

パブリックコメント実施結果について（京都府茶業振興計画）

1 意見募集期間

令和6年12月17日～令和7年1月8日（23日間）

2 寄せられた御意見の数

10名（21件）

3 パブリックコメントで頂いた御意見及びその対応

No.	項目	御意見（要旨）	対応（修正案）
1	I. 計画策定の目的、趣旨	「WHO&HOW（誰が如何に行う）」を明確にすることが計画推進する上で重要であり、本計画の <u>進行管理体制を追記</u> すべき。	Iの項目の中に、「 <u>5計画の推進体制や進捗管理</u> 」を記載
2	II. 茶業を取り巻く情勢	いくつか「・・・が必要」との記載があるが、これは「情勢」ではなく「課題」ではないか。	御意見のとおり、「課題」と考えられる記述は削除し、Vの「解決すべき課題」に集約して記載
3	III. 京都府における茶業振興の取組状況	7ページ（1）「宇治種改植支援」の本文に「茶市場での宇治種の単価がやぶきたより <u>5割程度単価が高い</u> ことが要因です。」と書かれているが、もっと高いのではないか？	全農京都茶市場における平成31年から令和5年の5年間の一番茶てん茶の平均単価を宇治種の3種（'鳳春'、'展茗'、'さみどり'）と'やぶきた'で比較した場合、宇治種の平均単価は'やぶきた'の159.6%でしたので、「 <u>5割以上</u> 」と修正しました。

4		燃油高騰対策としてのセーフティネット対策や、産地パワーアップ事業等の円滑な事業執行に向けた指導・支援を願う。	(対応方針) 引き続き、円滑な事業執行に関する指導や支援を行って参ります。
5	III. 京都府における茶業振興の取組状況	<p>現在の品評会は根本から変えなければならない。<u>元来お茶は飲み物であり、見る物ではない。姿かたちで評価する米国輸出時代から続く品評方法はもうやめなければいけない。</u>茶市場で実施している宇治茶品評会のように<u>荒茶でやればよい。</u> <u>現在の品評会の茶は本来の宇治茶が目指すべきお茶ではない。</u></p>	<p>(対応方針)</p> <p>全国茶品評会等の在り方については、全国茶生産団体連合会等でも議論されているとお聞きしております。ただし、生産者段階での全国一位を決める茶品評会としては、現状は全国茶品評会のみであることや、<u>生産者の栽培、製造技術を評価して生産意欲の向上に資する面を考慮すると、現行の品評会への出品支援については引き続き取り組みたい</u>と考えております。</p> <p>また、<u>本意見は課題提起として、全国茶生産団体連合会等へお伝えします。</u></p> <p>一方、世界から宇治茶への注目が高まっている中で、宇治茶産地として「本来の宇治茶が目指す姿」については、今後議論が必要と考えており、Vの2重点施策②に記載の「<u>新たな認証制度</u>」の中で検討して参ります。</p>

6		<p>現在「宇治茶の手揉み製茶技術（宇治製法）」と云っているものは、静岡、三重で発達した米国輸出向け手揉製法（静岡製法）で永谷宗円本来の宇治製法ではない。京都府茶業会議所のHPに載っている「宇治茶製法」のうち、練揉み（重回転）、片手まくり、デングリ、板すりは全て宇治発祥の手法では無く、静岡、三重（伊勢）発祥の「輸出向け手揉製法」である。<u>京都府は明治末まで行っていた「永谷宗円の揉切製宇治製法」に戻るべき。</u></p> <p>(対応方針) 現在の宇治製法が当初の製法から変化していることは、調査結果等を元に把握しておりますが、<u>宇治製法が時代に合わせて緩やかな変化の中で引き継がれてきたことを鑑みると、優先して保存すべきは「現在の宇治製法」であると考えております。その一方「当初の宇治製法」についても歴史的・文化的な価値があるとも考えております。</u>今後は、Vの3重点施策②に記載の「<u>宇治製法の技術保存や伝承のための取組</u>」の中で検討して参ります。</p>
7	IV. 京都府茶業が目指す姿	宇治種への改植支援は大いに賛同するが、 <u>具体的な数値目標を記載すべきだ。</u>
8	V解決すべき課題と施策の展開方向	急務と思われる施策を重点的に記述したり、ロードマップを付けるなど、メリハリを付けてはどうか。
9	Vの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	抹茶以外の揉み茶（リーフ茶）を含め、 <u>多様なお茶の楽しみ方の発信。飲むだけではなく、食べる、体験する（見る、触れる、感じる）、「コト」の需要喚起を追記しては？</u>
10		<u>お茶をモチーフにした多様な楽しみ方や参加型体験の提案、おしゃれさの創出、ゲーム的要素の融合、異業種とのコラボレーション等を追記しては？</u>

11		<p>手摘み玉露は宇治茶の今後の発展のためにはなくなってしまうならないものと考える。<u>手摘みという伝統技術を農業的見地だけではなく、文化としての保存を強くお願いする。</u></p> <p>(対応方針) 手摘みの技術と文化を保存するためには、<u>生業として成り立たせるための取組が必要</u>と考えており、そのためにはVの1重点施策①<u>手摘み茶の新商品開発</u>や②<u>ブランド戦略展開</u>、Vの2重点施策②<u>手摘み人材確保のための取組</u>等により対応して参ります。</p>
12		<p><u>急須で淹れるリーフ茶文化の継承</u>について追記してはどうか</p> <p>重点施策①に、「<u>急須で飲むリーフ茶文化を継承</u>するとともに、」と追記</p>
13		<p>「京都フードテック研究連絡会議」に加え<u>「学研フードテック共創プラットフォーム」とも連携</u>しては?</p> <p>重点施策③に「異業種連携による「京都フードテック研究連絡会議」でのシーズの集積と、<u>「学研フードテック共創プラットフォーム」での連携</u>、「京都食ビジネスプラットフォーム」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。」と記載。</p>
14 収益性の高い魅力ある茶業の実現と担い手の確保	<p>Vの2</p> <p>上級品を作る産地は<u>山間部の茶園</u>も多く、乗用摘採機が入らない。一方、数年前から機械メーカーが、二人刈りの機械等の製造中止の話も聞く。産地を守る為にも、長時間もつ重量の軽いバッテリーや、代わりになる<u>新しい機械の開発支援</u>を記載すべき。</p>	<p>重点施策①に、「高品質な覆い下茶生産のための被覆棚等の整備支援やてん茶工場整備支援に加え、自然仕立て茶園における手摘み作業の効率化や、<u>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</u>します。」と記載</p>
	<p>抹茶の需要が高まる中、高品質な碾茶生産を行うこともさることながら、<u>「臼の挽き上げ」</u>が供給のボトルネックになっているので<u>高品質化・省力化の研究カテゴリー</u>に入れてほしい。</p>	

16		需要のさらなる促進には、世界的な影響度合いも考えるとEU市場は不可欠だが、京都が得意とする <u>覆下栽培のお茶で高品質かつ農薬対応に遵守した提供は難しいのが現状。今後、官民協業しながら取り組むべきテーマである。</u>	重点施策②に、「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、 <u>輸出相手国に適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。</u> 」と記載
17		新規就農支援だけでなく <u>離農者対策</u> も併せて両面で支援いただきたい	(対応方針) 重点施策③に記載した施策等により <u>担い手の経営力の向上を支援</u> することで対応して参ります。
18	Vの3 歴史と伝統、文化に培われた宇治茶文化の継承と発展	宇治茶が身近で味わい深いお茶であることを訴求してはどうか。 例えば、食育のための小中学校の <u>修学旅行への茶に関する体験学習の斡旋</u> など	重点施策①に「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、 <u>修学旅行における宇治茶体験学習の斡旋</u> 、「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。」と記載
19		茶道等、 <u>お茶を精神文化にまで高めた日本を代表する茶文化</u> について、国内外の方に興味を想起させるため、 <u>国との連携</u> を追記しては？	重点施策①に「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 <u>茶の精神文化</u> 、宇治茶文化と関連する文化を、 <u>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</u> 」と記載
20	Vの4 地域の特色に合わせた振興方針	②京都市域及び山城地域（平坦地）に記載されている施策「 <u>被覆棚や荒茶製造工場等の生産基盤整備を支援</u> します。」を、 <u>中丹地域にも記載</u> していただきたい。	御意見のとおり、④中丹地域の施策に記載しました。
21	VI. 参考	(1)【全国】主産県の茶栽培面積の推移について、文章に福岡県が入っているので、図にも福岡県のデータを掲載すべき。	図に福岡県のデータを追記しました。