

京都府茶業振興計画

平成27年6月

京都府

はじめに

京都のお茶栽培は、800年前に梅尾高山寺で明恵上人が始めたと言われ、その後、宇治でも栽培が始まりました。

室町時代以降、幕府等の奨励を受け、その生産は拡大し、覆い下栽培の抹茶生産が始まるとともに、安土桃山時代には、千利休が茶の湯を大成するなど、今の茶道の基本が作られました。

江戸時代に入ると、京都府綴喜郡宇治田原町の永谷宗円翁が現代の煎茶の基礎となる宇治製法（青製煎茶製法）を編み出し、その技術は全国に広まり、抹茶の原料であるてん茶芽を宇治製法で揉んだ玉露が発明されるなど、日本茶の革新は、絶えず京都府南部の山城地域から発展してきました。

この宇治茶は、日本茶の発展に貢献し、歴史に支えられた生産・製茶・加工技術に秀で、単に特産品としてのみならず、禅や茶の湯、煎茶道等の喫茶文化の発展から、日本料理、陶芸や工芸、建築をはじめとした日本文化を育んできました。

その産地は、京都市域及び山城地域の宇治川、木津川流域と東部の中山間地域や中丹地域の由良川流域を中心とした地域に、新たな産地として丹後地域の丹後国営開発農地も加わり府内全域に広がっており、重要な産地となっています。

平成23年には、国が「お茶の振興に関する法律」を施行し、京都府では、平成26年6月に世界文化遺産登録を目指して、「日本茶のふるさと『宇治茶生産の景観』」をコンセプトとした提案書を文部科学省に提案したところであり、加えて平成26年度から宇治茶をテーマに、京都府南部の山城地域の文化・産業を振興する「お茶の京都」づくりを推進し、平成27年度、「日本茶800年の歴史散歩」が日本遺産第1号に認定されました。

しかしながら、宇治茶の生産現場を見ると、この10年で生産量は横ばいであるものの、茶価は13%低下し、60歳以上の生産者が64%を占めるなど、将来の生産が懸念される状況となっており、流通販売や需要拡大など様々な課題に対応していくことが必要となっています。

このため、本計画では、平成27年度から30年度までの生産から加工、流通、消費対策はもとより、歴史や文化、健康面にも着目し、将来にわたり京都府を代表する宇治茶ブランドが継承されるよう、茶業後継者の確保・育成やブランド力の強化など、茶業振興の基本的な方向や推進事項を示しており、茶生産者や関係機関・団体の共通の指針として取りまとめたものです。

目 次

I	基本的な方向	1
1	京都府産茶の振興の基本的な方向	
2	本振興計画の基本的な位置付け	
II	需要の長期見通しに即した生産数量目標等	2
1	緑茶の現状	
2	国内産緑茶の需要の長期見通しと生産数量目標（国の基本方針抜粋）	
3	京都府産茶の需要見通しと生産数量目標並びに担い手確保	3
III	宇治茶振興のための施策	
1	高品質茶の安定生産に向けた条件整備の推進	
(1)	共 通	5
(2)	地域別生産対策	
ア	山城東部地域(中山間地)の生産対策	8
イ	京都市域及び山城地域(平坦地)の生産対策	10
ウ	由良川流域の河川敷を中心とする中丹地域の生産対策	12
エ	丹後国営開発農地での大規模茶園地域の生産対策	13
(3)	府内全域での清浄茶生産の推進	15
2	宇治茶ブランドを活かした消費拡大・輸出の促進	
(1)	消費拡大	16
(2)	宇治茶の海外輸出の促進	18
IV	宇治茶文化振興のための施策	
	急須で淹れるほんまもんの宇治茶文化の魅力発信	19
	世界文化遺産登録に向けた取組	20
V	本計画の取組推進と進捗管理	21
	各数値目標の一覧	22
	用語集	23
	参考資料	

I 基本的な方向

1 京都府産茶の振興の基本的な方向

- 本計画では、平成27年度から30年度までの期間を設定し、
 - 高品質茶の安定生産に向けた条件整備の推進
 - 宇治茶ブランドを活かした消費拡大・輸出の促進
 - 急須で淹れるほんまもんの宇治茶文化の魅力発信
 - 日本茶のふるさと『宇治茶生産の景観』の世界文化遺産登録に向けた取組

の4つの柱を中心に、茶業研究所の機能強化に加え、市町村や関係団体とも連携しながら、茶業振興を積極的に展開することとする。

2 本振興計画の基本的な位置付け

- (1) これからの新しい京都づくりの指針として平成23年1月に策定した「明日の京都」において、位置付けられている「産業改革・中小企業育成」や農林水産施策をまとめた「農林水産京カプラン」における「ものづくり・販路づくり」の実現を茶業の分野で補完するものである。
- (2) 府内の均衡ある発展のためスケールの大きな交流を展開する3つの京都プロジェクトの1つ「お茶の京都」構想（お茶をテーマに地域の産業・観光を振興する取組）との整合性を図ることとする。

II 需要の長期見通しに即した生産量目標等

1 緑茶の現状

(1) 国外情勢

- ・ 世界の茶生産量（緑茶、紅茶、烏龍茶等）は、460 万トンと、ここ 10 年間で 1.5 倍に増加しており、中でも、緑茶は 150 万トンと 2 倍に伸びている。
特に、中国産の緑茶の増加が大きく、平成 13 年の 51.3 万トンから平成 24 年には 124.8 万トンに増加し、今後も増加する見通しとなっている。
- ・ 日本の緑茶は、世界において 1.8% の生産量シェア（第 8 位）であるが、緑茶では 5.7% を占め、第 3 位となっている。

(2) 国内情勢

- ・ 国民の生活スタイルの多様化に伴って、リーフ茶消費量は減少しているが、ペットボトルやスイーツなどの加工用途での緑茶利用は増加傾向にある。
- ・ 茶の栽培面積は平成 14 年の 5 万 ha から 24 年には 4.3 万 ha と減少しているものの、荒茶生産量は平成 14 年の 8.4 万トンから 24 年には 8.6 万トンと微増している。
- ・ 緑茶価格（普通煎茶一番茶）は、平成 14 年の 2,787 円/kg が、24 年には 2,173 円/kg となるなど約 20% も下落しており、厳しい状況にある。
- ・ 日本からの緑茶の輸出額は、平成 26 年には約 50 億円であるが、茶器や和菓子等、日本食や食文化とセットで売り込みを図ることとしており、国では 32 年に茶の輸出額は 150 億円を目標としている。

2 国内産緑茶の需要の長期見通しと生産数量目標（国の基本方針抜粋）

(1) 需要の長期見通し

- ・ 近年の消費の減少傾向及び少子化等による人口減少等を踏まえると、需要量は減少すると見込まれるが、今後、消費拡大等の施策を講じ、その効果が発揮されることを前提とすれば、平成 32 年の需要量は 9.7 万トン（平成 20 年 10.1 万トン）と見込まれる。

(2) 需要見込みに基づく生産数量目標

- ・ 近年の輸出入の状況や今後の輸出に関する施策を講じるとともに、これに需要の長期見通しを考慮すると、平成 32 年の生産数量目標は 9.5 万トン（＝平成 32 年の需要量 9.7 万トン＋輸出量 0.3 万トン－輸入量 0.5 万トン）とする。

3 京都府産茶の需要見通しと生産数量目標並びに担い手確保

(1) 現 状

- ・ 茶園面積は、平成 14 年には 1,499.3ha であったが、茶業界からの増産要望を踏まえ、18 年から「宇治茶増産 100ha 運動」を展開した結果、25 年には 1,624.2ha に増加している。
- ・ また、荒茶生産量は平成 15 年には 2,717 トンであったが、25 年には 2,910 トンと微増している。
- ・ 宇治茶（一番茶）の平均価格（煎茶、かぶせ茶、玉露、てん茶の全茶種の平均価格）は、平成 15 年には 4,850 円/kg であったが、消費者のリーフ茶離れや国内不況による高級茶の贈答品需要の低迷等により、25 年には 4,234 円/kg と約 13% 下落している。

京都府産荒茶生産量の推移

区分		年次別										
		平成 15 年	平成 16 年	平成 17 年	平成 18 年	平成 19 年	平成 20 年	平成 21 年	平成 22 年	平成 23 年	平成 24 年	平成 25 年
生産量(トン)		2,717	2,844	2,912	2,876	2,841	2,940	2,585	2,621	2,529	3,071	2,909
茶種別	煎茶	1,014	1,001	1,026	970	930	884	792	752	733	798	603
	かぶせ茶	352	445	349	339	312	326	345	362	312	297	340
	玉露	100	101	129	110	139	142	159	155	146	133	160
	てん茶	564	541	618	598	629	703	731	721	753	944	1,164
	番茶類	687	757	790	859	831	885	558	631	586	898	643

(2) 需要予測

- ・ 府内企業の仕上げ茶出荷量が需要量と見込まれ、平成 24 年に 11,876 トン（工業統計）であり、今後も販売環境は厳しい状態が続くと予想されるが、今後の消費宣伝や需要喚起等により、平成 30 年における仕上げ茶出荷量は 13,000 トンと予測する。

京都府内企業の仕上げ茶量の推移

(単位：トン)

H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24
10,909	10,145	13,833	14,263	14,931	14,098	11,768	10,424	10,595	13,483	11,876

(3) 需要予測に基づく生産数量目標

- ・ 府内の荒茶生産量は、約 3,000 トン前後で推移しており、府内企業の仕上げ茶出荷量の約 1/3 が見込まれ、今後の消費宣伝や需要喚起に基づく需要を推測し、約 3,300 トンを生産数量目標とする。
- ・ 生産に当たっては、宇治茶のブランドを維持するため、安心・安全で高品質な茶生産を推進するとともに、首都圏を中心に販売促進を行うことにより、単価の維持、向上に努める。
- ・ 茶種別には、煎茶の需要低迷による茶種転換に加え、抹茶スイーツに代表される食品加工用の需要拡大と、今後展開するブランド向上の取組により、宇治茶の特徴である玉露、てん茶が増えると予想されることから、下表のとおりとする。

茶種別生産目標数量 (単位：トン)

	現 状 (平成 25 年度)	目 標 (平成 30 年度)
煎 茶	6 0 3	6 0 0
かぶせ茶	3 4 0	3 5 0
玉 露	1 6 0	1 9 0
てん茶	1, 1 6 4	1, 4 5 0
番茶類	6 4 3	7 1 0

(4) 茶業の担い手確保に係る目標

- ・ 府内の茶業経営農家数は、平成 20 年の 1,679 戸から 25 年の 1,082 戸と小規模高齢農家を中心に減少（経営規模 30a 未満の農家戸数②604 戸→②5308 戸）しているが、3 ha 以上の経営規模の大きな農家は倍増（経営規模 3ha 以上の農家戸数②048 戸→②598 戸）している。
- ・ 経営農家の年齢構成は、60 歳以上が 6 割を占めるなど、茶生産の継続の不安定要素となっている。
- ・ 今後、消費宣伝や需要喚起等による販売単価の向上に向けた取組に加え、高齢農家の耕作放棄化を防ぐため、農地中間管理機構と連携して中核担い手等への茶園集積への取組を強化するとともに、法人等の組織で新規就農者を受け入れ、実践農場や研修制度を活用することにより、30 年には茶経営農家数 1,000 戸の確保を目標とする。

主な数値目標

項 目	現 状 (平成 25 年度)	目 標 (平成 30 年度)	備 考
茶園面積 (ha)	1, 6 2 4	1, 6 2 5	現状値の出典： 京都府茶業統計
荒茶生産量 (t)	2, 9 1 0	3, 3 0 0	
荒茶販売額 (百万円)	7, 0 7 1	8, 1 0 0	
茶経営農家数 (戸)	1, 0 8 2	1, 0 0 0	

Ⅲ 宇治茶振興のための施策

1 高品質茶の安定生産に向けた条件整備の推進

(1) 共通

ア 課題

- (ア) 全国的な茶価の低迷や近年の異常気象に対応し、茶業経営を安定させるため、より高品質で安定的な茶生産に向けた栽培条件の整備が必要である。
- (イ) 生産者の高齢化が進行する中、作業の効率化と茶園集積を通じた負担軽減や新たな担い手の確保が必要である。
- (ウ) 新たな技術革新や需要を創造する新商品の開発、経営力や情報発信力を備えた担い手の育成、宇治茶の価値や魅力の発信など、京都府茶業研究所の機能の強化が必要である。

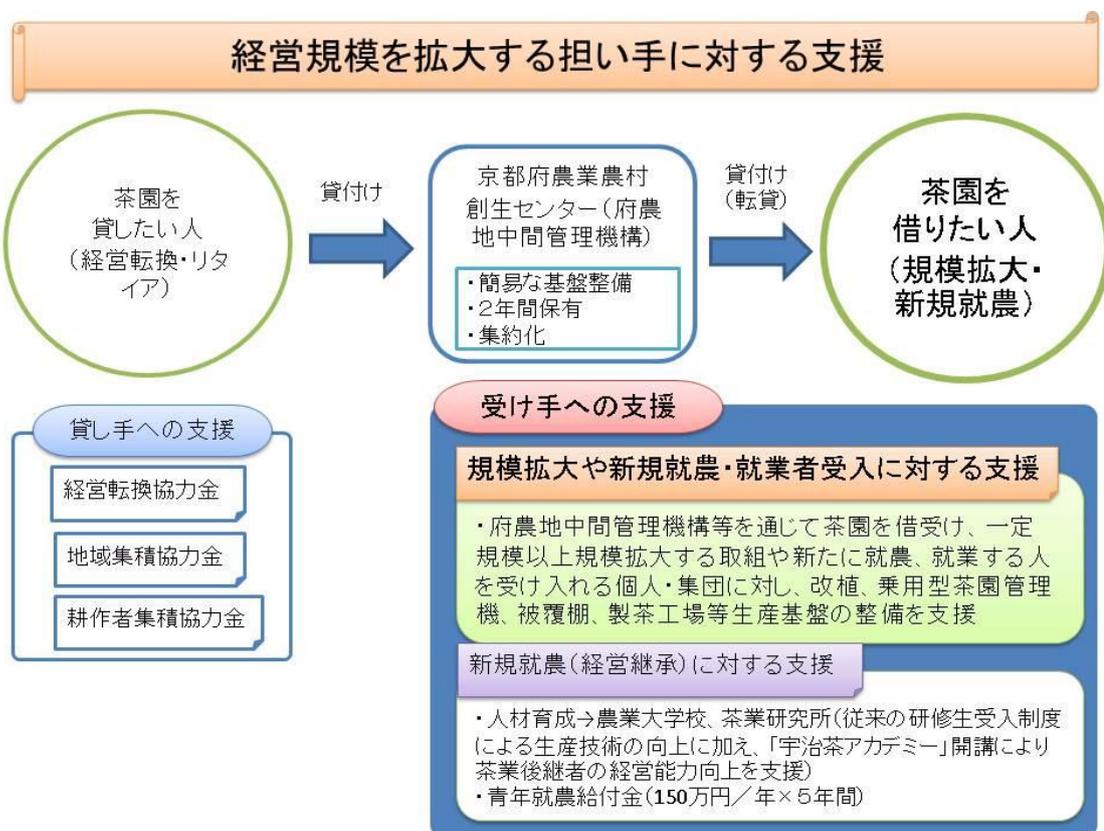
イ 目指す方向

(ア) 生産対策

- ・ 宇治茶の生産量を確保するため、品質や収量が低下した老朽茶園については、個々の経営面積に応じた計画的な改植を推進するとともに、実施に当たっては、京都府奨励品種の中から茶種にあった品種の導入を推進する。
改植面積 15ha/年
- ・ 生産者所得確保や高品質茶生産のため、年々、単価が下がっている煎茶から、需要がある宇治茶の特徴である玉露・てん茶への移行を促すとともに、栽培の転換に必要な被覆棚への整備を推進する。
被覆棚整備面積 5ha/年
- ・ 作業の効率化や低コスト化を図るため、共同茶園管理機の導入により作業の労働負荷の軽減を図るとともに、てん茶工場の新設や古い製茶工場の統合による再編、機能強化を推進する。
- ・ 頻発する気象災害に対応するため、防霜施設や被覆棚の整備や茶共済への加入を促し、生産者所得確保に努めるとともに、台風や大雨等により被災した場合には、速やかに復旧する。
- ・ 高品質茶生産を推進するため、京都、関西、全国の茶品評会への積極的な出品と多くの上位入賞により、宇治茶の名声を高めるようにする。
- ・ 消費者や茶商工業者から信頼される茶産地として、その土台となるGAP（農業生産工程管理手法）の導入を推進する。（後述）

(イ) 担い手対策

- 生産者が高齢化して担い手がない茶園に対しては、地縁・血縁を通じた茶園の流動化に加え、京都府農地中間管理機構を通じて、広く経営規模を拡大する生産者に茶園の積極的な集積を図り、経営の強化を推進する。
- 次世代の担い手の確保については、京都府立農業大学校での茶業経営コースやこれまでに190名以上を送出している京都府茶業研究所の研修制度により、農家や茶商工業者の子弟に対して、茶の生産・製造技術の習得を進める。
茶業研究所の研修生受入 5名/年
- 新たな担い手確保については、茶業を志す新規就農希望者に、担い手養成実践農場や青年就農給付金制度等を活用し、早期に地元に溶け込み、技術習得ができるよう農業改良普及センター等が支援する。
- 就農した新たな担い手については、京都府茶業研究所が実施する宇治茶アカデミーや宇治茶実践型学舎（仮称）で、実践的な生産・加工・販売の研修を実施することにより、茶業を支える担い手として育成する。
宇治茶アカデミー 20名/年



(ウ) 京都府茶業研究所の技術研究開発、人材育成、機能強化

- ・ 日本茶の高級茶である宇治茶の生産で全国をリードする研究開発機関として、伝統ある本ず栽培や高級玉露・てん茶などの加工研究はもとより、現場のニーズに対応した被覆資材の自動展開・収納機や新熱源てん茶機などの新技術の開発を推進する。
- ・ 消費者ニーズに応える宇治茶の新商品を開発するため、茶業界と企業・大学、行政機関等との連携による幅広い共同研究を行い、需要創出型茶業を推進する。
- ・ これまでに蓄積された研究成果を活用して、香りや旨味成分、機能性成分等の科学的根拠に基づき、国内外へ宇治茶の価値や魅力を発信して宇治茶のブランド力を向上する。
- ・ 宇治茶の新産業創出を担う高度で多彩な人材を育成するため、民間等の茶研究者・技術者とともにも共同研究や技術の開発を行うとともに、宇治茶アカデミーの開設により、茶業経営の研修機能を拡充する。



共同開発された被覆資材自動展開・収納機
(独法) 農業・食品産業技術総合研究機構
ホームページより)

新熱源てん茶機



宇治茶アカデミー

(2) 地域別生産対策

ア 山城東部地域（中山間地）の生産対策

(ア) 現 状

- ・ リーフ茶需要の減少や他県産の煎茶の供給過剰もあって、煎茶価格が低迷する中、担い手は規模拡大と抹茶スイーツの需要の高まりから、煎茶園の直掛け被覆によるてん茶生産への転換によって荒廃化抑制と経営所得を確保している。

今後も抹茶スイーツ需要が堅調に推移するとの見込等からてん茶や玉露等覆い下茶への転換が拡大する見込みである。

- ・ 山城東部地域の茶園は、緩傾斜から急傾斜地で栽培され、生業の中で、独特の美しい茶畑景観を形成している。その茶園は、香り高い茶を産出し、観光資源としての側面もあるが、生産者にとっては、作業の重労働と機械化が難しく、また規模拡大を阻害する要因ともなっている。

(イ) 課 題

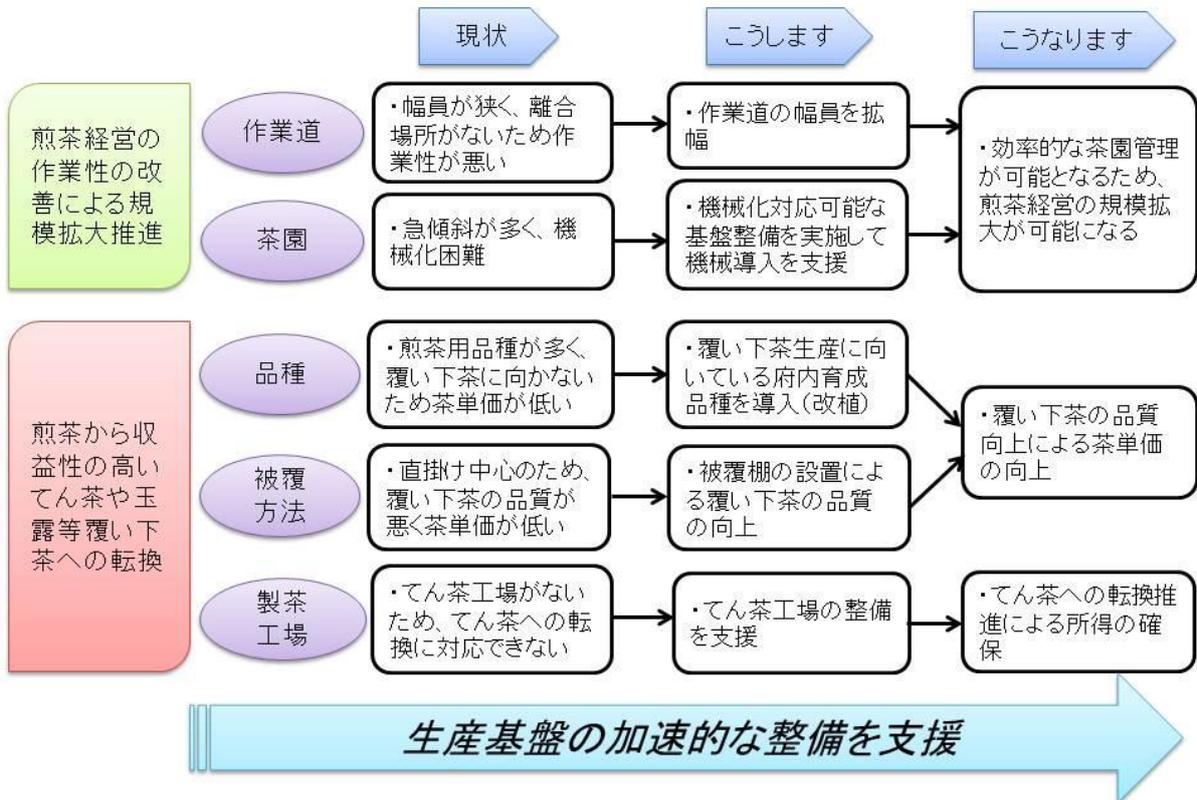
- ・ 煎茶価格の低迷により収益性が低下する中、茶業経営を継続するためには、煎茶とてん茶・玉露等のバランスのとれた経営の確立が重要であり、てん茶・玉露の導入に当たっては、品質確保ができる被覆棚の整備等が必要である。
- ・ 高齢化が進行する中、茶産地の維持と茶畑景観の継承には、作業性の改善が必要である。

(ウ) 目指す方向

a 生産基盤の加速的整備支援

- ・ 煎茶地帯であるが、てん茶生産にも適応できる産地となるようてん茶工場の計画的な導入を推進するとともに、需要に応じた煎茶や玉露等を生産するため、小ロット生産に対応した揉み茶工場の計画的な整備を推進する。
製茶工場等の整備 1ヶ所/年
- ・ 担い手の規模拡大を図るため、効率的な作業を阻害している狭い作業道の拡幅やUターンスペースの確保等の小規模な基盤整備を支援する。
作業道等改良茶園 5ヶ所
- ・ 機械化対応可能な茶園においては、乗用型茶園管理機の積極的な導入を支援し、生産の省力化と規模拡大を推進する。 基盤整備面積 10ha

美しい山なり茶園の生産基盤の加速的整備支援



和東町石寺の山なり茶園

イ 京都市域及び山城地域（平坦地）の生産対策

（ア） 現 状

- ・ 高級玉露・てん茶は、山城地域の平坦な市街地に点在する農地や肥沃な土壌をもつ河川敷などで主に栽培されているが、茶小売専門店の減少や贈答品需要の減少など従来型の高級緑茶マーケットは縮小傾向にある。
- ・ 茶単価が低迷していることから、手摘みの高級茶生産には欠かせない摘み子経費が経営を圧迫することになり、手摘みから機械摘みへの移行が進みつつある。

（イ） 課 題

- ・ 宇治茶ブランドを守るために手摘み茶の生産を継承していく仕組みづくりが必要であるが、茶価低迷とともに、本ず栽培や手摘み園などは労働集約性が高く、容易に規模拡大ができないため、現在の茶業経営の中で継続できる支援策が求められている。
- ・ 経験を積んだ熟練の摘み子が高齢化しているとともに、就業時間が不規則であったり、季節労働であることもあって、摘み子の確保が年々難しくなってきた。
現在、摘み子の確保には地縁、血縁に頼っているが、地域によっては集まりにくいところもあることから、人材を確保する仕組みが必要である。

（ウ） 目指す方向

a 担い手支援（生産基盤の整備支援）

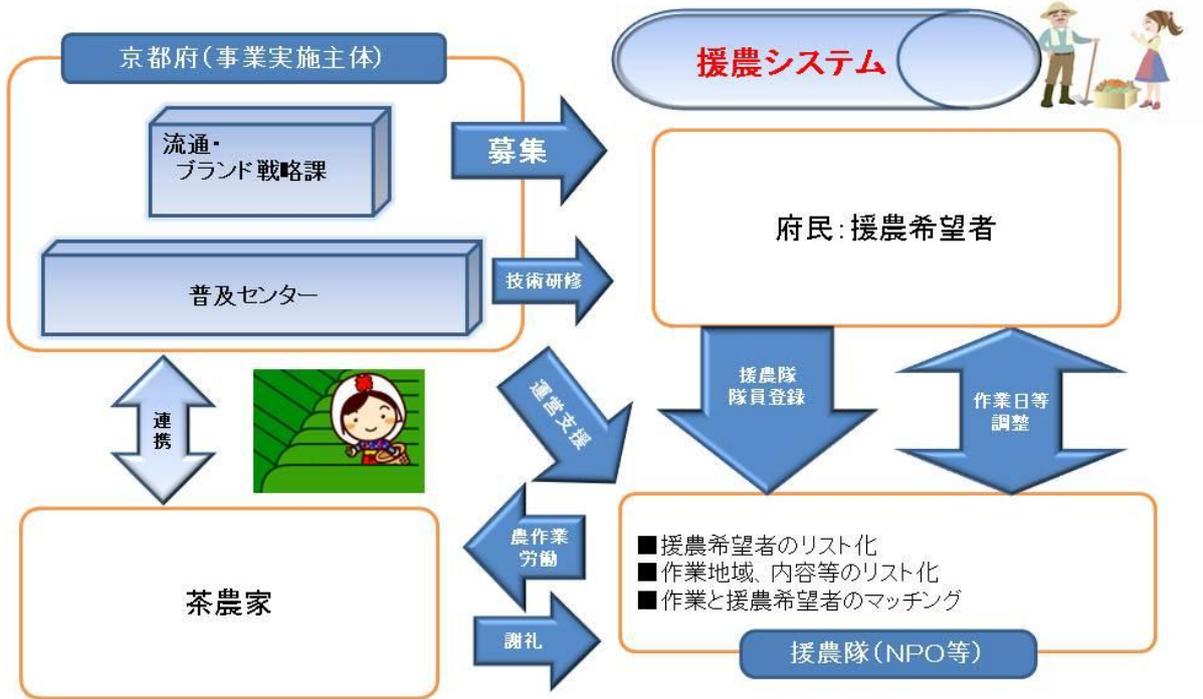
- ・ 宇治茶ブランドを継承するため、茶業後継者が手摘み茶の継承や規模拡大を行う場合、覆い下栽培の継続を支援をする。

b 摘み子の確保支援

- ・ 宇治茶農家の季節的な雇用労力（摘み子等）を安定的に確保するために茶農家の求人情報を府や茶業関連団体のホームページ等で市町村を越えて発信するとともに、周辺住民やボランティア等をバンクに登録し、茶摘み作業をマッチングする援農の仕組みづくりを推進する。

援農ボランティアを行う団体設立 1 団体

京カアグリサポート 「援農隊マッチング支援型」マッチングイメージ



城陽市上津屋の茶園



本ず栽培の茶園

ウ 由良川流域の河川敷を中心とする中丹地域の生産対策

(ア) 現 状

- ・ 高品質なハサミ摘みの玉露・てん茶を生産し宇治茶を支える優良産地であるが、60歳を超える生産者が全体の77%を占めるなど、他産地に比べ担い手の高齢化が進行している。
- ・ 茶園の平均経営面積は62aで、水稻や特産野菜等との複合経営が中心であり、茶業経営としては零細である。

(イ) 課 題

- ・ 優良産地として継続するため、茶業後継者や新規就農者の早期確保が必要である。
- ・ 茶の生産量を安定的に確保するためには、担い手への茶園集積や法人等の組織担い手を育成し、経営を強化する必要がある。

(ウ) 目指す方向

a 担い手の確保・育成支援

- ・ 茶業後継者や新規就農者を確保するため、担い手養成実践農場や青年就農給付金などの制度を有効活用し、生産基盤の継承や技術伝承を行うとともに、水稻や特産野菜等との複合経営を推進しながら、安定的な茶業担い手として育成する。
新規就農者の確保1名/年

b 茶業経営の安定支援（農地集積、生産基盤支援）

- ・ 農地中間管理機構を活用した茶園の担い手への集積や生産、加工に必要な機械、施設など法人や製茶工場を運営する生産者組織を中心に導入支援を行うとともに、6次産業化などによる経営力の強化を推進する。



綾部市の茶園



舞鶴市の茶園

エ 丹後国営開発農地での大規模茶園地域の生産対策

(ア) 現 状

- ・ 「宇治茶増産 100 h a 運動」を京都府茶業界と連携して推進する中で平成 18 年度から約 47 h a を新植し、平成 22 年には製茶工場を設置したが、その後、営農開始直後から積雪害や春先の低温の影響を受け、茶生産量は伸びていない。
- ・ 生産者は、新規参入者であるとともに、経営規模が大きいことから、ほ場毎のきめ細かな肥培管理が十分にできていない。

(イ) 課 題

- ・ 早期に茶生産量を安定させるため、大規模茶園における適期防除、適期作業体系の確立が必要である。
- ・ 新規産地であるため、市場評価が一定しておらず、高品質茶生産に向けて、現地にあった施肥設計や煎茶・てん茶の割合、被覆に耐える茶樹づくりが必要である。
- ・ 近年の異常気象に対応するため、省力かつ効果的な栽培技術の対応が必要である。

(ウ) 目指す方向

a 生産の安定

ほ場管理を十分に行い、収量が安定するよう、S O F I X (Soil Fertile Index : 土壤肥沃土診断) に基づく有機物施用を行い、ほ場条件に応じた管理マニュアル等を策定し、実践する。 生葉収量 400 kg/10a

b 品質の向上

過度の被覆や摘採、害虫発生による樹勢低下が懸念されるため、茶業研究所と丹後農業改良普及センターが総合力を発揮し、現場の技術課題に対応するタスクチーム活動により、施肥改善や実証を通じ、荒茶の品質を向上する

c 省力化の推進

試験研究機関と連携しながら、I C T (Information and Communications Technology : 情報通信技術) を活用して気象等茶園のデータと伝統技術データを蓄積・融合し、効率的・効果的な大規模茶園管理技術の開発を行うとともに、近隣に茶園がなく、ほ場がまとまっているメリットを活かし、低農薬栽培による輸出用などの特徴ある生産も推進する。

SOFIXによる土壌改良

(Soil Fertile Index)

従来の土壌分析法

- 土壌を採取し、窒素、リン酸、カリ、微量元素を定量する。
- その結果に基づき、不足する養分を肥料設計で補う。



SOFIXの診断法

(土壌肥沃土診断)

- 土壌を採取し、DNA量を基に測定した土壌微生物量と植物が吸収できる栄養素を定量的に評価する。
- その結果に基づき、有機物の種類や施用量を決定する。



SOFIXの効果

- 土壌微生物が好む有機物を施用することにより、有機物の分解が促進され、土壌の保肥力が飛躍的に増大
- 植物が吸収できる栄養素が定量できるので、流亡を防ぎ、無駄な施肥を削減

このことにより、

収量の増加と品質の向上に達成



丹後国営開発農地の茶園



乗用型摘採機での作業

(3) 府内全域での清浄茶生産の推進

ア 現状

- 生産者団体では、宇治茶の安全・安心を確保するため、平成 15 年度から栽培履歴記帳の取組を開始し、出荷される全ての荒茶について、トレーサビリティの取組を実施している。
- 宇治茶GAP (Good Agricultural Practice : 農業生産工程管理手法制度)を導入するため、行政、生産者団体、茶業関係団体等で構成する推進プロジェクトチームで取組を推進しており、平成 26 年度から生産者や製茶工場に導入している。

イ 課題

(ア) 茶商工業者や消費者にGAPを導入した安心・安全な宇治茶の供給とPRを行うためには、生産者の確実な実践が必要である。

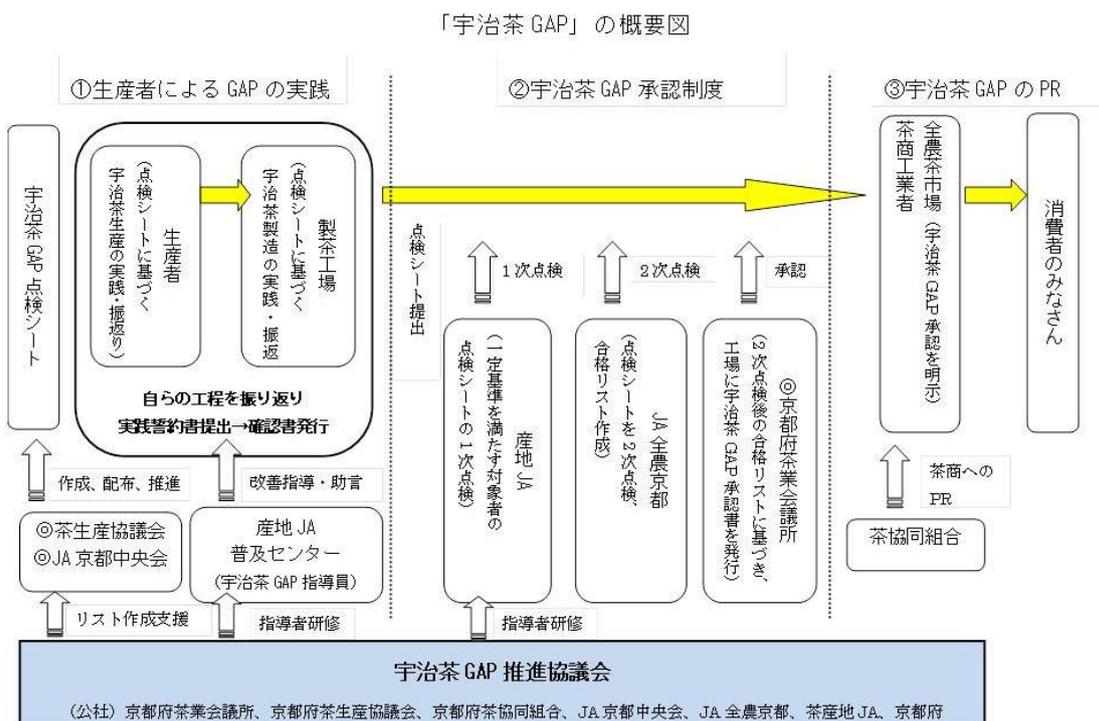
また、茶商へ直接販売する茶生産者もあり、宇治茶GAPのPRには全ての生産者への導入が必要である。

(イ) 宇治茶GAPの実践や承認制度の円滑な運営には、GAPの指導者育成や生産者の知識習得に向けた研修強化が必要である。

ウ 目指す方向

- 宇治茶GAP推進協議会を中心として早期定着に向け、生産者への研修会の開催や巡回指導により、GAP取組の意義を周知するとともに、生産者自らの取組となるよう推進する。

茶生産者、製茶工場での実践 : 100%



2 宇治茶ブランドを活かした消費拡大・輸出の促進

(1) 消費拡大

ア 現状

- ・ 茶小売専門店の減少や贈答品需要の減少など従来型の高級緑茶マーケットは縮小傾向にあるが、首都圏等を中心に様々なスタイルの日本茶カフェが増加するなど、高級緑茶の新たな消費形態が生まれつつある。
- ・ 高級宇治茶で直売を行う生産者もあるが、大部分の販売は、個々の茶商が担っている。

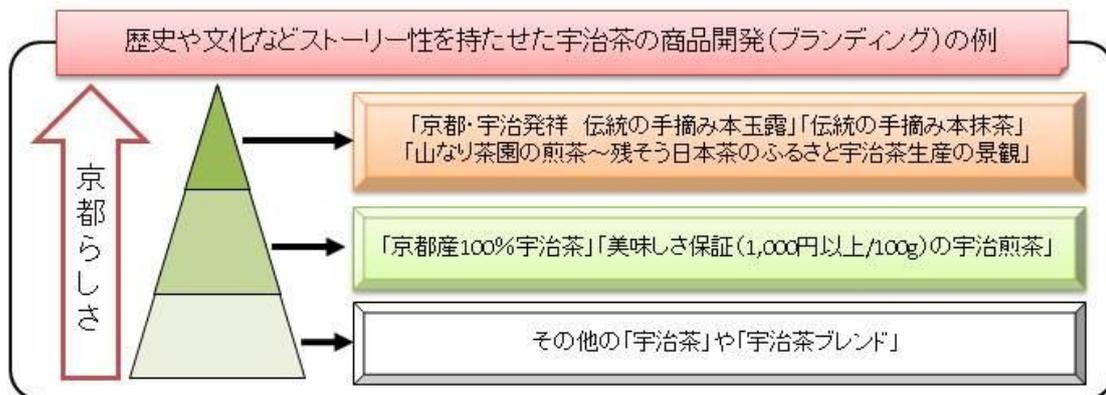
イ 課題

- (ア) リーフ茶の消費拡大はもとより、消費者ニーズに対応した新たな商品開発などによる需要の喚起が必要である。
- (イ) 宇治茶の販売は、茶商が担っているが、個々の販売戦略に基づく取組が多く、首都圏等の消費地における宇治茶全体の有利販売には、体系立てたPRが必要である。
- (ウ) 宇治茶の価値や魅力、及び他産地産の茶との違いや特徴を消費者に適切に伝える販売戦略の強化が必要である。

ウ 目指す方向

(ア) 宇治茶のブランド力の強化

- ・ 「手摘み茶（玉露・抹茶）の100%茶」や「山なり茶園の煎茶」など品質保証を取り入れた「宇治茶プレミアム」商品の新たな開発を推進する。
- ・ ネーミングや包装紙など専用のパッケージングを追求するなど、「商品説明力」（訴求力）ある宇治茶の商品づくりを推進する。
- ・ 消費者の様々なライフスタイルを想定し、「ワイングラスで飲むボトリングティー」や「高級ティーパック」などの新たな形態の高級宇治茶商品の開発を推進する。



(イ) 宇治茶PR拠点の全国展開戦略

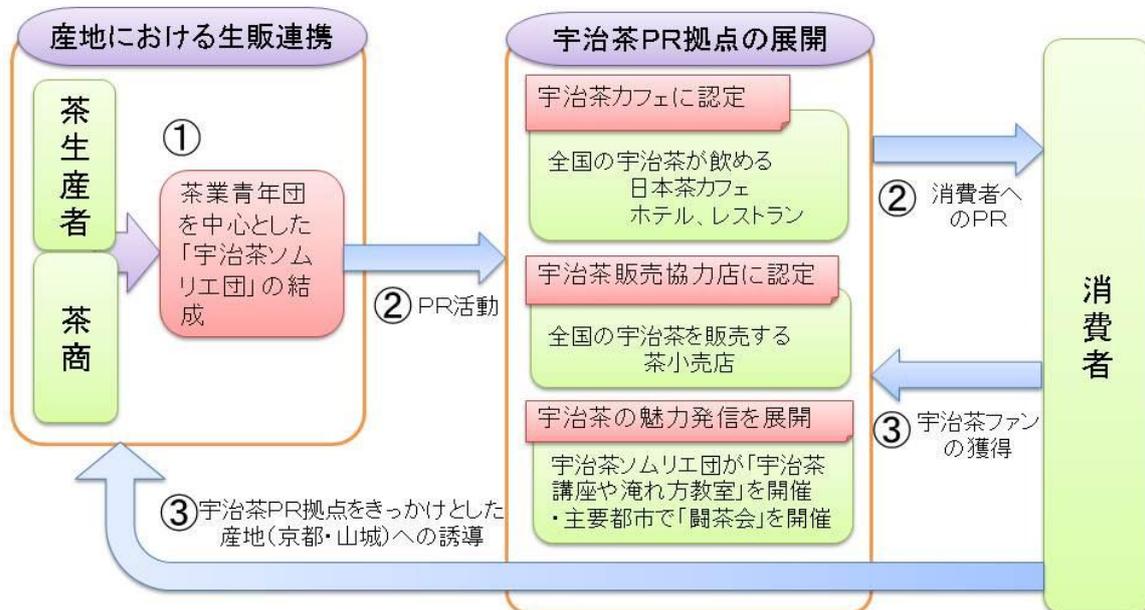
- 首都圏等を中心に宇治茶が飲める飲料店を「宇治茶カフェ」に、また宇治茶を販売する店舗を「宇治茶販売協力店」に認定し、宇治茶を安定してPR・購入できる拠点づくりを推進する。

宇治茶販売協力店の認定 40店
- 「宇治茶カフェ」や「宇治茶販売協力店」を拠点として、茶業青年団を中心に結成する「(仮称)宇治茶ソムリエ団」や宇治茶伝道師などを通じて、宇治茶の魅力を積極的にPRし、販売力の強化を推進する。

宇治茶カフェの認定 60店
- 首都圏等での「宇治茶カフェ」「宇治茶販売協力店」や農林水産フェスティバル、国内外で開催する京都府物産展に訪れる宇治茶ファンや消費者に対して、歴史や観光、和食と京野菜・京の酒等も含めた京都の魅力を総動員してPRし、産地への誘客を推進する。

高級宇治茶PR拠点の全国展開戦略

- 茶生産者と茶商が連携し茶業青年団を中心に「宇治茶ソムリエ団」を結成
- 「宇治茶ソムリエ団」が「宇治茶PR拠点(宇治茶カフェ、宇治茶販売協力店)」でPR活動を展開
- 「宇治茶PR拠点」をきっかけに宇治茶ファンを獲得するとともに産地(京都・山城地域)へ誘導



(ウ) 情報発信の強化

- 宇治茶伝道師の活動やスマートホンアプリの「お茶なび」による情報発信に加え、京都ファンの女性や外国人観光客、シニア層を対象に宇治茶の歴史や文化などストーリー性を持たせた情報を紙媒体(チラシ、パンフレット)やWEB媒体(ホームページ、SNS、動画サイト「宇治茶チャンネル(仮称)」)等で総合的に発信する。

(2) 宇治茶の海外輸出の促進

ア 現 状

- ・ 平成22年度から、京都府農林水産物・加工品輸出促進協議会宇治茶部会を設立し、フランスで、宇治茶の海外PRや商談会を実施してきた。
- ・ 和食のユネスコ無形文化遺産登録や健康志向から日本茶の世界的な評価が高まる中、輸出に向けた活動を進める玉露産地の事例もでてきており、輸出を志向する産地も出来ているが、京都府以外の業者が「宇治抹茶」や企業の屋号を名乗る事案が発生している。
- ・ 研究機関や農業団体と一緒に、海外の残留農薬基準をクリアできる農薬の選定や栽培暦の作成等を実施している。

イ 課 題

(ア) 海外においては、抹茶の認知度は高いが、宇治茶の名前や玉露のなじみは低く、保存法や淹れ方についても周知が必要である。

(イ) 宇治茶の輸出については、茶商が個別に実施しているが、残留農薬基準が相手国によって異なるなど、輸出の阻害要因となっており、無農薬や有機栽培のお茶が中心に輸出されるため、国内で流通する高品質な宇治茶の輸出に向けた検討とともに、海外進出には、商標等の事前準備が必要である。

ウ 目指す方向

(ア) 国内で実施する海外戦略

- ・ 宇治茶の輸出に向けた取組を行うとともに、京都への留学生や外国人観光客を対象とした淹れ方教室の開催や多言語でのPRなどにより、宇治茶の文化をも含め海外での知名度向上を展開する。

(イ) 宇治茶の輸出対策

- ・ 無農薬や有機栽培を含め、輸出相手国の残留農薬基準に適合した茶の栽培体系の確立により、低農薬栽培マニュアルを作成して技術指導し、輸出用茶の生産拡大を推進するとともに、京都市に開設されたジェトロ京都の機能を活用して、相手国の情報を収集し、商標登録などブランドの保護に努める。



外国人へ宇治茶を説明する宇治茶伝道師

IV 宇治茶文化振興のための施策

1 急須で淹れるほんまものの宇治茶文化の魅力発信

(1) 現 状

- ・ 宇治茶のおいしい淹れ方のみならず、歴史や文化を語れる茶業者の方を「宇治茶伝道師」として委嘱し、国内外のイベントで宇治茶の魅力を伝えている。
- ・ 急須で淹れるほんまもののお茶の味を体験してもらうため、茶業団体が主催する「春の大茶会」や「八十八夜 茶摘みの集い」など府内外で、宇治茶の淹れ方や美味しさなどの魅力を体感するイベントを開催するとともに、将来を担う若年層への宇治茶文化の普及を図るため、市町村や茶業団体が小中学校でのお茶の授業やT-1(ティーワン)グランプリ、大学生への茶香服大会などを開催し、宇治茶に親しんで、お茶の消費拡大に努めている。
- ・ 茶産地の市町村では、茶摘み体験や秋のイベントでお茶の接待や茶香服等を実施し、市民にPRするとともに、茶業団体や山城の市町村、府とで運営する宇治茶の郷づくり協議会では、「宇治茶歴史街道の整備」や「宇治茶カフェの認定」、宇治茶の郷づくり月間の設定など、宇治茶の魅力を満喫する取組を展開している。
- ・ 平成 25 年度に開催した全国お茶まつり京都大会を契機として、地元宇治市では「宇治茶の普及とおもてなしの心の醸成に関する条例」が制定されるとともに、山城地域の産地が一体となった「宇治茶まつり」を観光協会、商店街、大学が協働で開催するなど、その取組が積極的に展開されている。

(2) 課 題

- ア 急須で淹れるなど、府民へのお茶文化に対する理解促進
- イ 機能性を含め、より広く国内外での宇治茶の情報発信
- ウ 歴史や文化を含めた宇治茶の世界文化遺産登録の推進

(3) 目指す方向

- ア 宇治茶伝道師や日本茶インストラクター、宇治茶カフェでの宇治茶の淹れ方教室等とともに、茶業団体やNPO法人が実施する小中学校での茶育などを通じて、急須で淹れるお茶の美味しさを実感してもらい、お茶文化の普及と消費を拡大する。
- イ 「和食」のユネスコ無形遺産登録を受け、日本食に欠かせないお茶を広く国内外へアピールして、認知度の向上を図るとともに、リラックス効果のあるテアニンやビタミンCなど宇治茶に含まれる優れた機能性成分をアピールし、宇治茶の魅力を発信する。

ウ 世界文化遺産登録に向けた取組では、日本遺産にも認定されたてん茶・煎茶・玉露の発祥の地として歴史や文化とともに、その生産茶や流通加工を含めた宇治茶のもつ魅力をアピールしてブランド力を高め、「お茶の京都」として地域の観光・産業の振興を図る。

- ・ 各市町村で、構成資産候補の京都府条例に基づく景観資産登録と文化的景観選定を目指す。
- ・ 宇治茶世界文化遺産登録戦略プラットフォームで、宇治茶の魅力再発見をテーマにシンポジウムやワークショップを開催し、府民の気運を盛り上げる。
- ・ 宇治茶の価値を広く府民に発信し、茶業の人材を育成する拠点としての茶業研究所の役割を検討する。

<経過>

平成23年	7月	宇治茶世界文化遺産可能性検討委員会 設立
24年	5月	可能性検討委員会から「可能性あり」と京都府知事に提案
	7月	可能性検討委員会から登録検討委員会に改名
25年	8月	提案コンセプト「日本茶のふるさと『宇治茶生産の景観』」に
	11月	府と関係市町村による広域調整会議を立ち上げ
26年	3月	「日本茶のふるさと『宇治茶生産の景観』」共同提案書作成
	6月	文部科学省に提案



宇治茶をいかした景観まちづくりシンポジウム



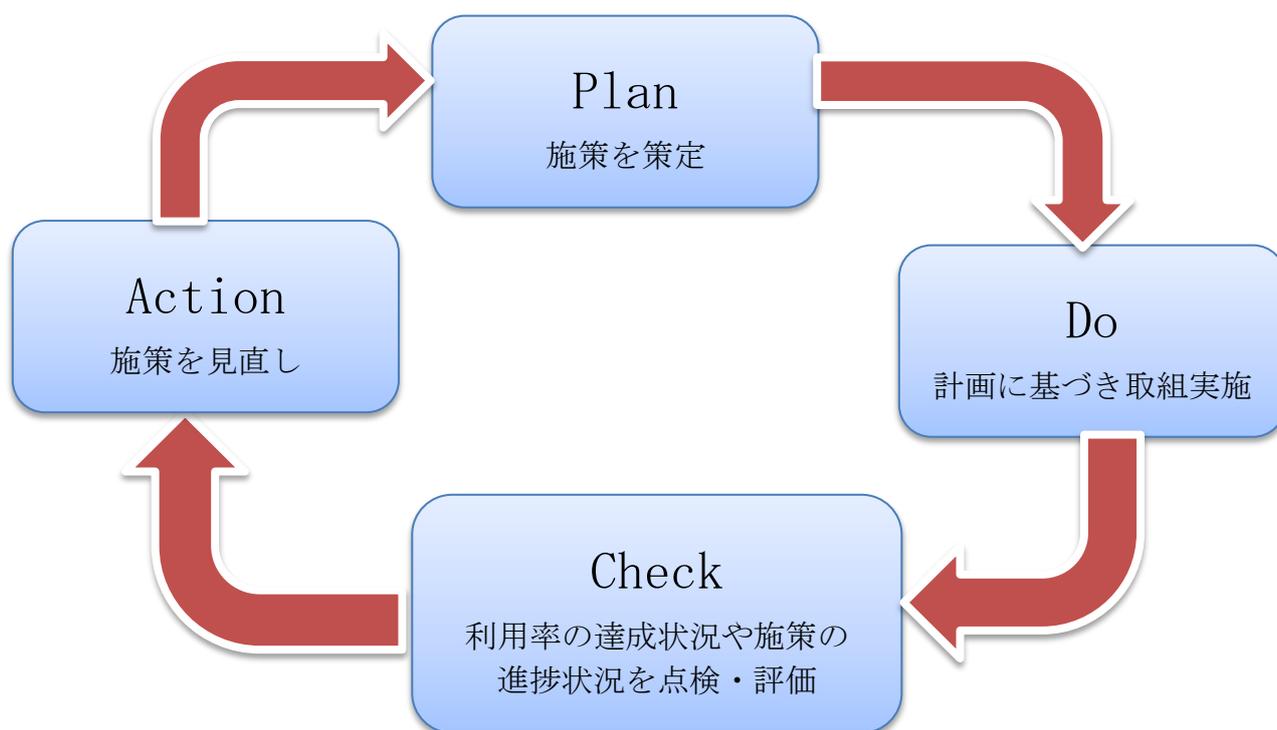
V 本計画の取組の推進と進捗管理

1 計画の推進

本計画は、京都府はもとより、市町村や茶業団体、企業や大学、地域団体等と連携を図りながら、取組を進めます。

2 進捗管理

計画で掲げる方向性や事業の実施については、PDCAサイクルにより進捗管理を行い、計画の実現に向け、方向性と施策の見直しを行います。



(1) Plan: 計画と施策

年度当初に、施策の実現に向けた実行計画を運営計画を作成します。

(2) Do: 実施

京都府はもとより、市町村や茶業団体、企業や大学、地域団体等と連携を図りながら、取組を実施します。

(3) Check: 点検・評価

「お茶の京都を支える宇治茶生産アクションプラン」検討会議で、外部委員会の意見を受けて、1年間の取組実績に基づく活動の評価と検証し、その結果を適宜、京都府ホームページで公開します。

(4) Action: 見直し

検討会議において、次年度の具体的取組内容について設定します。

各数値目標の一覧

項 目	数値目標	備 考
茶園面積	1, 6 2 5 ha	
荒茶生産量	3, 3 0 0 トン	
荒茶販売金額	8, 1 0 0 百万円	
茶経営農家数	1, 0 0 0 戸	
製茶工場の整備	1 ヶ所/年	
改植面積	1 5 ha/年	
被覆棚整備面積	5 ha/年	
作業道等改良茶園	5 ヶ所	
基盤整備面積	1 0 ha	
茶業研究所の研修生受入	5 名/年	
宇治茶アカデミー受講生	2 0 名/年	
援農ボランティア団体	1 団体設立	
新規就農者の確保	1 名/年	
丹後地区の生葉収量	4 0 0 kg/10a	
宇治茶GAPの導入	1 0 0 %	
宇治茶販売協力店の認定	4 0 店	
宇治茶カフェの認定	6 0 店	

用語集

用語	意味
てん茶	抹茶の原料であり、生産者段階の荒茶出荷される場合の名称
本ず栽培	昔ながらのよしず（葦で編んだ簾）やコモ（ワラで編んだゴザ）等を竹や鉄パイプで組んだ棚に広げ、その上にワラを振り、日光を遮る栽培
リーフ茶	一般に販売されているお茶の形態。急須で淹れるお茶
一番茶	その年に初めて伸びる新芽を収穫して製造されたお茶
荒茶	茶園から収穫した茶の芽（生葉）を、蒸熱、乾燥し、日持ちするように加工した茶
仕上げ茶	生産者から仕入れた荒茶を、合組や火入れ、切断を行い、保存が利き、急須で出しやすくした一般に販売されているお茶
覆い下茶園	本ずや寒冷紗など茶樹を覆う棚が設置された茶園
直掛け被覆	茶樹に直接寒冷紗などで覆う方法
被覆棚	日光を遮るため、本ずや寒冷紗を茶樹の上に浮かして掛ける竹や鉄パイプで作った棚
老朽茶園	永年の栽培で収量や品質が落ちてきた茶園の総称。栽培管理や生産する茶種によりその年数は異なる。
揉み茶工場	煎茶やかぶせ茶、玉露を製造する工場。一般に、蒸熱、葉打ち、粗揉、揉捻、中揉、精揉、乾燥の工程がある。
てん茶工場	抹茶の原料であるてん茶を製造する工場。一般に、蒸熱、散茶、乾燥炉（てん茶炉）の中で揉まずに乾かし、乾燥する工程がある。
乗用型茶園管理機	茶園の畝をまたぎ、剪定、摘採、防除等の作業ができる機械。
製茶工場	茶園から収穫した生葉を荒茶に加工する工場の総称
摘み子	茶を一芽づつ手で収穫する作業者。

茶品評会	生産者のその年を荒茶の出来を審査し、評価する会。京都や関西、全国など毎年開催されている。
S O F I X (ソフィックス： 土壌肥沃土診断)	Soil Fertile Index の略。立命館大学生命科学部久保 幹教授が開発した生物指標による土壌診断技術のことで、DNA量を基に測定した土壌中の微生物量と植物が吸収できる栄養を定量的に評価し、処方箋を作る手法
I C T (アイシーティー： 情報通信技術)	Information and Communications Technology の略。農業分野では、農地の気象や土壌条件、植物体の状態をデータ観測し、情報通信技術を活用して一ヶ所に集約して、過去のデータや管理技術から適切な栽培管理を行い、収量の増加や品質の向上を目指す手法
トレーサビリティ	栽培や飼育から加工・製造・流通などの過程を明確にすること。また、その仕組み。
G A P (ギャップ： 農業生産工程管理)	Good Agricultural Practice の略。農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を生産者自ら行うことによる持続的な改善活動のこと。
宇治茶カフェ	おいしい宇治茶のメニューが揃うとともに、その歴史・文化、淹れ方等の説明ができる喫茶店などを認定しています。
S N S	Social Networking Service の略。人と人とのつながりを促進・サポートする、コミュニティ型の Web サイト。Facebook や Twitter 等がある。
宇治茶伝道師	優れた味や香りはもとより、長い歴史の中で、世界に誇るお茶の文化を育んできた宇治茶の魅力を伝える人。京都府が7名を委嘱
日本茶インストラクター	日本茶の全てにわたる知識及び技術の程度が、消費者や初級指導者を指導する適格性を備えた中級指導者。NPO法人日本茶インストラクター協会が認定