

狭山茶の販路拡大

～安心して取り組める環境づくり～

城西大学 現代政策学部 社会経済システム学科
庭田プロジェクト（2011 年度卒業候補生）

LS08042 大里亜梨佐

目 次

はじめに

1 章 狭山茶の歴史

1.1 狭山茶前史

1.2 海外輸出と狭山茶業

2 章 狭山茶とは

2.1 狭山茶の生産地

2.2 狭山茶の品種

2.3 狭山茶の特徴

補論 埼玉県による金融支援

3 章 狭山茶が抱える問題とその原因

3.1 収穫時期の集中

3.2 小規模な生産

3.3 自主自立の気風

4 章 販路拡大のための既存の取り組み

4.1 自治体や関連団体による対策

4.2 農家による取り組み

4.3 茶の PR

5 章 販路拡大のための提案

5.1 農業経営環境の改善

5.2 茶葉の新たな用途開発

5.3 PR 事業の改善

おわりに

参考文献

はじめに

私がテーマに設定した狭山茶に興味をもったきっかけは、私が所属する城西大学が埼玉県にあるということもあるが、埼玉県に転居したとき、住宅と住宅の間にあった茶畑に驚いたからである。これまで、茶類は広大な土地が確保できるところでのみ栽培されるものと思っていたためである。なお、この卒業論文では、埼玉県で生産された茶のことを、狭山茶と定義する。

この副題にしたのは、以前教科書の一部で日本の農業問題を学習したときに、今後の農業に危機感を感じたことである。学習した教科書によると、「1964年に6万6,000人いた新規学卒就農者は2004年にはわずか2,122人にとどまっている」¹と記されていた。

また、今後は高齢化が進み農業の担い手構造が大きく変わると思う。農業の担い手を、自治体や集落でどのように確保し、世代交代していくかは最大の問題になるのではないかと思う。これらのことから、副題を「安心して取り組める環境づくり」とした。

そのため、この論文は、販路拡大の方法というよりも、販路拡大に向けて就農環境をどう整えるかという点を中心に述べている。

この卒業論文では、第1章において狭山茶の歴史について述べ理解を深める。そして第2章において狭山茶の現状を把握し更に理解を深め、第3章ではその問題点を明らかにし、その原因も明らかにする。第4章では自治体や関連団体、農家などがすでに行っている対策をとりあげ、第5章では狭山茶の販路拡大のための提案をする。

¹ 岡田ほか（2007）

1 章 狭山茶の歴史

1.1 狭山茶前史

1.1.1 鎌倉時代

狭山茶の主産地である埼玉県西部で、いつから茶の栽培・製茶が始まったのかは諸説あり、いずれも確かな史料は見つかっていない。しかし、南北朝時代の書物『異制庭訓往来』に、「天下に指して言う所」の茶産地の一つとして「武蔵河越」が登場する。また、戦国時代に成立した『旅宿問答』には、「我が朝の名茶」の一つとして「武蔵ノ茲光茶」が登場する。これらの茶産地には、無量寿寺（川越市＝現在の中院・喜多院）や慈光寺（ときがわ町）など、中世に隆盛を極めた寺院があり、これらの有力寺院が喫茶や製茶の文化をこの地域に導入した可能性が考えられる。また県内では、南北朝時代に金沢称名寺（神奈川県横浜市）の領地だった下総国下河辺荘赤岩郷（現在の埼玉県松伏町周辺）で、茶が年貢として称名寺に納められていたことが古文書に記されている。この赤岩郷の茶が、史料で確認できる埼玉県内最古の茶生産に関する記録として注目されている。しかし、その後の戦乱によって有力寺院が衰退すると、これらの茶産地も荒廃したと考えられ、詳しいことは伝えられていない。

1.1.2 江戸時代

江戸時代後期（1800 年代初め）、現在の入間市近在の吉川温恭、村野盛政、指田半右衛門の 3 人は、試行錯誤を重ねた末、この地域での茶の生産を復興した。彼らはそれぞれに当時最新の製茶法であった宇治の蒸し製煎茶の製法を習得し、文政 2 年（1819）には、この茶を商品として大消費地江戸へと出荷するようになった。なかには、当時の最高茶である宇治茶と同じ評価を受けるものもあった。

1.2 海外輸出と狭山茶業

幕末に横浜が開港すると、お茶は生糸に次ぐ重要な輸出品となり、この地域の茶も八王子を経て横浜に運ばれて、北米などに輸出されるようになった。明治 8 年には現在の入間市近在の有力茶業者により「狭山会社」が設立され、アメリカへの茶の直輸出業務や、製茶農業の育成を行った。「狭山茶」の名称はこの頃から定着してきたようである（図 1-1）。その後、茶業組合が組織され、村々には製茶伝習所も開設された。

その後、入間地方では大正時代後期に機械製茶が始まり、昭和 3 年埼玉県の茶業研究所が設置されて近代茶業へと転換していった。その後、アジア太平洋戦争により一時荒廃していた狭山茶業も、戦後間もなく復興を遂げ、昭和 30～40 年代以降には、従来の畦畔茶から、本茶園へと茶園の姿も大きく変わって来た。現在では埼玉県で生産される狭山茶のうち入間市がその半量以上を占めている。

畦畔茶とは、軽い武蔵野台地の表土（赤土）が、強風によって容易に吹き飛ばされないように植えた茶のことである。畑や家のまわりに茶の木を植えることで、風害や土の流出を防ぐと同時に、春先の貴重な現金収入源となった（図 1-2）。本茶園とは、武蔵野台地に広がる茶園のことである。広い面積の茶園が広がる産地としては国内の北限である。機械での摘み取りに対応して、かまぼこ形に丸く刈りそろえられた畝が整然と並んでいる（図 1-3）。

図 1.1 狭山会社の茶袋ラベル



引用）入間市博物館ホームページ

図 1.2 畦畔茶



引用）入間市博物館ホームページ

図 1.3 本茶園



引用）入間市博物館ホームページ

2 章 狭山茶とは

2.1 狭山茶の生産地

埼玉県で生産されているお茶は、「狭山茶」と総称されている。「狭山茶」ブランドと言えるのは、社団法人日本茶業中央会が定める「産地銘柄表示基準」に従い、栽培された荒茶を 100%使用している埼玉県内生産地と埼玉県に隣接する東京都西部地域で生産されたものに限る（資料 2-1）。

資料 2.1 産地銘柄表示基準

第 2 条

（3）産地銘柄

イ 産地銘柄の表示

産地銘柄の表示は次による。

① 当該産地の原料使用割合が100%の場合当該産地名を冠して「〇〇茶」とする。

② 当該産地の原料使用割合が50%以上100%未満の場合。

当該産地名を冠してブレンドであることがわかるよう表記する。

狭山茶の主要な生産地は、狭山丘陵を取り囲むように、武蔵野台地の上に位置している。具体的には入間市を中心に所沢市・狭山市・飯能市・日高市などである（図 2-1）。武蔵野台地は、多摩川が形成した広大な扇状地が台地となったもので、川が山から押し流してきた砂や石ころの層（砂礫層）の上を、富士山や箱根から飛んできた火山灰の層（関東ローム層）が覆っている。このため、台地上は非常に水はけのよい土壌条件となっている。武蔵野台地の北に位置する入間台地も同様の環境である。茶は、水はけのよい土壌の条件を好むので、台地や山地が栽培に適している。

一般的に、茶は4月から5月頃の茶が成長する時期に、まず一番茶を摘む。一番茶を摘むとすぐに肥料をやって二番茶に備える。二番茶は、一番茶を摘んでから約 50 日で摘んでよい状態となる。二番茶を摘むと、一番茶と同じように肥料をやり、三番茶、秋番茶と続く。三番茶は約 35 日、秋番茶は約 80 日で収穫可能となる。

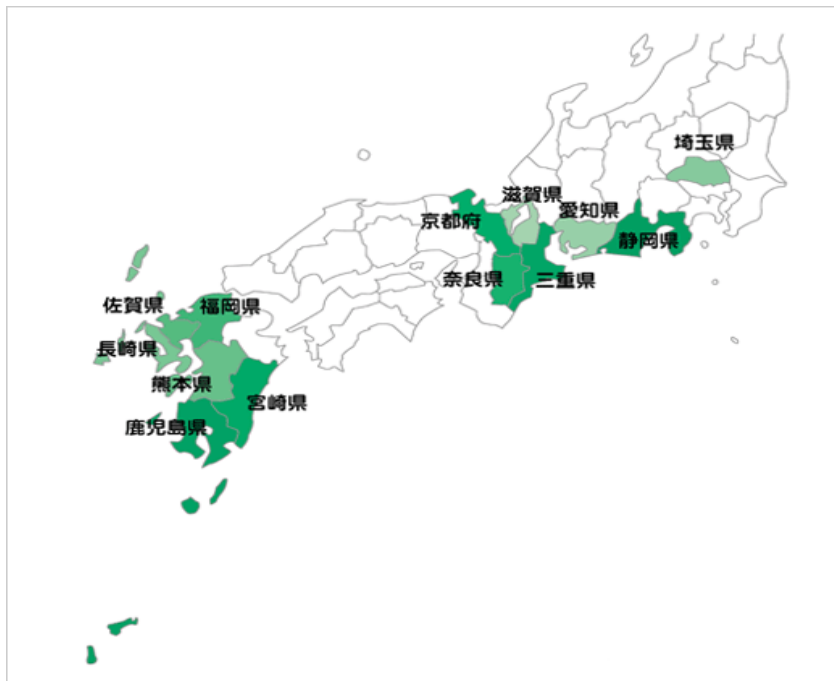
しかし、狭山茶の産地は、茶の栽培が産業として経済的に成り立つ山地の北限地帯に位置する（図 2-2）ため、一番茶の摘採時期が他産地より遅く、5月上旬から中旬頃にピークを迎える。また、他の産地では前述したように年3～5回摘採できるが、狭山茶産地では1～2回しかできない。そのため、茶畑の単位面積当たりの年間収量は少なくなってしまう（図 2-3）。7月以降は、次の年の生産に向けて、畑や茶樹の管理、帳簿の整理などを行う。こうした一年の流れは、大正時代から現代までもそれほど大きく変わっていない。

図 2.1 狭山茶の主な生産地



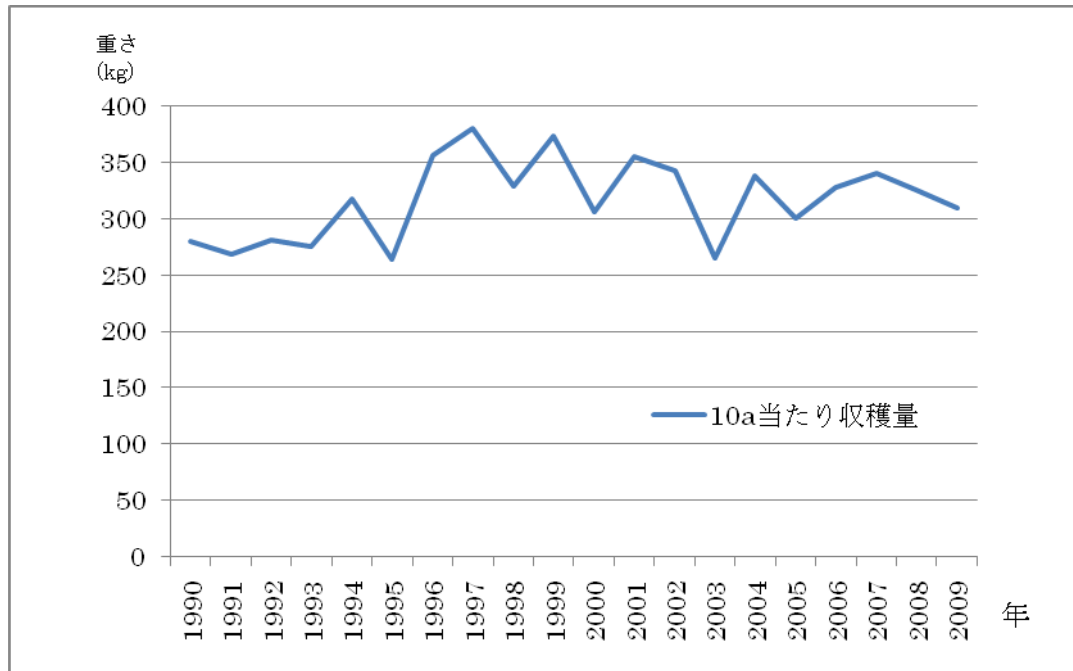
出典) 入間市博物館 (2009)

図 2.2 日本の主な茶産地



引用) 入間市博物館ホームページ

図 2.3 狭山茶の 10a 当たり生茶収穫量

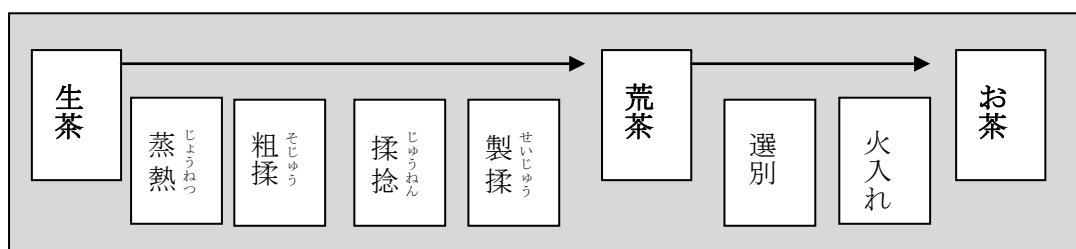


出典) 埼玉県茶業協会より作成

しかし、摘採の回数が少ない分だけ茶葉に栄養が蓄えられるため、茶肉の厚い茶葉が収穫できる。このため、他県の茶より注げる回数が多い。茶葉が厚いと、火が通りにくく、じっくり時間をかける必要があることから、「狭山火入れ」という独特の技術を用いる（図 2-4）。この火入れ加工とは、お茶の仕上げ段階で熱を加えることにより、乾燥を十分に行って貯蔵性を高めるとともに、加熱香気を生成させて味や香りを向上させる工程のことである。茶の外観は白っぽく、水色は澄んだ黄金色となり、全ての工程には 90 分ほどかかる。この強い蒸しと火入れ加工の独特の仕上げによって、甘く濃厚な味の茶に仕上がると言われている。これは寒い冬を乗り越えることで一層深まる狭山茶の特徴であり “色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす” と『狭山茶摘み歌』にも歌われている。

畑で摘み取った葉はその日のうちに工場に運び、すぐにお茶作りを始める。はじめに葉を蒸して、その後に 6～7 種類の機械を使い、約 3 時間をかけて揉んだり、乾かししたりしてお茶にする。1 kg のお茶の葉を揉んだり乾かししたりすると、出来上った荒茶は約 220g になる。

図 2.4 製茶の過程



2.2 狭山茶の品種

埼玉県が県内に広く推奨するものとして決定した優良な茶の品種を、茶奨励品と定めている。埼玉県では、やぶきた、さやまかおり、さいのみどり、ふくみどり、むさしかおり、さやまみどり、ほくめい、こまかげ、おくむさしの9種類の茶樹を奨励品種としている（表 2-1,2-2）。

やぶきたは、全国の茶園面積のうち 75%を占める最有力品種である。さやまかおりは、寒さに強く、収量が多い。しかも栽培が簡単なので、全国で3番目に栽培面積が多い品種である。さいのみどりは、病気に強く、加工が容易にできる。これは、農林水産省委託の茶育種指定試験事業による成果である。待望の新種と言われている。ふくみどりは、寒さに強く収量が多い、高級茶向きの上品な茶である。むさしかおりは、寒さに強く、あまり大きくなりすぎない品種である。これも高級茶向きの茶である。ほくめいは、寒さに強く収量が多い。近年は、微発酵茶（緑茶と烏龍茶の中間）としても注目を集めている。

表 2.1 埼玉県茶奨励品の特性表（1）

	やぶきた (茶農林 6 号)	さやまかおり (茶農林 31 号)	さいのみどり (茶農林 50 号)	ふくみどり (茶農林 36 号)
写真				
育成地*1	静岡茶試	埼玉茶試	埼玉茶特研	埼玉茶試
採用年度	昭和 36 年	昭和 46 年	平成 16 年	昭和 61 年
摘採期	中生	やや早生	やや早生	中生
品質の特徴	まろやかな味	濃厚な香味	すっきりとした味 と香味	さわやかな香り
摘芽の状態 (芽数、芽重、形、 大きさ、一番茶、 二番茶)	やや多	多	多	やや多
	やや大	大	やや大	やや大
	長だ円	長だ円	やや披針	長だ円
	やや大	大	中	やや大
収量指数*2	100	138	108	139
	100	169	120	170
耐寒性(赤枯れ/青枯 れ)	中	強	やや強	強
	やや弱	強	やや弱	やや強

表 2.2 埼玉県茶奨励の特性表（2）

	むさしかおり (茶農林 46 号)	さやまみどり (茶農林 5 号)	ほくめい (茶農林 43 号)	こまかげ	おくむさし (茶農林 26 号)
写真					
育成地	埼玉茶試	埼玉茶試	埼玉茶試	京都茶研	埼玉茶試
採用年度	平成 13 年	昭和 36 年	平成 7 年	昭和 50 年	昭和 37 年
摘採期	中晩生	やや晩生	やや早生	やや晩生	晩生
品質の特徴	濃厚な旨味	姜凋香	すっきりとし た香味	さっぱりとし た味	甘い香り
摘芽の特徴 (芽数、芽量、 形、大きさ、一 番茶、二番茶、 収量指数)	多	やや多	中	やや多	中
	やや小	やや大	やや大	やや小	やや大
	やや披針	だ円	やや長だ円	長だ円	やや長だ円
	やや小	やや大	やや大	やや小	中
	160	105	136	83	90
	154	119	155	129	85
耐寒性（赤枯れ/ 青枯れ）	中	やや弱	強	強	中
	強	やや弱	強	強	強

注)*1 育成地の埼玉茶研、埼玉茶試、静岡茶試、京都茶研は、各県のお茶の研究所の省略名称。

*2 収量指数は「やぶきた」を 100 とする。

茶は他花粉種植物なので、種から育てると雑種（＝在来種）となり、1 本ごとに性質の異なる品種となる。一方、品種は挿し木によって増やすので、まったく同じ性質の木が作れる。2007 年の段階で埼玉県にて栽培されている茶の品種比率は 97.5%で、そのうち「やぶきた」が 71.5%を占める²。しかし、1 品種に集中すると、摘採・加工の時期が集中し、労働面や工場稼働の上で問題になるばかりでなく、気象災害や病虫害の被害も集中しやすくなる。特に北限地帯に位置する狭山茶産地では耐寒性の強い品種が望まれるため、埼玉県の茶業特産研究所では、長年にわたって耐寒性品種の育種を行っている。

² 埼玉県公式ホームページ（2012.2 最終確認）

2.3 狭山茶の特徴

他の大規模産地では、茶の生産・加工・流通が分業化され、斡旋商や仲買商など多くの業者が関わって、様々な経路をたどり消費者の手に届くことが一般的である。しかし狭山茶の生産地では、自家の茶園で栽培した茶葉を自家の茶工場で製造加工し、自家の店舗で販売するという「自園・自製・自販」の形態が特徴となっている。これは、ほかの大規模産地と比べて規模の小さい狭山茶産地が、国内競争の中で生き残っていくため、少しでも高い収益性を得られるよう構築してきたシステムであるといわれている³。このため狭山茶は、店舗ごとに独自の味や風味の特徴がでてくる。

³ 入間市博物館(2009)

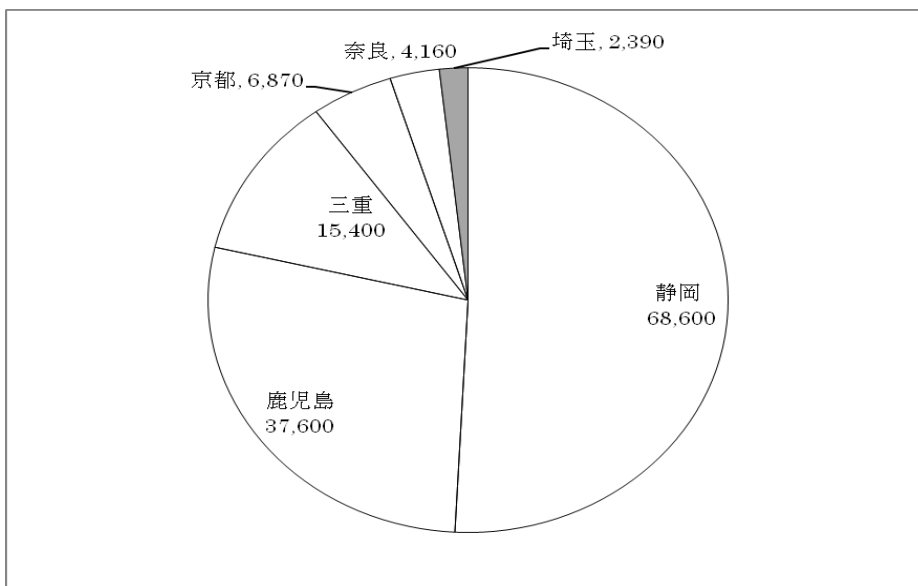
3 章 狭山茶が抱える問題とその原因

3.1 収穫時期の集中

3.1.1 少ない収穫回数

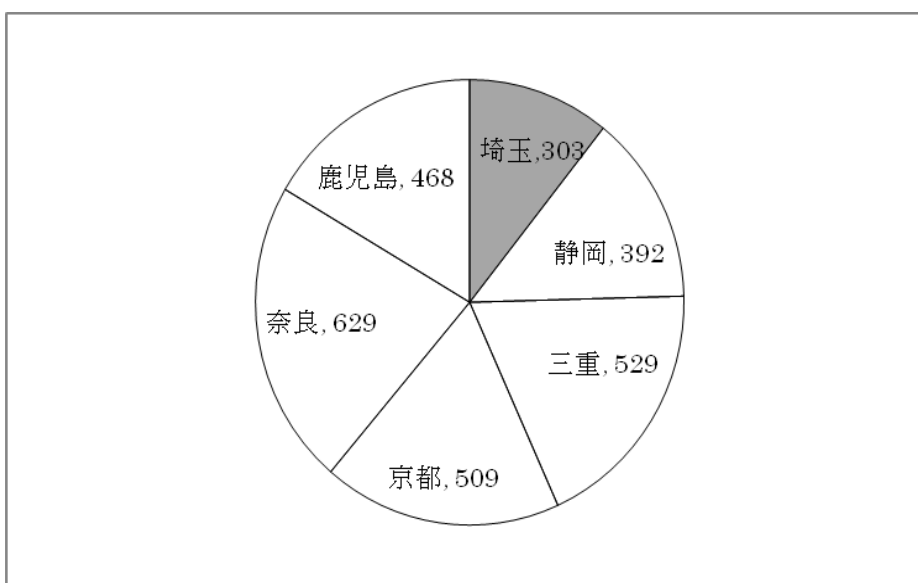
狭山茶の産地は、茶の栽培が産業として経済的に成り立つ山地の北限地帯に位置するため、一番茶の収穫時期が他産地より遅く、5月上旬から中旬頃にピークを迎える。このため、他の産地では年3～5回摘採できるが、狭山茶産地では1～2回しかできない（図3-1）。生産性に問題が感じられ、10a当たりの収量を増加させることが今後の重要な課題といえる（図3-2）。

図 3.1 平成 23 年度一番茶の生茶収穫量



出典) 農林水産省より作成

図 3.2 平成 23 年度一番茶の 10a 当たり生茶収穫量



出典) 農林水産省より作成

3.1.2 収穫時期による品質の差

「狭山茶」自体の品質面の課題としては、お茶の収穫時期によって、品質に差が出てくることがあげられる。5月の上旬の一番茶は、量は少ないが味などの品質は高い。それに対して、6月下旬から7月中旬の二番茶は、量が多いが味は多少落ちてくる。こうしたことが原因で小売価格にも差が出てくる。このような問題は、生産農家が自主的に経営判断として対処している。

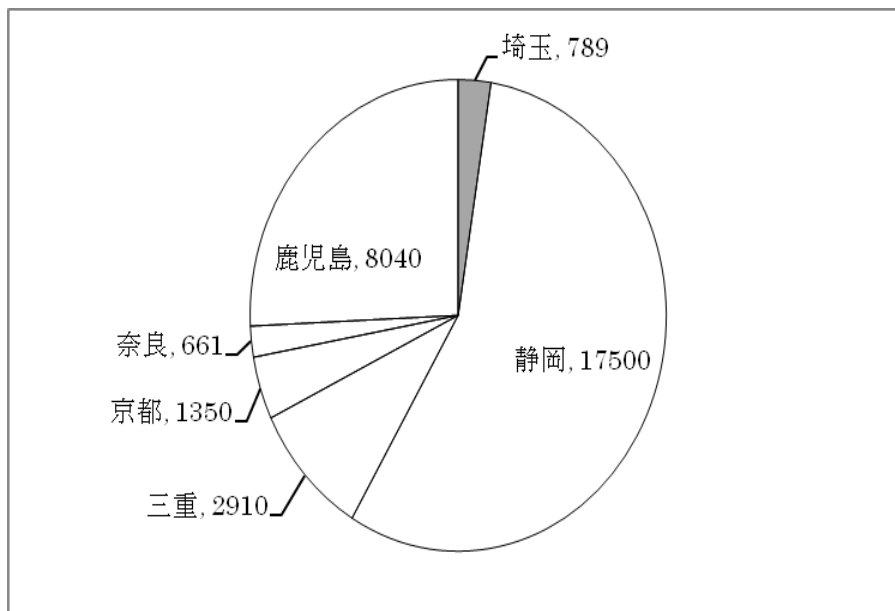
さらに、お茶の品質は、品種の問題とつながっている。同一品種だけでは収穫時期が同じになって、工場の操業時期が集中してしまうので、採取した生茶の処理が滞るのである。

3.2 小規模な生産

3.2.1 狭い生産面積

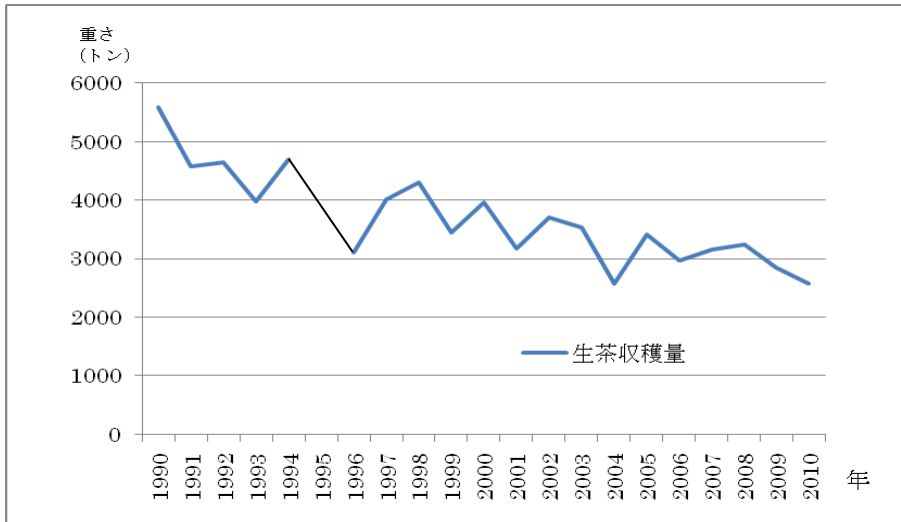
生産量拡大に当たっての課題がある。全国的にみて、お茶の生産面積が広いのは静岡、鹿児島、三重などであり、埼玉県ほうそうの栽培面積は他の生産地と比べて極めて狭い（図 3-3）。静岡、鹿児島のお茶は全国に流通しているが、狭山茶は品不足でそこまでは拡販できない。狭山茶の生産量は、防霜ファンを設置した昭和 40 年代がピークで、今は増加していない（図 3-4,3-5）。行政も、生産量を増やせないことを狭山茶に関しての弱みと感じているが、茶の生産に関して問題となるのは、市街化区域の制限があり、茶畑の拡大が規制されていることである。既存の生産者は生産量を増やせるが、新規参入ができないのが現在の状況である（図 3-6）。

図3.3 平成23年度摘採面積



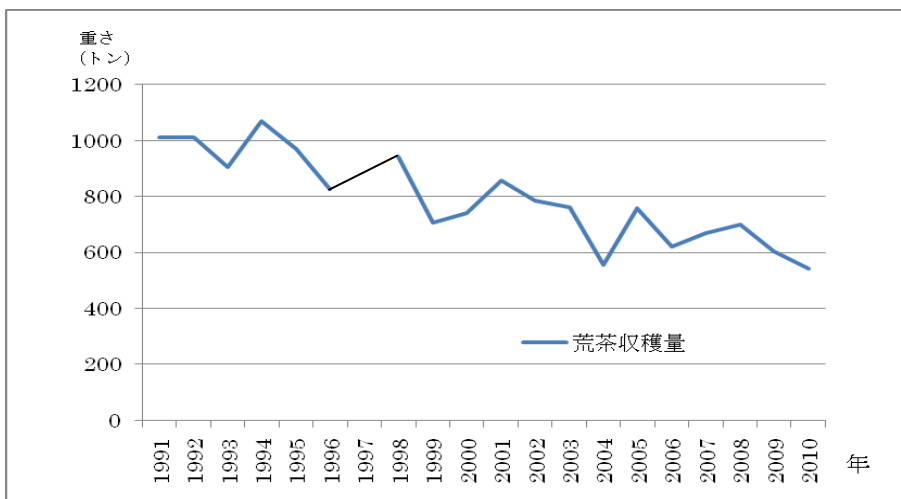
出典）農林水産省より作成

図 3.4 狭山茶の生茶収穫量



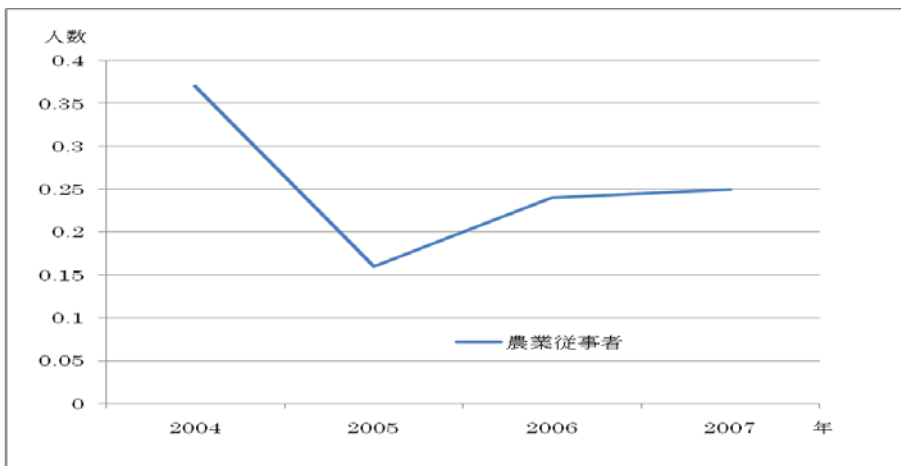
出典) 農林水産省より作成

図 3.5 狭山茶の荒茶収穫量



出典) 農林水産省より作成

図 3.6 狭山茶の農業就農者数の推移



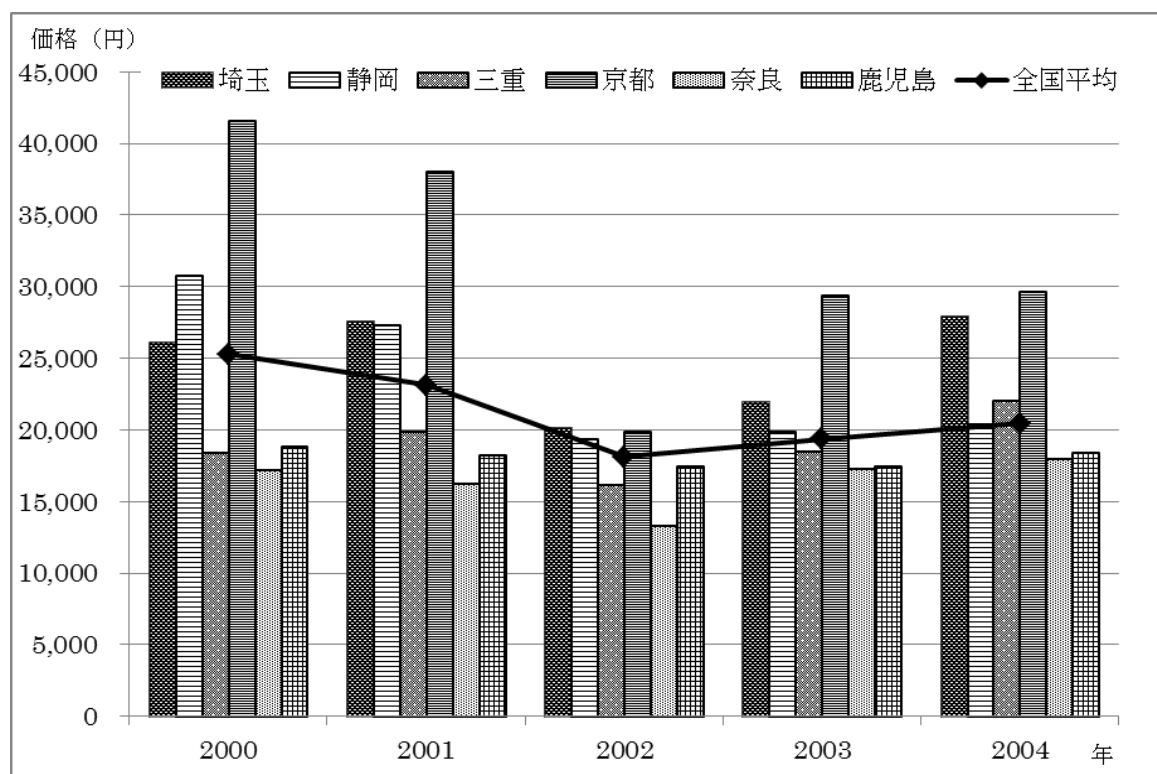
出典) 農林水産省より作成

3.2.2 割高な価格

京都の緑茶は価格が高く、いわゆる高級ブランド志向の銘柄が多いことや、玉露やかぶせ茶など比較的が高価な緑茶が主力であり、価格が他県と比べて割高となる（図3-7）。

しかし、狭山茶のお茶ブランドは高級志向というより、むしろ日常使いをする煎茶や深むし等に主力があり、購買者層も高級緑茶でなく煎茶のような日常のお茶である。また、近年、荒茶の価格は、全国的に平均として比較的下降気味であるにもかかわらず、埼玉県では価格低下はみられない。常に全国平均よりも価格面で、割高といえる。その原因は、収穫時期が限定されていることや栽培面積が狭いことなど、生産性の問題があるからであると考えられる。

図3.7 荒茶の価格比



出典) 農林水産省より作成

3.3 自主自立の気風

前述したように、狭山茶農家は自家の茶園で栽培した茶葉を自家の茶工場で製造加工し、自家の店舗で販売する、「自園・自製・自販」の形態が特徴となっている。このような自主自立の気風があるので、それが原因の課題がある。まず、製茶品質の課題として、同じ品種の苗に対して同じ管理をしても、気候や土壌の違いなどによって、出来上がる製品は個々の生産者によって多少異なることである。さらに、製茶の工程も要因の一つといえる。生茶の段階での肥料のやり方、蒸し方（浅蒸し・深蒸し）、揉む段階での揉む時間のかけ方や火の温度などを各自で調整して行っているため、製茶のさまざまな

段階が異なった品質を生む要因となるといえる。したがって、300 ヶ所以上ある製茶工場から生産されるお茶に対して、埼玉県茶業協会の主導で品質ランクをつけることは極めて難しい。

つぎに、販売に際しての課題として、お茶のパッケージの問題もある。自営で茶の製造販売をしても、パッケージもオリジナルというわけではなく、包装資材業者に発注して狭山茶の共通パッケージを使っている。課題となるのは、同じパッケージでも、ある生産者は 100g あたり 1,000 円で、またある生産者は 100g あたり 500 円というように、値段が不統一ということである。

補論

埼玉県による金融支援

埼玉県では、茶生産者・茶商の方にむけて、下記の資金に関する緊急相談窓口が設置されている。
安心して取り組める環境を整えることは、狭山茶の販路拡大のためにも必要である。

お茶の生産をしている農家向けの資金は、以下の3つがある。

(1) 農林水産業セーフティネット資金

災害や取引先の破たんなどで一時的な経済悪化で運転資金が必要な場合にお勧め。

(対象：経営が悪化した又は悪化が見込まれる、認定農業者、主業農業者など)

(2) 農業近代化資金

農業用施設や農業用機械の導入、改良をしたい場合にお勧め。

(対象：認定農業者、主業農業者)

(3) 農業経営基盤強化資金（スーパーL）

農業用地を取得するのに資金が必要な場合は、認定農業者であればスーパーL 資金が利用できる。
農地取得が貸付対象となるのはこれだけ。

(対象：認定農業者)

加えて、茶商（製茶業、茶類小売業、茶業卸売業）の方向け資金は、以下の3つがある。

(4) 経営あんしん資金

(対象：最近3ヶ月の売り上げや利益率が減少（今後の減少）)

(5) 経営安定資金大臣指定等貸付（特定業種関連）

(対象：最近3ヶ月の売上げが5%以上減少している中小企業者)

(6) 経営安定資金震災特別貸付

(対象：東日本大震災により（放射能被害を含む）、最近3ヶ月の売上げが15%以上減少している中小企業者)

4 章 販路拡大のための既存の取り組み

4.1 自治体や関連団体による対策

4.1.1 取り決めや目標

乗用型摘採機などの省力的茶園管理システム等の導入及び製茶工場の共同化・大型化により、高品質茶の安定生産を目指す取り組みが行われている。また、消費者の健康志向や多様化するニーズを反映した茶製品の開発や茶飲料メーカー等と連携することで、二番茶の生産農家の増大と新たな需要の創出がなされ、生産や消費の拡大を進めている。

環境にやさしい特別栽培農産物の茶の生産や^{ハサップ}HACCP方式の考え方を取り入れた工場が増え、はっきりと原産地の表示などがなされて、消費者が安心して飲める「狭山茶」の生産が展開されており、そこには美しい茶畑にやすらぎなどを求めて都市住民などが訪れている。茶畑は地域の景観を形成しているが、狭山茶の生産地である入間地域では、狭山茶の栽培から製造・販売まで一貫して行なっているので、その美しい茶畑の景観を活用し、それと併せてPRすることができると考えているようだ。平成12年に埼玉新聞から「21世紀に残したい・埼玉ふるさと自慢100選」として、「入間の茶畑」が第一位に選ばれ、文化庁の「文化的景観」（平成15年）にも認定されている。

川越市、所沢市、飯能市、狭山市、入間市、鶴ヶ島市、日高市の7つの関連市町村と、いるま野農業協同組合、狭山茶業農業協同組合、狭山茶農業協同組合、農業委員会、埼玉県茶業協会の5つの関連団体が連携して以下の取り組みや、目標を取り決めしている。

今後の取組の方向は以下の通りである。

- (1) 摘採労力の軽減化・効率化及び未利用茶園化の防止を図るため、省力的管理システムを導入し、茶園管理の受委託を進めるとともに、茶飲料メーカー等と連携して、二番茶の摘採面積の拡大を行い生産量の拡大を進める。
- (2) 生葉の適切な処理を行うため、製茶工場の大型化や共同化を進めるとともに、バランスのとれた早中晩生品種を組み合わせた茶園の造成を進める。
- (3) カテキン等の有用成分を活かした健康食品や新たな茶関係製品の開発等を積極的に進め、その成果のPRと事業化を図る。
- (4) 環境への負荷を軽減した茶生産を進めるため、施肥量や農薬の使用を削減した技術の開発と普及を図り、特別栽培農産物の茶の生産拡大を図る。
- (5) 消費者が安心して狭山茶を購入できるように、トレーサビリティシステムの導入や^{ハサップ}HACCP方式の考え方を取り入れた衛生管理基準に沿った工場の整備を進める。

4.1.2 品質の統一

先に課題としてあがっていた製茶の課題に関しては、「狭山茶」全体の製法技術を向上させるべく、品評会などを通して技術を高めることを目指している。毎年、出荷シーズンになると、埼玉県茶業特産研究所に各生産者が 1,000 円に値をつけたお茶を持ち寄り、お互いに品質と値段を評価し合う催しを行っている。その他、^{ほじょう}圃場での栽培方法の審査会や、出来立ての新茶品評会も県内、関東ブロックで実施している。

品種面での課題に関しても、それを解決するための研究が行われている。狭山茶の研究開発は、昭和 3 年に設立された埼玉県立の茶業特産研究所で行なっている（昭和 46 年に移転、現在の埼玉県農林総合研究センター茶業特産研究所）。そして、県では、埼玉県農林部生産振興課、茶業特産研究所、業者団体として社団法人埼玉県茶業協会が対応している。

研究所の役割は、狭山茶の発展に資する研究を目的として「品種の改良や製法の改良」などの技術指導である。品種の改良では、寒い地域での栽培に適する茶の品種を作っている。新種が開発されたら、その新種に適合した製茶法があるので「どうしたら美味しく飲めるか」、また「よい香りが出せるか」などの製茶法の研究と普及も埼玉県農林総合研究センター茶業特産研究所が関与する。新しい品種は収穫時期をずらすので、製造工場における作業の集中も避けられるだろう。

4.2 農家による取り組み

4.2.1 茶業協会の設立

社団法人埼玉県茶業協会は、本県における茶の生産加工及び流通の合理化並びに消費拡大を推進するとともに、需要に対応した茶を安定供給し、もって茶業の振興と消費者の利便に寄与することを目的として活動している。

入間市茶茶業協会は、茶業者の連絡及び知識の交換や、茶業技術と経営に関する調査研究、そして優良品種の導入及び茶業施設改善に関する指導、品質の向上並びに販路拡張のため品評会及び即売会の開催を行っている。

4.2.2 効率的な農業経営

降霜被害をなくすため、昭和 46 年に三重県の農業技術茶業センターにおいて、茶の芽が出た後に霜の害を避けるための「^{ぼうそう}防霜ファン」が開発された（図 4-1）。防霜ファンは、気温の逆転層を利用して、地上 6～7 m 付近の暖かい空気を、下層の冷たい空気の層に吹き下ろすことで、茶の畝を霜から防^{うね}ぐものである。一番茶の新芽が出る頃に晩霜によって凍害を受けることは、商品となる茶葉が被害に遭うことなので、生産農家にとって最も甚大な被害をもたらす。

埼玉県では、翌年の昭和 47 年にいち早く導入し、昭和 55 年（1980 年）ごろからは急速に防霜ファンの設置が行われ、その効果で茶の収量が増えた。近年では、霜が発生するほど気温が下がったら、それを知らせる装置も普及している。

図4.1 防霜ファン



引用) 所沢市ホームページ

4.3 茶の PR

4.3.1 茶業に触れる機会

埼玉県茶業協会会員数は 320 人であるが、製造・販売などの面では、会員は自主自存の状態であり、「狭山茶のブランド」の発展や推進に関して、協会が主導権をとって実施している訳ではない。会員相互の調整役や、研究所の成果についての技術指導の推進支援、狭山茶の宣伝用のぼり旗や狭山茶紹介ビデオの製作など、会員の要請によって対処している傾向がある。

宣伝面の施策としては、狭山茶の具体的な広告宣伝は協会が中心となってポスターやのぼりなどを作って宣伝の一助としているほか、財団法人地域活性化センターが作成した平日（月から金まで）のラジオコマーシャル（20 秒程度）の実施などが挙げられる。

埼玉県の茶業協会が主催する茶に関するイベントがある（表 4-1）。これは、茶摘み体験や手もみ茶の実演、美味しく茶を入れる方法を教える教室など、茶に興味を持ってもらえるような内容となっている。

表 4.1 埼玉県茶に関するイベント

イベント名	実施主体	開催日	開催場所	イベント内容
第 15 回所沢新茶まつり	所沢市茶業協会 狭山茶所沢研究会 所沢市	4/27	所沢市役所庁舎前広場	茶摘み体験、製茶実演、手もみ茶実演、試飲他
平成 23 年度八十八夜新茶まつり	入間市茶業協会	5/2	入間市役所正面玄関	手もみ茶実演、おいしいお茶の淹れ方教室、新芽の天ぷら、試飲他
狭山茶摘み体験フェスタ 2011	(社)埼玉県茶業協会 埼玉県茶業研究所	6/25	埼玉県茶業研究所	茶摘み体験、おいしいお茶の淹れ方教室、手もみ茶実演、新茶等の試飲即売

出典) 財団法人日本茶業中央会ホームページ (2011.5掲載)

注) イベント内容と日程は2011年5月のもの

4.3.2 食育事業

狭山茶に関するイベントは、もともとお茶に関心のある人々には PR できるが、関心のない対象者に向けては難しい。そこで、狭山市などでは、学校給食などでお茶を飲んでもらうよう働きかけを行っている。現在は学校給食では、牛乳メーカーが狭山茶を紙パックに入れて販売しているのでそれを使用している。また、お茶を入れたパンなど独創的な商品も見られる (表 4-2)。

表4.2 狭山茶を利用したアイディア商品 (特産品)

抹茶蒸しパン (給食)	小学校の卒業祝い献立として、狭山市でとれた抹茶を使用した「抹茶蒸しパン」が年 1 回給食に出されている。
さやまっ茶プリン (給食)	抹茶の風味がプリンに良くマッチして食べやすいデザートに仕上がっており、年間 3 回献立に盛り込まれる。
マッチャくん (給食)	狭山の抹茶と埼玉県内産の小麦粉を使用したパン。年間数回献立に盛り込まれる。

出典) 狭山市公式ウェブサイト (2011.3掲載)

埼玉県茶業協会のビデオ製作実行委員会によって、「お茶の栽培から製造、美味しい飲み方」まで子供でもわかりやすく親しみやすい 20 分のビデオが製作され、郷土の産業を学ばせる意図もあって入間市郡全部の小学校に配布している。その一方で、会員 (生産者) にも配布することで、自宅で販売をする際にも使用されている。

4.3.3 アイディア商品によるPRとその事業化

事例として、狭山市産の茶と越生町産の梅を使用した「狭山茶梅酒」を販売している麻原酒造株式会社の取り組みを紹介する。これは、関東農政局により先進的な取り組み事例として紹介されている。

毛呂山町の麻原酒造株式会社は、狭山市産の狭山茶と越生町産の梅を利用したリキュール「狭山茶梅酒」（図4-2）を開発し、平成21年3月から販売を開始した。同社は、明治15年（1882年）創業の造り酒屋で、清酒からリキュール、ワイン、焼酎に至るまで幅広く酒類を製造・販売しており、今回、「地元の名産品をアピールしていきたい」という社長の意向で商品開発したものである。

「狭山茶梅酒」は、関東三大梅林に数えられる生越梅林の梅を使用した梅酒に、日本三大銘茶の狭山茶をブレンドしたもので、お茶と梅の絶妙なバランスで酸味を抑え、アルコール度数も低め（7％）にし、飲みやすい味に仕上がっている。また、梅には疲労回復の作用があるといわれているクエン酸、お茶には抗菌や肥満予防に効果があるとされるカテキンが含まれており、健志向のアルコール飲料となっている。

種類は1.8ℓと720mlの二種類で、好評を得ており、年間10万本の販売を目標にしている。同社では、今後も県内の日本なしやブルーベリーを使用した商品開発を行い、埼玉県の良いさを全国にアピールしながら地産地消の推進に繋げたいとしている。

図4.2 狭山茶梅酒



引用) 関東農政局ホームページ

5章 販路拡大のための提案

5.1 農業経営環境の改善

5.1.1 茶業協会のリーダーシップ

現在の茶業協会は、要望があったらそれに応じるのみとなっている。協会と農家とのつながりはあっても、農家と農家をつなぐ仕組みは弱いと考える。

それなので、農家と農家、農家と消費者、農家と就農希望者といった、つながりをつくる際の仲介を積極的にしてほしい。各農家の生産規模は小さくても、連携すれば、大きな規模となると考えるからである。

5.1.2 補助労働力の使用

茶葉の収穫と加工は、とても限られた期間のみである。それなので、収穫時期のみ、派遣される人材をつかい人手不足を補うことを提案する。将来の担い手候補である学生や、シニア層を雇うのである。学生については、今後の茶業を担う人材になることを期待する。

学生による補助労働力の先行事例として、山口県山口市において平成14年から活動している「NPO法人学生耕作隊」が活躍している。農業・農村の活性化のため、7つの活動理念（資料5-1）を掲げ、援農や農業体験などを通じて若い人たちにも農業の現場に関心を持ってもらうことを目的とし活動している。登録会員（学生登録会員・シニア登録会員）、農家会員の他にも、「学生耕作隊のメンバーと現場で働きながら学びたい」というインターン（研修生）の方も、短期・長期を問わず募集している。

資料5.1 学生耕作隊の活動理念

- ・全国の農山漁村、農林漁業の活性化や地域の問題解決のため、若者のエネルギーや知恵を農山漁村部へ持っていくこと。
- ・若者を始め農業に関心のある人や、やる気のある人が主体的に農業に関わっていくきっかけになる仕組みや、彼らを支援する仕組みを作ること。
- ・若者が農業に関わることで、日本の農業における諸問題に気づき、その解決に貢献すること。
- ・農業における諸問題解決の幅広いニーズに応えるため、その受け皿となる組織を作ること。
- ・若者同士が、現場を通じて将来の日本の農業について考える仲間を作ること。
- ・農山漁村の伝統文化や技術、魅力、問題解決や活性化のための取り組みについておもしろく演出し、広く発信すること。
- ・これらの活動を継続できるよう、経済基盤のある事業として成功させ、農山漁村におけるリーダーシップの一つのモデルケースとすること。

埼玉県茶業協会や各市町村の茶業協会が、学生と農家の出会いの場を提供したり、人手が足りていない農家がその意思表示ができるしくみを構築したりできるとよいと考える。

5.1.3 農業機械の貸出

茶の葉は、昭和 30 年ごろまでは手で摘み取っていた。その当時は、何人もの婦人が摘み取りの手伝いを行い、世間話・よもやま話などをしていたそうである。その後、植木などの剪定に使うハサミに袋をつけて刈り取ったお茶の葉が袋に溜まるような仕組みのものが普及するようになり、手摘みよりはるかに効率よく摘み取るようになった。

機械メーカーも省力化を目指し、発電機・蓄電器を使った刈り取り機を製造している（図 5-1）。現在の主流は、2 人でお茶の木の畝の両側に立ち、刈り取る小型エンジンの搭載されたものとなっている。また、最近では一人で刈れるような機械やお茶の木の畝の両側にレールをひいてリモコンで動く機械も、稼動してきている。しかし、品評会に出品するお茶・高級茶の製造をするためには、よい葉ばかりを選ぶことができるよう手摘みがいまでも主流となっている。

茶業協会などがこれら収穫するための機械の貸し出しを始めたり、農家同士が共有できたりしたら、農家の負担は軽減できるのではないかと考える。しかし収穫時期がみな同じなので、現時点での実現は難しい。しかし、近年は、品種改良により耐寒性と収穫時期の幅を早生と晩生に分けて収穫時期を広げる取り組みがなされている。収穫時期を5月の上旬・中旬・下旬にずらせれば、機械の貸し出しが可能になるうえ、工場の稼動効率も分散化できて都合がよいと考える。農業機械を共同で利用し、購入費や維持・管理のための費用を軽減したい。そうして生産コストを下げることにより、商品価格の低下や農家の収入の増加を目的とする。

表 5.1 収穫量の比較

手摘み	1 日	約 10 キログラム
はさみ摘み	—	約 100 キログラム
可搬式エンジン摘み取り機械	2 人 1 時間	約 300 キログラム
レール式エンジン摘み取り機械	1 人 1 時間	約 400 キログラム

出典）狭山市ホームページ（2012.2 最終確認）

5.2 茶葉の新たな用途開発

5.2.1 茶葉の成分

茶にはさまざまな成分が含まれ、健康に対する有用性が認められている（表 5-2）。現代において、消費者のニーズを考えると茶葉販売だけでは特産品としての効果は薄い。そのため、アイディア商品など新たな茶関係製品の開発が進んでおり、これによる新たな雇用の増加にも期待したい。

表 5.2 茶に含まれる主な成分とその有用性

カテキン類（渋み成分）	発がん抑制作用、抗腫瘍作用、突然変異抑制作用、抗酸化作用、血小板凝集抑制作用、血統上昇抑制作用、抗菌作用（食中毒予防）、抗インフルエンザ作用、抗肥満作用、虫歯予防作用、口臭予防、血中コレステロール低下作用、血圧上昇抑制作用など
ビタミン C	ストレス解消、メラニン色素の生成阻害、酸化抑制、病気に対する抵抗力の増強など
カロテン	発がん抑制作用
ビタミン B 類	炭水化物の代謝補助、消化液の分泌促進、粘膜の保護
γ -アミノ酪酸	血圧降下作用
多糖類	血糖低下作用
フラボノイド	口臭予防、血管壁の強化
テアニン（うまみ成分）	精神安定、リラックス、脳神経細胞保護作用、カフェインとの拮抗作用
フッ素	虫歯予防
カフェイン	覚醒作用、利尿作用、強心作用、消化液の分泌促進、骨格筋肉の疲労回復、頭痛の治療など

出典）山西貞（1992）

5.2.2 ガン予防

お茶にガン予防効果があることから、埼玉県農林総合研究センター茶業特産研究所では埼玉県ガンセンターと共同研究して商品開発を行なっている。

食品には色々ながん予防物質が含まれている。しかし、緑茶の場合、その含有成分であるカテキンが煎じたお茶の中にすでに溶出された状態にあるので、そのままお茶として飲用できる利点を持つ。さらに、緑茶に含まれる活性型と不活性型のカテキンがお互いに相乗効果をもたらすので、緑茶はまさに理想的ながん予防の飲料である。経口的に飲用したカテキンは、体内に吸収されていろいろな臓器に到達してガンを予防することも分かっている（表 5-3）。緑茶によるがん予防は誰もがはじめられるがん予防である。

表5.3 がんが予防される臓器

消化管	食道、胃、十二指腸、大腸
遠隔臓器	肝臓、すい臓、肺、乳腺、前立腺、皮膚
移転	メラノームの肺移転

出典）中地ほか（2003）

ガンセンターの調査によると、1日にお茶を10杯飲むとガン予防の効果があるといわれている。これは、埼玉県民8552人を対象とした前向きコホート研究により明らかになった。1日10杯以上飲用している人は、3杯以下の人に比べて、がんの発症年齢が、女性は7.3歳遅れ、男性では3.2歳遅れることが分かった（表5-4）。男性で予防効果が低いのは喫煙の影響によるものである。これに対し、非喫煙の男性で調べると、女性と同じ予防効果が得られた。前向きコホート研究とは、多数の健康な人に生活習慣調査などを行い、その後、病気にかかった人、かからなかった人のデータを比較して、その原因や予防法を導き出す研究のことである。

表5.4 緑茶多量飲料によるがん予防効果

	1日当たりの緑茶平均飲用量		
	3杯以下	4杯以上9杯以下	10杯以上
がん疾患平均年齢（女性）	67.0±1.7	66.4±1.3	74.3±2.2
がん疾患平均年齢（男性）	65.0±1.5	67.2±1.0	68.2±1.1

出典）中地ほか（2003）

しかし実際に10杯を飲むことは難しいことから、不足する分を緑茶エキス粒で補うがん予防法を確立し、これを埼玉式と呼んだ。カテキンを中心にして、カフェインを除いた錠剤を開発し「GTE 緑茶エキス粒」を市販している。この製法は、茶葉からつくるのではなく、一旦茶に出した液体をフリーズドライ製法で粉末にしたものを錠剤にする。1粒がお茶の1杯分に相当するという。なお、茶葉に含まれているカテキンの量は、一番茶よりも二番茶の方が多いので、この「GTE 緑茶エキス粒」の原料は二番茶である。二番茶は、収穫量が多いが味は多少落ちるため小売価格が一番茶と比べて下落してしまうので、好都合なのである。このように茶葉の利用法を拡大し、その製品をPRしていくべきであると考えます。

図5.1 製造方法と緑茶エキス粒



出典）埼玉県ホームページ（2010.3掲載）

5.3 PR事業の改善

5.3.1 茶業協会

狭山茶に興味を持ってもらおうと、自主的に茶摘み体験を企画している農家は多々ある。しかし、参加者からしてみると、どの農家が企画しているのか、企画している農家はどれくらいあるのかなど、あいまいなことが多い。それなので、茶業協会や関連団体は、それらの情報をよりわかりやすく提供するため、農家と体験希望者を仲介するシステムを作るべきであると考え。交通アクセスや、料金、予約などの仕組み、体験内容など詳しい情報を、ひとつの場にいくだけで簡単に得られるのならば、より正しい選択ができるうえ、気軽に参加できるようになるのではないかと考える。

このように、農家が個々で行っている取り組みを、茶業協会や関連団体に取り上げて紹介・仲介し、大きな規模のものにすべきである。

5.3.2 品質の差を利用する

前述したように、製造過程の違いにより農家によって品質に差が生じる。これにより、価格も不統一になってしまう。

しかし、この品質の差を前向きにとらえれば、「店舗ごとに独自の味や風味がある」ということである。パッケージなどに品種を明記したり、店舗に試飲できる場を設けたりして、消費者が好みによって商品を選択できるようにするのである。これは、狭山茶がもつ特徴の「自園・自製・自販」が行われているからこそ実現ができることである。

おわりに

狭山茶の知名度を上げて、多くの茶葉を売りたい。しかし、収穫面積や収穫時期が限定されていることなど、生産性に問題があるため生産できる量は限られている。そのため、高級茶葉ではないのに他県の茶より割高になってしまう。狭山茶は、このような負の連鎖のなかにいると思う。

いかに生産効率を上げるか、どのようにPRすべきかなど問題は尽きない。しかし、昔から語り継がれているように、狭山茶には「味」に強みがある。だからこそ、生産規模が小さいにも関わらず、今現在も知名度は高いのである。

しかし、それに満足してはいけない。狭山茶業の農家一軒一軒が自分や狭山茶の今の状況を意識し、よりよい方向に改善しようと行動を起こしているかが重要である。すべての狭山茶業従事者が問題意識をもち、狭山茶の将来を考える必要があると思う。

そのためには、埼玉県茶業協会や各市町村の茶業協会が、各農家との連携を強化し、より頻繁に情報や意見の交換をすべきであると考ええる。そしてお互いの状況を理解し、協力し合える環境を構築したい。生産自体は農家個人で小さな規模だとしても、集団として目指す方向を統一すれば、大きな事業となる。

参考文献

【参考文献】

- ・有坪民雄（2003）『<イラスト図解>農業のしくみ』日本実業出版
- ・一之瀬正輝（1991）『日本一農家のハイテク技術』講談社
- ・入間市博物館（2009）『狭山茶の歴史と現在』入間市博物館
- ・岡田智弘・川瀬光義・鈴木誠・富樫幸一（2007）『国際化時代の地域経済学第3版』有斐閣
- ・小國伊太郎（2004）『心と体に効く お茶の科学』ナツメ社
- ・社団法人日本茶業中央会（2009）『緑茶の表示基準』
- ・鈴木福松（1988）『地域食品のマーケティング―成立条件と流通システム―』農林統計協会
- ・総務省統計局（2009）『家計調査年報《I 家計収支編》』
- ・中地敬・菅沼雅美・藤木博太・松山聡・宮崎雅治・今井一枝（2003）『癌の科学予防 緑茶によるがん予防 臨床応用に向けて』篠原出版新社
- ・農林水産省（1991～2011）『第85次～第66次農林水産省統計表』財団法人農林統計協会
- ・袴田勝弘（2003）『お茶の力～暮らしの中のお茶と健康～』科学工業日報社
- ・速水佑次郎（1986）『農業経済学』岩波書店
- ・柳澤智美（2009）『地域固有産業と地域政策：埼玉県狭山市の地域活性化と茶業を中心に』城西大学
- ・山西貞（1992）『お茶の科学』裳華房

【参考 HP】

- ・NPO 法人学生耕作隊 〈<http://www.kousakutai.net/>〉（最終確認 2012 年 1 月）
- ・入間市博物館 〈<http://www.alit.city.iruma.saitama.jp/>〉（最終確認 2012 年 2 月）
- ・関東農政局 〈<http://www.maff.go.jp/kanto/>〉（最終確認 2012 年 1 月）
- ・埼玉県公式ホームページ 〈<http://www.pref.saitama.lg.jp/>〉（最終確認 2012 年 1 月）
- ・埼玉県茶業協会 〈<http://www.cnet-sc.ne.jp/sym-cha/>〉（最終確認 2012 年 1 月）
- ・財団法人日本茶業中央会 〈<http://www.nihon-cha.or.jp/event.html>〉（最終確認 2012 年 2 月）
- ・狭山市公式ウェブサイト 〈<http://www.city.sayama.saitama.jp/index.html>〉（最終確認 2012 年 2 月）
- ・所沢市ホームページ 〈<http://www.city.tokorozawa.saitama.jp/>〉（最終確認 2012 年 2 月）