

京都府茶業研究所リニューアル整備について

【担当省庁】内閣官房、農林水産省、林野庁

- 1 地元産木材の魅力発信と利用拡大のため、「森林・林業再生基盤づくり交付金」の予算を確保いただくとともに、「京都府茶業研究所」リニューアル整備事業を採択していただきたい。
- 2 TPP協定を踏まえ、農林水産物の国際競争力を高めるため、農林水産物の付加価値や機能性向上を研究する公的研究機関の研究機器整備について、鉱工業系公設試験場に対する補助制度と同様の制度を、補正予算での対応を含め、創設していただきたい。

< 農林水産省の概算要求 >

- ・森林・林業再生基盤づくり交付金（次世代林業基盤づくり交付金で実施）

200 億円の内数(27 年度予算額 27 億円)

国産材の安定的・効率的な供給等を図るため、木造公共建築物、木材加工流通施設、高性能林業機械の整備等を支援

< 参考 > 木造公共建築物の支援制度の概要（既存事業）

事業の種類	予算の性質	補助対象経費	補助率	留意点
木造公共施設整備等に係る予算 (林野庁所管)	「森林・林業再生基盤づくり交付金」	・実施設計費 ・建築費	1 / 2 以内	・ 地域産材を活用しつつ、新規性・コスト削減などのモデル的な施設を優先採択 ・ 事業効果として、多数の人が利用することが求められる

【現状・課題等】

- 1 京都府では、お茶の国際競争力を高めるために、茶業研究所をリニューアル整備し、産学公連携による革新的技術の開発や新商品開発の支援、幅広い人材育成など、お茶を軸に産業交流拠点として機能強化することとしている。

茶業研究所の整備に当たっては、優れた自然景観を背景に伝統あるお茶と木の文化を感じられる京都府産木材を利用し、木の魅力を発信するとともに、効率的な地域材の調達を通じ、低コストで合理的な木造建築モデルとしてPR拠点施設とする。

茶業研究所リニューアル整備の概要

- ・ 設計方針 京都府産木材を利用したシンプルで機能的、且つ交流を生み出すオープンな空間デザイン
- ・ 構造・規模、木材使用量(見込み)
- ・ 概算建築費 約 10 億円 (本館 4.5 億円、製茶棟 3.5 億円、他)
今後の基本・実施設計により精査
- ・ 工程 (予定) 平成 28 年度 建設工事
平成 29 年度 竣工・供用開始

茶業研究所機能強化整備計画 (基本設計開始時の外観パース・平面計画)

■施設全景 ～京都府内産木材を利用し、お茶と木の香りに包まれた魅力ある交流拠点を目指します～



優れた自然景観を背景に、敷地内の茶畑、製茶棟、本館と周辺施設との連携を考慮し、京都府内産木材を利用して、シンプルで機能的、且つ交流を生み出すオープンな空間設計

■建築計画 ～シンプルな平屋構造で回廊性、開放性を追求したワンフロア化により、交流機能を最大限発揮～



【本館の特徴】

- ①企業・大学との共同研究のためのオープンラボ
- ②研究成果の発信のための展示や発表設備とスペース
- ③技術研修・人材交流による担い手育成を行うスペース
- ④コンセントレーションのためのパーソナルスペース
- ⑤出会いや気づきを可能にするスペース

【製茶棟の特徴】

- ①伝統の宇治製法による手揉み焙炉
- ②日本茶を代表するてん茶、玉露、煎茶すべての製造ライン
- ③技術研修・人材交流による担い手育成を行うスペース
- ④企業や生産者との共同研究スペース
- ⑤煎茶園、覆い下茶園を見て、感じて、学べる茶園

- 2 企業・大学など産学公の連携・交流を進め、香りや味、機能性等のお茶の価値・魅力を消費者に訴求できる科学的根拠の取得や戦略的な販路開拓につながる新商品開発を支援していくためには、茶業研究所にオープンラボを新設するとともに、新飲料・食品の素材開発や機能性成分分析のための研究機器を整備することが重要であり、農林系公設試験場整備における研究機器整備の支援制度の創設が必要

鉱工業系の公設試験場への支援例

中小企業庁は、中小企業と公設試験場との連携促進による新産業創出、技術革新を目的として、公設試験場への機器導入を支援

- ・平成 25 年度、26 年度補正予算 地域オープンイノベーション促進事業
戦略分野における地域ブロック間の広域連携促進のため、公設試の設備・整備について補助
- ・平成 27 年度予算 革新的ものづくり産業創出連携促進事業
中小ものづくり高度化法の計画認定を受けた中小企業・小規模事業者が大学公設試等の研究機関等と連携して行う、研究開発等に関する取組を支援

京都府茶業研究所オープンラボの整備

産学官連携研究に必要なオープンラボの整備

(1) 食品加工

- ・飲料や食品の試作機能を有し、茶を原料とした新飲料・新食品開発を支援
- ・高品質、高機能性を活かす茶の抽出法、乾燥法等の食品素材の開発研究

【主な導入予定機器】

超臨界抽出装置(新製品)、低温減圧乾燥機(食品素材、新製品)など

(2) 機器分析室

- ・茶の香り、旨味、機能性成分等を数値化し、宇治茶の優位性を証明
- ・茶の新飲料・新食品や加工製品の品質関連成分や物性を評価

【主な導入予定機器】

蛍光X線分析装置(非破壊分析)、蛍光分光分析機(品質・安全評価)など

【京都府の担当課】

農林水産部 流通・ブランド戦略課 075-414-4968