他の茶業者等と相互に連携し、及び協力するよう努めるものとする。

（府の責務）

第 5 条 府は、宇治茶の普及の促進等及び茶業の振興に関する施策を総合的かつ計画的に実施する責務を有する。

2 府は、前項の施策の推進に当たっては、当該施策を通じて、宇治茶に親しみ、宇治茶の伝統と文

化等に触れることができる機会が、多様な場所や様々な場面において、府民、観光旅行者その他の者に広く提供されることにより、心豊かで健康的な生活習慣として宇治茶が、府内をはじめ、国内のみならず海外においても愛飲されることに資するものとなるよう配慮するものとする。

3 府は、第1項の施策の推進に当たっては、府民、茶業者等及び市町村と連携し、及び協働して取り組むよう努めるものとする。

附 則

この条例は、平成31年4月1日から施行する。

4 お茶の振興に関する法律

(公布：平成23年4月22日法律第21号 施行：平成23年4月22日)

(目的)

第一条 この法律は、お茶に関する伝統と文化が国民の生活に深く浸透し、国民の豊かで健康的な生活の実現に重要な役割を担うとともに、茶業が地域の産業として重要な地位を占めている中で、近年、生活様式の多様化その他のお茶をめぐる諸情勢の著しい変化が生じていることに鑑み、茶業及びお茶の文化の振興を図るため、農林水産大臣による基本方針の策定について定めるとともに、お茶の生産者の経営の安定、お茶の消費の拡大及びこれに資するお茶を活用した食育の推進並びにお茶の輸出の促進に関する措置、お茶の伝統に関する知識等の普及の措置等を講じ、もって茶業の健全な発展及び豊かで健康的な国民生活の実現に寄与することを目的とする。

(基本方針)

第二条 農林水産大臣は、お茶の生産、加工又は販売の事業（以下「茶業」という。）及びお茶の文化の振興に関する基本方針（以下「基本方針」という。）を定めるものとする。

2 基本方針においては、次に掲げる事項を定めるものとする。

- 一 茶業及びお茶の文化の振興の意義及び基本的な方向に関する事項
- 二 お茶の需要の長期見通しに即した生産量その他の茶業の振興の目標に関する事項
- 三 茶業の振興のための施策に関する事項
- 四 お茶の文化の振興のための施策に関する事項
- 五 その他茶業及びお茶の文化の振興に関し必要な事項

3 農林水産大臣は、基本方針を定めるに当たってお茶の需給事情を把握するため必要があると認めるときは、都道府県知事、茶業を行う者が組織する団体（以下「茶業団体」という。）その他の関係者に対し、資料の提出その他必要な協力を求めることができる。

4 農林水産大臣は、お茶の需給事情、農業事情その他の事情の変動により必要があるときは、基本方針を変更するものとする。

5 農林水産大臣は、基本方針を定め、又はこれを変更しようとするときは、あらかじめ、文部科学大臣に協議しなければならない。

6 農林水産大臣は、基本方針を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。

(振興計画)

第三条 都道府県は、基本方針に即し、当該都道府県における茶業及びお茶の文化の振興に関する計画（以下「振興計画」という。）を定めるよう努めなければならない。

2 都道府県は、振興計画を定めるに当たってお茶の需給事情を把握するため必要があると認めるときは、茶業団体その他の関係者に対し、資料の提出その他必要な協力を求めることができる。

3 都道府県は、振興計画を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。

（生産者の経営の安定）

第四条 国及び地方公共団体は、お茶の生産者の経営の安定を図るため、茶園に係る農業生産の基盤の整備、茶樹の改植（茶樹を除去した後、苗木を植栽することをいう。）の支援、災害の予防の推進その他必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（加工及び流通の高度化）

第五条 国及び地方公共団体は、お茶の加工及び流通の高度化を図るため、お茶の生産者による農業と製造業、小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組、中小企業者と農林漁業者との連携による事業活動に係る取組及びお茶の加工の事業を行う者（以下「加工事業者」という。）による加工施設の整備に対する支援その他必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（品質の向上の促進）

第六条 国及び地方公共団体は、お茶の品質の向上を促進するため、お茶の品質の向上に関する研究開発の推進及びその成果の普及、お茶の生産者及び加工事業者による品質の向上のための取組への支援その他必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（消費の拡大）

第七条 国及び地方公共団体は、お茶の消費の拡大を図るため、お茶の新用途への利用に関する情報の提供、研究開発の推進及びその成果の普及その他必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

2 国及び地方公共団体は、お茶を活用した食育の推進がお茶の消費の拡大に資することに鑑み、児童に対するお茶の普及活動への支援その他お茶を活用した食育の推進に必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（輸出の促進）

第八条 国及び地方公共団体は、海外市場の開拓等がお茶の需要の増進に資することに鑑み、お茶の輸出の促進に必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（お茶の文化の振興）

第九条 国及び地方公共団体は、お茶の文化の振興を図るため、お茶の伝統に関する知識等の普及その他必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（顕彰）

第十条 国及び地方公共団体は、茶業及びお茶の文化の振興に寄与した者の顕彰に努めるものとする。

（国の援助）

第十一条 国は、地方公共団体が振興計画に定められた施策を実施しようとするときは、当該施策

が円滑に実施されるよう、必要な情報の提供、助言、財政上の措置その他の措置を講ずるよう努めるものとする。

附 則 この法律は、公布の日から施行する。

5. 京都府茶業振興計画の策定に係る検討委員会の開催

(1) 開催状況

開催日	内 容
第1回：令和6年10月4日	京都府茶業の現状、課題に対する対策方向の検討
第2回（個別訪問）：令和6年11月15～29日	中間案について
第3回：令和7年1月24日	最終案について

(2) 委員名簿（50音順、敬称略）（令和7年3月現在）

氏 名	所属・役職
田中 大貴	D-matcha 株式会社 代表取締役
田中 良典	京都料理芽生会 副会長
藤井 孝夫（座長）	京都先端科学大学バイオ環境学部食農学科 特任教授
堀井 長太郎	公益社団法人京都府茶業会議所 会頭
物部 真奈美	アイング総合研究所 研究所長
森下 康弘	京都府茶協同組合 理事長
吉田 利一	京都府茶生産協議会 会長