平成 29 年度「お茶の京都を支える宇治茶生産アクションプラン」検討会議 議事概要

１　日　時　平成２９年８月３０日（水）　午前１０時から正午
２　場　所　京都ガーデンパレス　２階　祇園の間
３　内　容　「３年間の総括と今後の宇治茶生産について」

【アクションプランを踏まえた３年間の総括】
（委員の主な意見）
○茶園面積が平成２５年度から２８年度にかけて２０ha 減少する一方で荒茶販売金額が増えているのは、単価が上がっているということか。
　→荒茶生産量及び単価については茶種によってばらつきがあるが、てん茶、２番てん茶、秋てん茶は荒茶生産量、単価ともに上がっている。
○宇治茶カフェの認定により、客数の増加など店に恩恵はあるか。
　→確認は行っていないが、認知度は高まっている。
○宇治茶生産景観継承支援事業について、３年目の２９年度で事業終了とのことであるが、継続していただきたい。茶業振興対策事業における被覆棚整備についても、補助率を上げていただきたい。
○生産者から、手摘みの摘み子の手配や、簡易トイレの設置に対する補助も検討願いたいとの声を聞いている。
○ブランディングについて、プレミアムなものには限りがあることから、一般的なレベルの消費拡大を狙うべきであり、茶文化を含めて宇治茶を PR することで、宇治茶の存在価値が高まる。京都は外国人観光客が多いにもかかわらず、旅館やホテルで提供されるお茶はあまり美味しくない。美味しいお茶があることを旅館やホテル、案内所等で宇治茶カフェのパンフレット等により情報発信を行うと効果的である。

【論点　今後の宇治茶生産をどう考えるか】
○てん茶の生産量が増える中、煎茶の生産量は減少したものの、価格は安定してきた。煎茶の生産量を保ちながら加工食品向けの需要が増える抹茶について、どこまでのものを宇治抹茶と表示するか、定義の整備次第で影響が出る。
○定義の整備についてはデリケートな問題であり、茶業界全体で慎重に検討しないといけない。宇治抹茶の定義を絞って大手メーカーと取引する茶商は多いが、絞り過ぎると宇治抹茶の商品の流通が減ってしまい魅力が下がってしまう。
○栽培茶種は時代ごとに移り変わるが、抹茶ブームが去った後、玉露や煎茶の生産に素早く戻すことはできるのか。
　→被覆施設やてん茶工場整備にかかる借入金の返済があることや揉み茶工場の操作はてん茶と異なる技術を要することから、急に戻すのは困難と考える。
○和束町の生産者に対して、てん茶バブルが弾けた後、茶種を戻すには時間がかかることから、観光をリスクヘッジにすべきであると伝えている。景観エリアで派手な看板やのぼりが目に付くことから、景観守るための景観条例を制定するよう伝えていただきたい。
○文化を伝えていくことや、煎茶は一定量残しておきたいというのが行政や茶関係

者の意見であると考える。

○抹茶人気から、海外のバイヤーが産地で買い付けを行っている。宇治の陶芸組合では、宇治田原町のフィルターを製造する企業と共同で急須を開発している。関連商品と合わせて PR を行うと効果的でないかと思う。

○これまでは宇治抹茶であることに付加価値があったが、今後は、宇治の○○産と表示することでプレミアムを高め、生産地や「宇治茶」という産地をアピールした方が良い。

→名称については、地域団体商標を使用するよう、組合員に協力を求めているがあまり使われていない。宇治の茶商は商品について宇治抹茶ということをアピールする必要はなく、店名や銘柄でアピールしてきた。

○抹茶ブームはまだまだ続くと考えるが、関東では茶専門店ほど抹茶の取扱割合は低く、茶専門店での意識を啓発すると抹茶のパイは広がると思う。

○「お菓子業界」で本物のお茶を使おうという動きがあり、コンビニの商品でも差別化を図っている。

○２０数年前にハーゲンダッツが抹茶アイスを売り出したことが抹茶ブームのきっかけであったが、欧米・米国など海外ではまだまだ需要は高まる。宇治茶ブランドとして高品質を求めていくことが重要であるが、一方では価格が高すぎると鹿児島や静岡産に流れてしまう。注意しながら抹茶の価格を見定めたてん茶生産を考えないといけない。

○鹿児島県ではオーガニックのてん茶生産が行われているが、宇治てん茶のオーガニックの方向性はどうか。

→現状はほんの数%である。全農の戦略として、京丹後市や南山城村などの産地をターゲットに輸出対応の栽培を推奨している。一定の農家では生産しており、輸出しやすい茶を作ることで所得向上につながれば良い。

○どのような茶種に対する需要があるかを見て生産者は対応する。宇治茶を知らしめていくには、ホテルや旅館で外国人を含めた観光客に美味しい宇治茶を飲んでもらうとともに、歴史や文化も合わせて伝え、ツイッターや SNS で発信してもらうのが効果的である。

○新規就農については、定着率も確認しながら、法人での受け入れ等、定着しやすい仕組み、支援を充実させていただきたい。

○ここ数年、抹茶と玉露の単価が良いのは京都の品種によるところが大きい。他の産地ではやぶきたが多い中、てん茶で付加価値を出すには品種を考えると良い。

＜まとめ＞

○煎茶、かぶせ茶、玉露について一定の生産量が必要。

○てん茶の需要拡大が見込まれることから、加工用抹茶や輸出に向けた栽培に取り組むことが必要。

○全体としてインバウンドへの PR、観光客により美味しい茶を PR することが必要。