



まえてつ通信 2nd

NO. 060 2017.11.14(火)

◎またひとつ本県より日本一 ～長崎玉緑茶(全国茶品評会)～

先週の土曜日(11/11)に佐世保市で開催された「第71回全国お茶まつり長崎大会」に出席しました。報道でご承知かと存じますが、今回、全国の品評会で東彼杵町の尾上和彦氏の出品茶が「蒸し製玉緑茶の部」で日本一に輝きました。



お茶の品評会は「普通製茶」「かぶせ茶」「玉露」「窯炒り茶」等8つの部門で841点が審査され、今回映えある受賞となっています。また成績が優秀な市町村に贈られる「産地賞」においても東彼杵町が1位、佐世保市が2位の快挙を成し遂げています。

日本茶の消費拡大(別紙参照:まえてつ通信1-19「日本茶を飲もう」)による産地のさらなる発展を願っています。「お茶ならまえてつ!」と言われるくらい学んでみたいと思いつつながら帰路に着きました。

◇本県の茶業の概要

本県の茶業はH27における農業産出額は11億円で全体の1%です。昨今はこの業界も市場価格の低迷や高齢化による茶生産者の減少、耕地面積の縮小と取り巻く環境は厳しくなっていますが、最近では青年部を中心とした品種の研究や各種研修会、対外的なPR等の積極的な展開でブランドの確立を目指しています。今回の受賞がその励みとなることは嬉しい限りです。

◇長崎県の茶産地

栽培農家	437戸	(H28度)
栽培面積	750ha	(全国第10位 H28度)
生産量	荒茶775t	(全国第11位 H28度)
産出額	11億円	(全国第12位 H27度)



平戸市の富春庵跡と茶園

◇本県の茶の歴史(3つの「初」)

(1) 日本に喫茶文化を移入した地

1191年に喫茶文化を伝承した栄西禅師(臨済宗)は中国から茶の種子を持ち帰り、現在の平戸市に「富春庵」を建立。その裏山に茶の種子を播いたといわれています。

(2) 庶民が飲むお茶の移入の地

1654年、隠元禅師は長崎市の興福寺に住し、1661年には山城宇治に黄檗山萬福寺を創建しました。禅師は中国の釜炒り茶の製法を伝え、これが隠元茶と呼ばれました。また急須に茶を入れ湯を注ぎ、これを抽出して飲む方法を伝えました。



長崎市の唐寺(興福寺)

(3) 日本茶を初めて海外に輸出した土地

1853年、女貿易商の大浦慶はオルト商会と連携し、九州一円から日本茶を買い求め、長崎の出島からイギリス、アメリカ、アラビアに輸出しました。



まえてつ通信

NO.019 2012.11.12



先週9日に東彼杵町で行われた九州茶業研究大会に出てまいりました。この大会は九州の茶業関係者が連携し、九州茶産地が国内の供給基地としての役割を果たし(全国の40%の供給)課題や先進事例の研究により茶業の安定的発展を目指すために毎年各県持ち回りで実施されているそうで、長崎県での開催は11年振りとのことでした。

◎日本人だからもっと日本茶を飲もう!



私も日頃食事以外ではコーヒーを飲む機会の方が多いのですが、大会に参加して茶業の厳しい現状を知り驚きました。

◆茶販売農家数の推移 (単位:戸)

区分	H2	H7	H12	H17	H22
全国	109,020	93,544	53,687	37,617	28,116
九州	27,848	21,060	11,470	8,150	6,072
佐賀	2,559	2,159	1,634	1,063	725
長崎	1,335	1,036	793	463	319
鹿児島	7,657	5,924	4,309	3,072	2,216

近年の茶業を取り巻く環境は、九州各県で広く生産され、特に中山間地域においては基幹作物でもあるにもかかわらず、他の農作物と同様に担い手の高齢化や後継者不足、消費の多様化と若年層のお茶離れによる消費の減少等から、国内生産量は減少傾向、茶価が低迷し茶販売農家数も下記の通りの推移を辿っています。

大会ではこれからの課題の認識や研究成果の発表、会場内では若い生産者による新しい取り組み事例も紹介されていました。近年、日本茶に含まれる色々な成分が健康に対して効能があることが様々な研究によって明らかになっています。もっと日本茶を消費しましょう!

◎日本茶検定・インストラクター・マイボトルでどこでもカフェ

消費の拡大、日本茶への関心アップのためこんなこともやっています。チャレンジしてみませんか?

○日本茶検定 <http://www.nihoncha-ins>

気軽に日本茶の知識を試したい方のためのインターネット検定(年3回)。

○日本茶アドバイザー(初級) <通信講座あり・年1回検定>

茶全般の知識及び技術の程度が消費者の指導助言や日本茶インストラクターのアシスタントとしての適格性を備えた初級指導者。

○日本茶インストラクター(中級) <通信講座あり・年1回検定>

日本茶全般の知識・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。

○日本茶マスター(上級)

日本茶インストラクターとして3年以上の活動と経験を有し、日本茶に関する分野別の専門的知識及び技術の程度が特に優れた上級指導者。

○マイボトルどこでもカフェ <http://www.zojirshi.co.jp/cafe>

象印さんがH18年より展開された環境への貢献と健康的なライフスタイルを提案するキャンペーン。「マイボトルを持てば、おいしい温度でお気に入りの飲み物を好きな人と楽しむことができる、マイボトルライフを楽しんでほしい」という願いが込められています。給茶スポット(有料)が全国にひろがっています。