島根県茶業及びお茶の文化の振興に関する指針

～茶は産業、茶は文化、島根のお茶をもっと感じる！～

平成２５年３月

島根県

はじめに

島根県では、茶葉は県内の東部から西部にかけて各地で生産されていますが、全国的に見ても決して量が多いとはいえません。

一方で、江戸時代の松江藩藩主‘松平治郷（不昧公）’が茶人であったという歴史的な背景から、お茶を飲む文化が発達しているのが特徴ともいえます。

そのような中で、平成２３年４月２２日に「お茶の振興に関する法律」が成立し、この法律に基づいて、国は「茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針」を平成２４年３月に策定しています。

これを受けて本県でも、国の基本方針に即し茶業及びお茶の文化振興に関する指針を定めることといたしました。

これは、本県における茶業の現状をまとめるとともに、茶業振興及びお茶による文化振興の基本的な方向性を記載したものです。

本県の茶業がどのようなものかを理解していただくとともに、生産振興や消費拡大の参考にしていただきたいと考えます。

今後、県民の皆さんにもっとお茶に親しんでいただき、こころ豊かで健康的な生活の実現と本県の茶業の活性化に資することができれば幸いに存じます。

最後に、この指針の策定にあたり、貴重なご助言をいただきました関係者の皆様、パブリックコメントにおいてご意見いただきました県民の皆様方に対し、心からお礼申し上げます。

平成２５年３月

島根県農林水産部長
原　仁史

目次

【主旨】・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1

【基本的な方向】・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1

【茶業振興に関する現状と将来見通し】・・・・・・・・・・・・・・・・・２～３

【茶業振興の施策】
1　生産者の経営の安定と担い手の確保・・・・・・・・・・・・・・・・４～５

2　加工及び流通の高度化・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6

3　品質向上の促進・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7

4　消費拡大・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・８～９

5　茶の輸出について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・10

【お茶の文化振興】・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・11～14

【参考資料】
- 島根お茶 MAP
- 島根県茶業振興協会会員一覧
- 山陰茶商組合組合員一覧
- 島根県茶業の統計データ
- 地域で活躍するお茶の専門家

- 出典資料

「ほっとひといき　日本茶入門」
（一部抜粋）

島根県観光キャラクター『しまねっこ』

使用許可番号４３４号

「お茶の振興に関する法律」（平成二十三年四月二十二日法律第二十一号）
「茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針の概要（農林水産省）」

【主旨】

この指針は、「お茶の振興に関する法律」（平成二十三年四月二十二日法律第二十一号）に基づく国の基本方針に即して、島根県における茶業及びお茶の文化振興に関する方向性と取り組み事項について定めるものです。

【基本的な方向】

島根県は文化的な側面から茶の消費量が多い（特に東部地域）ものの、県内の※茶商で取り扱われている茶葉の多くは県外から購入されたものです。県内製茶業の中にあって、茶葉生産は県内需要を満たしているとは言えません。

この背景には、生産者の高齢化と茶樹の老木化による生産性（収量・品質）の低下に課題があり、これらの問題を解決するためには、生産性の高い品種や若木への更新等様々な対策により、県外茶葉の品質に負けないものを生産していくことが重要になります。

そして、収益性の向上により、後継就農、U・I ターン等の担い手確保により、茶栽培面積の急激な減少に歯止めをかけ、産地の維持・発展を行うことが重要です。

この指針ではこれらの課題を解決することにより流通需要を満たし、消費者に島根県産のお茶を愛飲してもらうことを目指します。

また、島根の持つ独自の茶文化や消費に関する取り組みについても、生産者・販売者と関係機関とが一体となって推進し、島根の豊かなお茶の文化と茶園の美しい風景を子どもたちや後世に守り伝えていきます。

一番茶初摘み会を彩る早乙女たち

行政機関、各農業協同組合、島根県茶業振興協会、山陰茶商組合等の関係機関・団体は、それぞれの役割に応じて、この指針に沿った具体的な取組み等を推進します。

※茶商とは、荒茶・仕上げ茶を購入し、自社で加工・包装し、小売店などに販売する業者のこと

【茶業振興に関する現状と将来見通し】

島根県の茶業生産は栽培面積が 207ha、荒茶の生産量が 235t、産出額（茶生葉）が２億円となっています。（農林水産統計　平成 21 年度調査より）

県内には、①茶樹を栽培し、茶葉を荒茶加工工場へ出荷している個人生産者、②栽培から荒茶加工までの行程をおこなう一般茶業者、③大規模な茶園を整備し、栽培から製茶までを一貫して取り組む茶業者らがそれぞれ地域各所に点在しています。

○島根県内の茶生産農家の状況（平成 23 年度）

項目＼市町村	松江市	安来市	出雲市	雲南市	浜田市	江津市	川本町	美郷町	津和野町	吉賀町	合計
茶栽培農家数（戸）	192	14	99	35	1	1	5	21	8	10	386
内　認定農業者数（戸）	3	0	9	1	0	1	0	0	4	0	18
荒茶加工場数（数）	5	1	13	2	1	1	1	1	6	1	32

※認定農業者数は茶を主に生産している農業者の数とした　（「平成23年度　茶の生産流通状況等に関する報告（農畜産振興課まとめ）」より）

○県内荒茶・仕上げ茶移入・移出状況（平成 23 年度）

単位：t

	荒茶				仕上げ茶			
県全体	荒茶生産量 A	移入量 B	移出量 C	仕上仕向量 D＝A＋B－C	県内向け仕上げ茶（Dを仕上げたもの）	移入量 F	移出量 G	県内仕向量 H＝E＋F－G
	149	1099	28	1220	1104	940	1828	216

（「平成23年度　茶の生産流通状況等に関する報告（農畜産振興課まとめ）」より）

○島根県の緑茶茶期別生産者価格の推移

茶期＼年	平成 11年	16年	20年	21年	22年	23年
一番茶(円/kg)	2,650	1,890	1,387	1,381	1,398	1,271
二番茶(円/kg)	760	922	555	555	507	426
秋冬春番茶(円/kg)	400	425	445	430	400	－

※全国茶生産団体連合会調査より。－はその年調査が行われなかったことを示す。

平成 23 年度の調査によると、県内での荒茶の生産量は 149t です。一方で、県外から移入した荒茶及び仕上げ茶の合計は 2,039t にもなり、県内のお茶の需要に生産が追いついていないことが見て取れます。

この背景には、生産者の高齢化と茶樹の老木化による茶園面積と荒茶生産量の減少や県内茶葉が県外茶葉に品質面で押されていることがあります。(23 年度の一番茶の島根県産平均価格は 1,271 円/kg、全国平均価格は 2,438 円/kg)

以下の指針に示す生産・加工・流通・消費・文化など多岐にわたる活動で、県内荒茶の生産減少を防ぎ、品質を向上させ、流通需要を満たすことによって、消費者に島根県産のお茶を「島根県生まれのもの」として認識しながら愛飲してもらうことを目指します。

○島根県茶業の生産状況と将来見通し

年 / 項目	平成					
	11年	16年	20年	21年	22年	34年（見通し）
茶栽培面積(ha)	245	212	209	207	208	208
荒茶生産量(t)	343	317	－	235	－	258
茶（生葉）産出額(億円)	3	3	2	2	2	2

※農林水産省統計より。－はその年調査が行われなかったことを示す。

■34 年見通し設定根拠

・後継就農、U・I ターン等の担い手確保により、茶園面積の減少を防ぐこととして、10 年後の H34 年見通しを現状維持の 208ha に設定。

・生産量については、改植事業により新品種や若木への改植を進め、単収を 1 割アップさせる。島根県の荒茶収量に加え反収向上と目標栽培面積から設定。

【茶業振興の施策】

１　生産者の経営の安定と担い手の確保

○省力化、低コスト化の推進

省力機械化や共同利用機械の導入、効率的、効果的な防除体系の普及等により、環境負荷の軽減と生産コスト低減を図ります。（お茶の県内エコファーマー数：10 事業者　平成 24 年度時点）

※エコファーマーとは「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」（持続農業法）に基づき、環境と調和のとれた農業を実践する、島根県知事が認定した「認定農業者」の愛称です。「土作り」「化学肥料低減」「化学農薬低減」の３つの分野への取り組みを行っています。

機械による茶収穫作業の省力化(例.乗用摘採機：右写真)

近年発生が確認された「ﾁｬﾄｹﾞｺﾅｼﾞﾗﾐ」とその生態を学ぶ研修会

〇新品種への改植・更新による生産性向上

県内の多くの産地では‘やぶきた’を中心とした品種構成となっていますが、生産者と関係機関が連携を図り、茶改植等支援事業（国）等の活用により、品質の良い‘さえみどり’や晩生品種の‘はるみどり’‘おくみどり’等、立地条件に適合した品種への改植を行い、生産性向上を図ります。

新たに改植をする苗の準備とその植え付け圃場

〇担い手の確保

県内では、担い手が不足している中にあって、一部の生産者には後継就農によって世代交代が進んでいるところもあります。

今後は、このような後継就農者やU・Iターン者などの新規生産者を認定就農制度等で支援していきます。

また、島根県茶業振興協会の青年部を中心とした研修会・交流会等により、若い後継者や雇用就農者の技術向上とネットワークづくりを支援していきます。

２　加工及び流通の高度化

○栽培および加工技術の一体的な高位平準化

茶の加工事業者を中心に、製茶加工機械やその工程（中揉機、精揉機の熱加減等）の重要性を再認識し、製茶技術の全体的なレベルアップを図ります。

荒茶加工機械のライン

また、６次産業化を目指す場合には、国の６次産業化関連事業などにより、新商品の開発や施設・機械の整備などの取り組みを支援しています。

○高い安全性の確保に向けた取り組みと GAP の普及

食品を取り扱っているという自覚を促し、肥料・農薬を適正に使用することはもちろん、加工工程等で発生するリスクを最小限にするための管理を行うことを推進します。

道具の整理整頓

記録・帳簿類の整備

GAP 手法を取り入れた「安全で美味しい島根の県産品認証制度(美味(おい)しまね認証制度)」を島根県では推奨しています。

国の※ＧＡＰガイドラインに準拠した県独自の認証基準により認証しており、平成 24 年度までに県内で 2 件の事業者が認証を取得しています。

※GAP とは、安全な農産物生産のために、生産者自らが農業生産工程で起こりうる農薬残留や異物混入などのリスクを洗い出し、これらの危険をなくすための管理を記録・点検・改善していくことで、農産物の安全を向上させる取り組みのこと（農水省ホームページより抜粋）

３　品質向上の促進

○茶業者同士の研鑽

茶品評会（全農しまね主催）や視察等研修会を通じて、茶業者相互の技術研鑽や、関係機関等の情報交換を進め、商品性の向上を図ります。

島根緑茶品評会

県外茶工場への視察

○新品種への改植・更新による高品質化

生産者と関係機関が連携を図り、茶改植等支援事業（国）等の活用により、老木の更新と優良品種への改植を進め茶葉の品質向上を図ります。

新品種‘さえみどり’

○防霜ファンの設置等による霜害の低減

霜害の発生は、発芽直後の葉芽を傷め、茶の外観や香気などの品質の低下に直結するため、防霜ファン等の設置推進や晩生品種の‘はるみどり’‘おくみどり’等、立地条件に適合した品種への改植等により茶の品質向上を促進します。

防霜ファン設置茶園

４　消費拡大

○低年齢層へのお茶愛飲促進

各地域の茶生産者は、子どもたちにお茶についてもっと知ってもらい、お茶を飲むことに馴染んでもらうために、茶摘み体験や・加工工程の見学等の取り組みを行っていきます。また、食育の観点から、無理なく取り組める学校に対して、学校給食へのお茶の利用を提案していきます。

地域での茶体験交流

○新商品開発と積極的な販路開拓

近年、様々な茶商品が登場する中で、島根県産茶葉を活用した新たな商品開発も進んでいます。このような動きを、更なる消費拡大や販路拡大に繋げていきます。

【例】

有機煎茶

食べるお茶

五穀茶

出西生姜入り粉末緑茶

島根産ペットボトル茶

美味しまね認証の茶

〇販路開拓について

県内外での消費拡大と販路拡大のために、専門性の高い商談展示会等に出展し、積極的にバイヤーとの商談を行うとともに、各種催事等で直接消費者に向けてＰＲ・販売を実施します。

県外展示商談会での出展（東京）

県外量販店「島根フェア」での販促（東京）

〇消費 PR 活動

茶の初摘み会の開催や茶を身近に感じてもらうためのクイズやクロスワードなどアイディアを用い、テレビおよび新聞などの各種メディアを通じての消費・宣伝活動を実施していきます。

メディア掲載による緑茶宣伝の実施（山陰茶商組合、全農しまね共催）

５　茶の輸出について

○海外市場への販路開拓・拡大

少子高齢化による今後の需要縮小が不可避の国内市場を補完する新たな市場として期待される海外への販路開拓・拡大のため、海外バイヤーとの商談、現地消費者に対する島根県産茶製品のＰＲ、販売促進活動等の取り組みを行っていきます。

海外バイヤーとの地元商談会開催

県産茶製品の試飲ＰＲ（ロシア）

小売店舗での販売促進活動（米国）

「抹茶カフェ」の店舗展開（タイ）

【お茶の文化振興】

○島根県独自のお茶文化

島根県の県庁所在地、松江市は 47 都道府県の県庁所在地の中でも茶の消費量が多くなっています。特に緑茶にかける購入額は 6,036 円/年/世帯と全国平均の 4,591 円/年/世帯を大きく上回っています。（平成 23 年 総務省家計調査より）

これらの背景には、江戸時代の松江藩藩主‘松平治郷（不昧公）’が茶人であったこともあり、そのお茶の文化が永く息づいているためと言われています。

また、泡立てたお茶の中に、ご飯と漬物などの具を入れて食べる「ぼてぼて茶」と呼ばれる郷土料理などが存在しています。これは一説によると、庶民が飢饉に苦しんでいるときに不昧公が非常食として推奨したのが始まりとも言われています。このような独自のお茶の文化を形成してきたことが、茶の消費量が多い背景となっています。

松江藩主‘松平治郷(不昧公)’と郷土料理「ぼてぼて茶」

和菓子‘若草’は、新緑の茶園を思い起こさせる姿から不昧公が命名されたと言われています。

和菓子‘若草’

国の重要文化財である茶室‘菅田庵’や県指定の有形文化財である茶室‘明々庵’は「不昧公好み」と呼ばれています。

茶室‘明々庵’

これらの背景や歴史・文化への理解を深めてもらうため、以下に挙げるような、様々な茶文化発信の場を活用していきます。

〇小中学校におけるふるさと教育の推進

児童生徒が茶文化を理解し、地域に誇りと愛着を持つ心を養う取り組みを、地域の優れた文化に親しむ「ふるさと教育」の一つとして実施している学校があります。

〇高校でのお茶の教育

茶道を課外活動として実施している学校があり、お茶の文化振興に寄与しています。

高校茶道部での病院訪問・文化祭活動

〇食文化（日本型食生活）の啓発

主食・主菜・副菜を組み合わせた日本型食生活は、健康の保持増進に優れた食事であるとともに日本特有の食文化であり、お茶はその日本型食生活に深く根ざしています。

各関係団体と連携し、食育推進活動として食文化を伝えていく取組を推進していきます。

〇島根の茶文化の発信

お茶の文化や美味しいお茶の入れ方などを学んでもらい、お茶を飲む習慣や文化への理解を図るとともに地域における茶文化の発信活動を推進していきます。

母娘で学ぶおいしいお茶の飲み方教室

〇様々なお茶の飲み方の提案

島根県産のお茶は、一般的な湯冷ましをしてから煎れて飲む方法だけでなく、様々な飲み方が提案されています。

煎茶をティーバッグにして水出しを行うと、苦み・渋みが少なく非常にまろやかなお茶に仕上がります。また、香りの強い県西部山間地のお茶は、あえて熱湯を注ぎ、その強い香りと渋みを味わう飲み方もあります。

水でじっくりと出したお茶は
苦み・渋みが少なく飲みやすい

山間地の香りの強いお茶は
熱湯を注いで楽しむことも可能

また、県内には「伯太番茶（安来市）」「唐川番茶（出雲市）」「大東番茶（雲南市）」などの多様な番茶銘柄があり、すっきりとした味わいで食事とともに飲まれることが多く、根強い需要があることも特徴です。

日本茶インストラクター等と連携し、お茶の消費場面や、文化発信の場で、これらの飲み方の提案をしていきます。

○日本三大茶会　「松江城大茶会」

秋の文化催事として、山陰中央新報社主催の「松江城大茶会」が開催され、親しまれています。抹茶・煎茶等のさまざまな流派の先生が茶席を設け、お茶と和菓子を振る舞います。

毎年多数の参加者で賑わう松江城大茶会

また、県内各地での催事や公民館活動等において、茶菓を振る舞うお茶席を設けたり、各家庭で気軽にお茶をたしなむなど、お茶に親しむ習慣が地域に根づいています。

子連れから高齢者まで茶会へ参加

このような場を活かして、島根県の茶業の特徴や文化・飲み方などへの理解を深め、島根のお茶に親しんでもらうことを推進します。

【参考資料】

島根お茶ＭＡＰ

○番号　茶協会員（生産者）
●番号　茶商会員（加工・販売）
※茶協及び茶商会員のみ掲載しています

◆島根県のお茶の概要（平成 21 年度）

- 茶園面積　　207ha
- 荒茶生産量　235t（普通煎茶 105t、番茶 130t）
- 産出額（茶生葉）２億円
- 茶協会員数　３１会員　・茶商会員数　３０会員

島根県観光キャラクター『しまねっこ』
使用許可番号４３４号

○島根県茶業の中心組織について

「島根県茶業振興協会」（正会員：３１会員　）

主には茶栽培から荒茶加工等を行う生産者団体。特別会員等として全農しまねや県などの関係機関も参画。

★島根県茶業振興協会会員一覧（順不同　平成 24 年 9 月現在）

①	大庭空山茶業組合　(松江市)	⑰	大前製茶　(出雲市)
②	JA くにびき茶生産協議会(松江市)	⑱	唐川共栄製茶組合　(出雲市)
③	錦峰園製茶場　(松江市)	⑲	（株）出雲精茶　(出雲市)
④	伯太町茶農業協同組合　(安来市)	⑳	（有）一畑園　(出雲市)
⑤	（株）桃翠園　(出雲市)	㉑	中西茶業　(出雲市)
⑥	砂子原茶業組合　(雲南市)	㉒	神門製茶所　(出雲市)
⑦	鰐淵製茶　(出雲市)	㉓	住江茶業組合　(江津市)
⑧	今岡製茶工場　(出雲市)	㉔	田中秀翠園　(津和野町)
⑨	坂本製茶　(出雲市)	㉕	江の川茶生産組合　(川本町)
⑩	JA いずも茶部会　(出雲市)	㉖	浜原茶業組合　(美郷町)
⑪	西製茶所　(出雲市)	㉗	石橋製茶工場　(津和野町)
⑫	JA 雲南（大東製茶工場）(雲南市)	㉘	（株）扇原茶園　(浜田市)
⑬	村上園　(雲南市)	㉙	和田製茶工場　(津和野町)
⑭	青木屋茶園　(雲南市)	㉚	寺田茶工場　(津和野町)
⑮	内田製茶工場　(雲南市)	㉛	直地茶業生産組合　(津和野町)
⑯	出雲松寿園　(出雲市)		

「山陰茶商組合」（正会員：３０会員　）

県内外から購入した様々な種類の茶葉(荒茶)を独自にブレンドして販売する茶商団体。

★山陰茶商組合組合員一覧（順不同　平成 24 年 9 月現在）

❶	（有）原田産業　(松江市)	⑯	福代茶舗　(出雲市)
❷	（株）千茶荘　(松江市)	⑰	（有）武永茶舗　(出雲市)
❸	（有）加島茶舗　(松江市)	⑱	（株）桃翠園　(出雲市)
❹	（有）お茶の松弘園　(松江市)	⑲	黒田聞天園　(出雲市)
❺	（有）森山茶舗　(松江市)	⑳	富田茶舗　(出雲市)
❻	（有）中村茶舗　(松江市)	㉑	（株）ひかわ　(出雲市)
❼	（有）森山園　(松江市)	㉒	西製茶所　(出雲市)
❽	（有）斉田茶舗　(松江市)	㉓	大阪屋茶舗　(雲南市)
❾	（有）富田茶舗　(松江市)	㉔	（株）藤原茶問屋　(雲南市)
❿	森脇智治茶舗　(松江市)	㉕	春光園　(大田市)
⓫	（株）茶三代一　(出雲市)	㉖	（有）はんのえ　(安来市)
⓬	（有）坂本藤次郎本店　(出雲市)	㉗	（有）福島茶舗　(安来市)
⓭	（株）原寿園　(出雲市)	㉘	（有）福井製茶　(米子市)
⓮	かみや園本店　(出雲市)	㉙	（有）長田茶店　(米子市)
⓯	（有）中村端松園　(出雲市)	㉚	（株）静香園　(米子市)

○地域で活躍するお茶の専門家

茶商を中心に、県内でお茶を扱う店舗には「日本茶インストラクター」と呼ばれる資格を持った専門家がいることがあります。

お茶の美味しい淹れ方はもちろん、お茶の種類から製法、美味しいお茶の選び方、歴史など**お茶に関するあらゆる知識をアドバイス**してくれます。

自らが美味しいお茶を選ぶのに迷った時、子どもたちに島根のお茶文化について教えたい時など､是非インストラクターのいるお店を訪ねてみてください。

特に、インストラクターが活用する日本茶の資料は非常に見やすく、丁寧な資料となっており必見です。

日本茶インストラクターが活用するお茶の副読本(一例)

★島根県内の日本茶インストラクターの在所一覧 ***(順不同　一部会員除く)***

氏名	在所名（店舗、事務所）	店舗住所
富田　奈保子	（有）富田茶舗	松江市寺町 199-5
原田　由美	（株）千茶荘	松江市矢田町 250-98
三代　正幸 角　　修治	（株）茶三代一	出雲市長浜町 729-6
大島　正也	（有）お茶の三幸園	松江市学園南 2-16-5
森山　悦子	（有）森山園	松江市東朝日町 267-4
角田　幸広	（有）香里園	簸川郡斐川町大字原鹿 935
西　　龍介	西製茶所	簸川郡斐川町出西 2720-1
原田　香織	（有）原田産業	松江市殿町 222
米山　美由紀	（株）出雲精茶	出雲市小境町 1700-12

出典資料：「ほっとひといき　日本茶入門」より一部抜粋
監修：日本茶インストラクター　山上昌弘
編集：ＮＰＯ法人日本茶インストラクター協会
発行・企画：社団法人　日本茶業中央会

茶の歴史

Point!　お茶は薬・解毒剤、高級嗜好品と変遷して、現在の形へ

【お茶の起源】

茶の発祥地は中国と言われ、もともと薬、解毒剤として用いられていました。「お茶を一服」という言葉はこれに由来すると言われています。

本草学の始祖、今日の漢方薬の基礎を築いたとされる神農帝が山野を駆け巡り人間に適する野草や樹木の葉などの良否をテストするため、1日に72もの毒にあたり、そのたびに茶の葉を用いて解毒したという話はお茶を知る上で重要です。

神農帝
（写真提供　三光丸クスリ資料館）

【日本の茶の歴史】

日本の最古の、信頼でき得る喫茶記録は、「日本後記」にある「弘仁6年（815年）4月22日、僧・永忠が嵯峨天皇に茶を奉った」というものです。当初、お茶は大変な貴重品でした。

それが普及したのは、鎌倉時代に臨済宗の開祖・栄西がお茶を中国・宋から持ち帰ったのがきっかけです。

当時のお茶は抹茶に近く、江戸時代に入ってからは煎茶が茶の中心となり、庶民の口にも入るようになりました。当時は、お茶請けには栗など木の実が食べられていました。

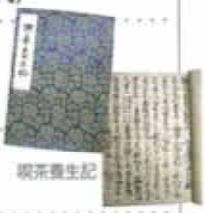
【世界の茶の歴史】

ヨーロッパに伝わったのは大航海時代に入る16世紀。中国広東にやってきたポルトガル人が最初にお茶を味わった西洋人だと言われています。

17世紀に入ると新たにアジア交易の覇権を握ったオランダによってお茶（紅茶）がイギリスに輸出されるようになりました。お茶が世界の隅々にまで普及したのは20世紀に入ってからです。

2005年の統計によると世界の茶の生産量は約342万トン、そのうち緑茶は約90万トン、紅茶は約233万トンであると推定されます。

紀元前2737年	神農帝が薬草をテストするときに、お茶を解毒剤として用いたという一文がある（中国・出典　神農本草綱目）
紀元前59年	王褒の「僮約」（契約書の意）に飲料として茶が用いられるという一文がある（中国） →【Check!】王褒の「僮約」
760年	陸羽が「茶経」を著す（中国・唐時代）
815年	※日本の喫茶記録第一号 嵯峨天皇に僧・永忠が茶を奉る （日本・出典　日本後紀）
951年	皇服茶（大福茶）のはじまり（日本） →【Check!】皇福茶（大福茶）
1191年	栄西禅師が茶の種子を持ち帰る（日本）
1214年	栄西禅師が将軍　源実朝に「喫茶養生記」とともに茶を献上（日本）
1522年	千利休生まれる（～1591）（日本）
1738年	永谷式煎茶創製（日本） →【Check!】永谷式煎茶
1835年	玉露の発明（日本） →【Check!】玉露の発明
1858年	日米通商修好条約締結。 日本茶が主要な輸出品となる（日本）
1924年	三浦政太郎が茶葉中からビタミンCを発見（日本）
1991年～	緑茶ドリンクの流行（日本）



喫茶養生記

千利休（写真提供　堺市博物館）

輸出用のラベル（蘭字）

Check!　王褒の「僮約」

「僮約」とは、前漢の文人、王褒が書いた僮（使用人）の職務を記した契約書のこと。この中に、「茶を烹る。武陽で茶を買う。」という文があり、この頃からお茶が飲まれていたと考えられます。

Check!　栄西禅師

平安時代末期から鎌倉時代初期に活躍した高僧。中国、宋に2度わたり、日本に帰る際に、修行の眠気醒ましに使われていたお茶の種子を持ち帰りました。禅宗の一派・臨済禅を日本に伝えた、臨済宗の開祖でもあります。

栄西禅師（写真提供　建仁寺）

Check!　皇服茶（大福茶）

皇服茶とは、大福、王服、大服とも書き、元旦に汲んだ水で淹れたお茶に、梅干と結び昆布を加えたものです。

その由来は、951年（天暦5年）にまでさかのぼります。

今でも京都では、元旦の朝、お雑煮を食べる前に皇服茶を飲んで一年の邪気を祓う慣わしがあります。

Check!　永谷式煎茶

永谷式煎茶とは、宇治の永谷宗円が発案した製茶方法のこと。

それまでは中国の製法である、茶の芽を釜で炒って乾燥させる釜炒り製法でしたが、宗円は蒸気で蒸した葉をホイロの上で揉みながら乾燥させ、色・形・香りともに優れたお茶を作りました。

別名・宇治製法ともいう。

Check!　玉露の発明

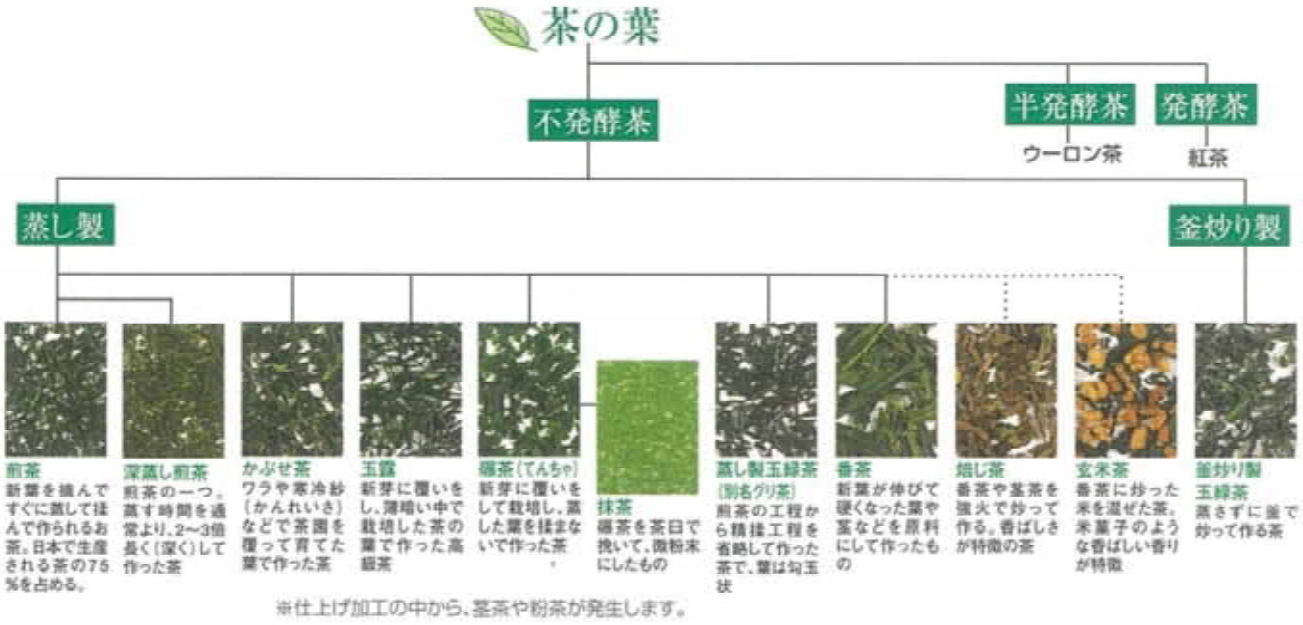
1835年（天保6年）に山本山の六代山本嘉兵衛（徳翁）が、山城国久世郡小倉村の木下吉左右衛門の家で、抹茶を作る過程で蒸された葉をかき回したところ、丸く団子になったところから「玉の露」と名付け、商品化しました。

出典資料：「ほっとひといき　日本茶入門」より一部抜粋
監修：日本茶インストラクター　山上昌弘
編集：ＮＰＯ法人日本茶インストラクター協会
発行・企画：社団法人　日本茶業中央会

日本茶の種類と製法

Point!　茶の発酵とは酸化のこと。加工が違うだけで、もとはひとつの「茶」

茶の発酵とは生葉（なまは）の中の酸化酵素を働かせることであり、酒や味噌のように微生物を働かせる「醗酵」ではありません。
緑茶、烏龍茶、紅茶、加工の仕方が違うだけで同じ「茶」という植物から作られています。



※仕上げ加工の中から、茎茶や粉茶が発生します。

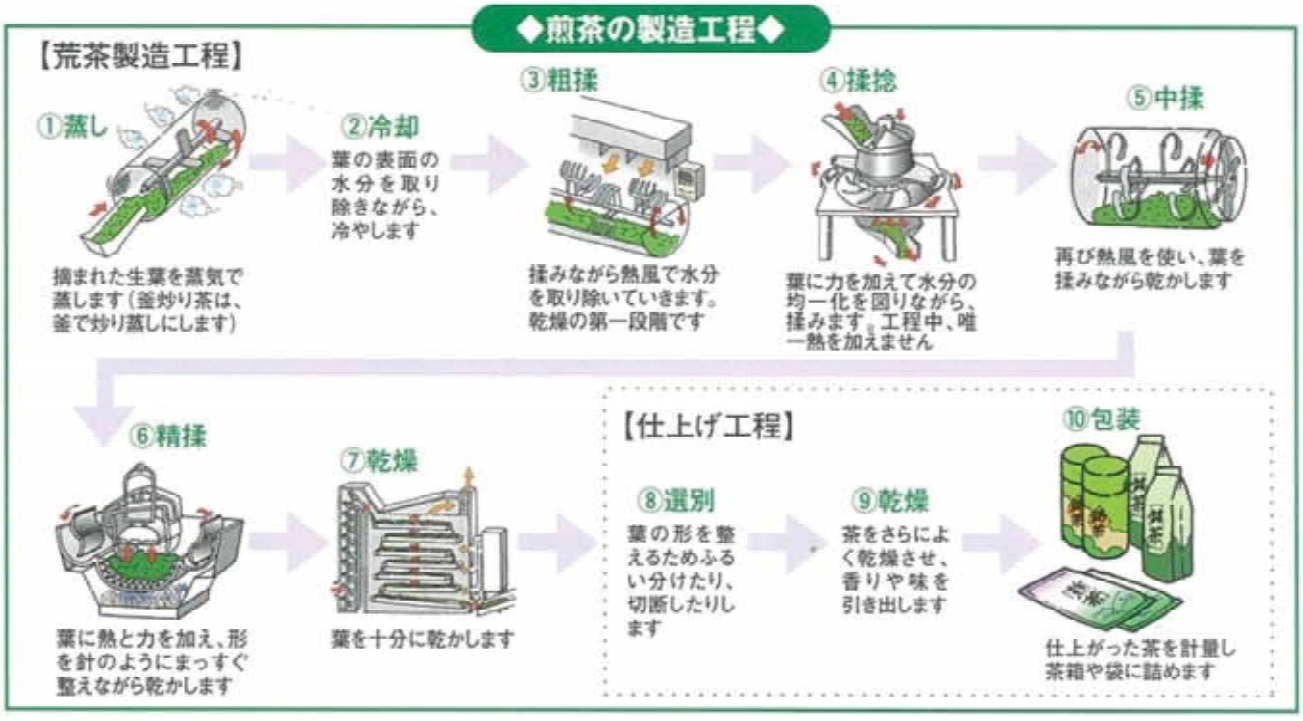
Check!　一芯二葉とは

新芽の先端部分の芯（芽吹きはじめた芽）とその下の葉2枚のこと。
「新茶」（一番茶）は、この一芯二葉を丁寧に摘み取って作られます。
紅茶ではフレッシュリーフとも呼ばれます。

Check!　覆下園とは

茶の木をよしず棚などで覆い、直射日光が当たらないようにした茶園です。
覆下園では、玉露、碾茶（抹茶の原料）、かぶせ茶が作られます。

◆煎茶の製造工程◆



出典資料：「ほっとひといき　日本茶入門」より一部抜粋

監修：日本茶インストラクター　山上昌弘

編集：ＮＰＯ法人日本茶インストラクター協会

発行・企画：社団法人　日本茶業中央会

日本茶のおいしい淹れ方

Point! お茶それぞれに、おいしい淹れ方・楽しみ方があります

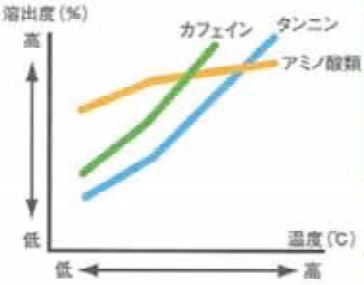
【おいしくお茶を淹れる原理】

日本茶は、「うま味」が重視されるアミノ酸志向のお茶です。そのため、玉露や上級煎茶を淹れる時は、

①うま味成分であるアミノ酸類を溶出させる
②渋味・苦味成分であるタンニン・カフェインの溶出を抑える

ことが大切です。アミノ酸類はお湯の温度に関係なく溶出しますが、タンニン・カフェインはお湯の温度が高くなるほど溶出しやすいので、低めの温度のお湯で淹れましょう。この原理を使って、自分の好みのお茶を淹れてみましょう。

湯の温度と成分溶出（イメージ図）



Point!
簡単なお湯の冷まし方
お湯は、器に移すたびに、季節や器の材質にもよりますが、5～10℃下がります。
これを利用して、目的の温度まで冷まして使いましょう。

【お茶の淹れ方標準表】

お茶をおいしく飲むためには、お茶の持っている味や香りを十分に引き出すことが大切です。
お茶をおいしく淹れる原理に基づいて、お茶それぞれの味・香りを引き出すための標準表がありますので、ぜひ参考にしてください。

	玉露（上）	玉露（並）	煎茶（上）	煎茶（並）	番　茶	焙じ茶
人　数	3人	3人	3人	5人	5人	5人
茶の量	10g（大さじ2杯）	10g（大さじ2杯）	6g（大さじ軽く2杯）	10g（大さじ2杯）	15g（大さじ3杯）	15g（大さじ3杯）
湯の温度	50℃（かすかな湯気）	60℃（湯気が小さく上がる）	70℃（湯気細細り高く）	90℃（湯気勢い良く上がる）	熱湯（湯気勢い良く上がる）	熱湯（湯気勢い良く上がる）
湯の量	60ml	60ml	170ml	430ml	650ml	650ml
浸出時間	150秒	120秒	120秒	60秒	30秒	30秒
適　温	35℃	40℃	50℃	65℃	75℃	75℃
1人分の量	12ml	13ml	50ml	80ml	120ml	120ml

※うま味と苦・渋味のバランスが大切です。

茶のいれ方研究会：茶研報（1973）より

Point!
おいしく飲むには廻し注ぎを
複数の茶碗でお茶を飲むとき、お茶の濃度を一定にするための淹れ方です。

（1）→（2）→（3）の順に少しずつ注ぎ、次は（3）→（2）→（1）の順で注ぎます。これを最後の一滴まで繰り返します。

◆おいしい淹れ方　～基本編～◆

【うま味を楽しむ：煎茶】

湯温：70～90℃
浸出時間：1分程度
※深蒸し煎茶は味が出やすいため浸出時間を短めにする
※2煎目（2杯目）からは、30秒程度でOK

＜手順＞
①茶碗8分目まで湯を入れる
②お茶を一人あたり3g急須に入れる
③茶碗で適温まで冷ました湯を急須に入れ、1分ほど待ってから最後の一滴までしっかり注ぐ

Point! 水色の違い

煎茶
「金色透明」と呼ばれる透明感のある黄色系の水色。特に山間地の煎茶は、香りの高さと繊細な味わいが魅力。

深蒸し煎茶
蒸し時間が長く、粉が多い茶葉となるため、水色が鮮緑色で濃厚な味わいとなるのが特徴。淹れやすく、お茶請けとも合わせやすい。

【うま味を楽しむ：玉露】

湯温：50～60℃
浸出時間：2分間
※2煎目（2杯目）からは、30秒程度でOK

＜手順＞
①湯を湯冷ましに入れ、冷ます
②①で冷ました湯を急須に入れ、さらに冷ます
③急須の湯を茶碗の8分目ほど注ぐ
※茶碗は玉露用の小振りな物を使う
④急須に玉露を入れ茶碗の湯を注ぐ
⑤2分間ほど待ってから廻し注ぎで最後の一滴まで茶碗に注ぐ
⑥数煎楽しんだら、茶殻も食べてみましょう

Point!
玉露の楽しみ方
玉露の産地では「しずく茶」「つゆ茶」など、茶殻までいただく特別な愉しみ方も提案されています。

しずく茶・つゆ茶
玉露の飲み方のひとつ。すすり茶とも呼ばれます。
①蓋付きの湯呑み（蓋碗）で玉露を淹れる
②蓋をずらして玉露を楽しむ
③数煎いただいたあと、その茶殻に酢醤油をたらして食べる

【香りを楽しむ：番茶・焙じ茶】

湯温：熱湯
※茶葉（ちゃよう）をたっぷり使う。
5人で15g程度が目安

＜手順＞
①茶を急須に入れる
②急須に熱湯を注ぎ、約30秒待ってから注ぐ

【暑い夏にぴったり：冷茶】

※水0.5リットルに対し、ティーバッグ1袋（5g）が目安
※お好みの深蒸し煎茶を市販のお茶パックに入れたものでもよい

＜手順＞
①水出し用ティーバッグを冷水に入れる
②約20分後（お好みにより調整）、トングや長箸などでティーバッグを絞る
③ティーバッグを冷水ポットから出す
④ペットボトルなどで持ち歩くときには、1日で飲み切りましょう

紗のティーバッグ

出典資料：「ほっとひといき　日本茶入門」より一部抜粋
監修：日本茶インストラクター　山上昌弘
編集：ＮＰＯ法人日本茶インストラクター協会
発行・企画：社団法人　日本茶業中央会

お茶と健康

Point!　お茶は体と心、両方にやさしい。おいしく飲んで、元気&リラックス

お茶は、無糖でノンカロリーなのにおいしく、しかも食事や甘味との相性もすばらしい嗜好飲料です。
また、必要な栄養がバランスよく含まれたすぐれたスポーツ飲料として高く評価されています。
さらに近年、健康への効果について、多くの研究成果が発表され、病気予防、健康維持のための保健飲料としても世界的に注目されています。
お茶には体に良いたくさんの成分が入っていますが、そのなかでも代表的な成分を紹介します。

カテキン類

●抗酸化作用、抗突然変異作用があります
●でんぷんなどの糖質の分解を防ぎ、ブドウ糖としての吸収を抑え、結果として肥満予防や血糖値の上昇を防ぎます
●コレラ菌やO-157など食中毒菌に対し、強い殺菌力があります。また、腸内の悪玉菌を殺し、ビフィズス菌などの善玉菌を増やします
●「べにふうき」という品種に多く含まれるメチル化カテキン（カテキン類の一種）は、花粉症のアレルギー症状緩和に効果的
●悪玉コレステロール（LDL）の上昇を抑えます
●虫歯菌の繁殖を抑えて、虫歯になるのを予防したり、口臭を防ぎます

Point!
湯呑み一杯のお茶に含まれるカテキン類の量は70～120mgです。

カフェイン

●疲労回復、覚醒効果、利尿作用があります
●脂肪の燃焼を促進や飲みすぎた時の酔い覚まし効果など
●強心作用があり、血行を良くします

Point!
湯呑み一杯のお茶に含まれるカフェインの量は30～50mgです。

テアニン

●カフェインの作用を穏やかにします
●脳の神経細胞に作用してリラックスさせる「ヒーリング（癒し）効果」があります

Point!
テアニンはお茶特有の成分です。上級煎茶、玉露、かぶせ茶に多く含まれています。

ビタミンC

●抗酸化作用、免疫力向上、疲労回復、風邪の予防や美肌効果があります
●茶のビタミンCはカテキンが守るため熱にも強く、緑茶5杯でレモン果汁100g分と同じ量（50mg）をとることができます

Point!
成人男女の1日あたりのビタミンC推奨摂取量は100mg。
お茶10杯で摂取できる計算になります。

フッ素

●歯の表面を強くし、虫歯にならない抵抗力をつける成分です

Point!
緑茶中のフッ素の含有量は、煎茶で90～160ppm、番茶で150～350ppmです。

ミネラル

●新陳代謝が円滑に行われるために必要な栄養素
●茶には塩分過多に効果的なカリウムが多く含まれるほか、カルシウム、マグネシウム、鉄なども含まれています

Point!
暑い夏にカリウムが不足すると、「夏バテ」症状として現れることもあります。

サポニン

●朝鮮人参など漢方薬の主成分として知られている成分
●インシュリン作用、抗疲労作用、精力増強作用、血栓予防作用などさまざまな効果を持っています

Point!
サポニンには、抹茶などでみられるように、水と混ぜると泡立つという特徴があります。

その他の成分（不溶性成分）

●β-カロテン、ビタミンE、葉緑素、たんぱく質、食物繊維などが含まれます
●上級煎茶の茶殻を食べたり、抹茶や粉末茶を飲むことによって摂取できます

Point!
茶殻は水に溶けない栄養素の宝庫です。

お茶の振興に関する法律

公布：平成２３年４月２２日法律第２１号
施行：平成２３年４月２２日

（目的）
第一条　この法律は、お茶に関する伝統と文化が国民の生活に深く浸透し、国民の豊かで健康的な生活の実現に重要な役割を担うとともに、茶業が地域の産業として重要な地位を占めている中で、近年、生活様式の多様化その他のお茶をめぐる諸情勢の著しい変化が生じていることに鑑み、茶業及びお茶の文化の振興を図るため、農林水産大臣による基本方針の策定について定めるとともに、お茶の生産者の経営の安定、お茶の消費の拡大及びこれに資するお茶を活用した食育の推進並びにお茶の輸出の促進に関する措置、お茶の伝統に関する知識等の普及の措置等を講じ、もって茶業の健全な発展及び豊かで健康的な国民生活の実現に寄与することを目的とする。

（基本方針）
第二条　農林水産大臣は、お茶の生産、加工又は販売の事業（以下「茶業」という。）及びお茶の文化の振興に関する基本方針（以下「基本方針」という。）を定めるものとする。
２　基本方針においては、次に掲げる事項を定めるものとする。
　一　茶業及びお茶の文化の振興の意義及び基本的な方向に関する事項
　二　お茶の需要の長期見通しに即した生産量その他の茶業の振興の目標に関する事項
　三　茶業の振興のための施策に関する事項
　四　お茶の文化の振興のための施策に関する事項
　五　その他茶業及びお茶の文化の振興に関し必要な事項
３　農林水産大臣は、基本方針を定めるに当たってお茶の需給事情を把握するため必要があると認めるときは、都道府県知事、茶業を行う者が組織する団体（以下「茶業団体」という。）その他の関係者に対し、資料の提出その他必要な協力を求めることができる。
４　農林水産大臣は、お茶の需給事情、農業事情その他の事情の変動により必要があるときは、基本方針を変更するものとする。
５　農林水産大臣は、基本方針を定め、又はこれを変更しようとするときは、あらかじめ、文部科学大臣に協議しなければならない。
６　農林水産大臣は、基本方針を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。

（振興計画）
第三条　都道府県は、基本方針に即し、当該都道府県における茶業及びお茶の文化の振興に関する計画（以下「振興計画」という。）を定めるよう努めなければならない。
２　都道府県は、振興計画を定めるに当たってお茶の需給事情を把握するため必要があると認めるときは、茶業団体その他の関係者に対し、資料の提出その他必要な協力を求めることができる。
３　都道府県は、振興計画を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。

（生産者の経営の安定）
第四条　国及び地方公共団体は、お茶の生産者の経営の安定を図るため、茶園に係る農業生産の基盤の整備、茶樹の改植（茶樹を除去した後、苗木を植栽することをいう。）の支援、災害の予防の推進その他必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（加工及び流通の高度化）
第五条　国及び地方公共団体は、お茶の加工及び流通の高度化を図るため、お茶の生産者による農業と製造業、小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組、中小企業者と農林漁業者との連携による事業活動に係る取組及びお茶の加工の事業を行う者（以下「加工事業者」という。）による加工施設の整備に対する支援その他必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（品質の向上の促進）
第六条　国及び地方公共団体は、お茶の品質の向上を促進するため、お茶の品質の向上に関する研究開発の推進及びその成果の普及、お茶の生産者及び加工事業者による品質の向上のための取組への支援その他必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（消費の拡大）
第七条　国及び地方公共団体は、お茶の消費の拡大を図るため、お茶の新用途への利用に関する情報の提供、研究開発の推進及びその成果の普及その他必要な施策を講ずるよう努めるものとする。
２　国及び地方公共団体は、お茶を活用した食育の推進がお茶の消費の拡大に資することに鑑み、児童に対するお茶の普及活動への支援その他お茶を活用した食育の推進に必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（輸出の促進）
第八条　国及び地方公共団体は、海外市場の開拓等がお茶の需要の増進に資することに鑑み、お茶の輸出の促進に必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（お茶の文化の振興）
第九条　国及び地方公共団体は、お茶の文化の振興を図るため、お茶の伝統に関する知識等の普及その他必要な施策を講ずるよう努めるものとする。

（顕彰）
第十条　国及び地方公共団体は、茶業及びお茶の文化の振興に寄与した者の顕彰に努めるものとする。

（国の援助）
第十一条　国は、地方公共団体が振興計画に定められた施策を実施しようとするときは、当該施策が円滑に実施されるよう、必要な情報の提供、助言、財政上の措置その他の措置を講ずるよう努めるものとする。

附　則

この法律は、公布の日から施行する。

以上

茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針の概要

第１　茶業及びお茶の文化の振興の意義及び基本的な方向に関する事項

○　茶業及びお茶の文化の振興の意義

- お茶は、国民の豊かで健康的な生活の実現に寄与
- お茶は、中山間地域における重要な基幹作物
- 茶業は、裾野が広く地域経済・雇用確保の観点からも重要な産業

○　お茶をめぐる課題

- 生活様式の多様化等による消費の減少
- 収益性の悪化から茶園の若返りや品種転換のための改植に遅れ
- 東京電力福島第一原子力発電所事故による影響

○　今後の茶業及びお茶の文化の振興に関する基本的な方向

- 放射性セシウム含有量を減少させ、減退した需要の回復が重要
- 生産者の経営の安定、消費の拡大及びこれに資する食育の推進並びに輸出の促進、お茶の伝統に関する知識の普及等の推進

第２　お茶の需要の長期見通しに即した生産量に関する事項

１　お茶の需要の長期見通し

平成32年の需要量は、9.7万トン

２　お茶の生産の生産数量目標

平成32年の生産数量目標は、9.5万トン

（※「食料・農業・農村基本計画」（平成22年３月閣議決定）の生産数量目標と同じ）

第３　茶業の振興のための施策に関する事項

１　生産者の経営の安定

- 茶園の基盤の整備
- 茶樹の改植の推進
- 気象災害の予防等の推進
- 中山間地域等における離農茶園への対応
- 放射性セシウムの低減に向けた取組

２　加工及び流通の高度化

・　お茶の生産者・生産組織による製造、小売を含めた一体的な取組の推進

・　中小企業者と生産者との連携による事業活動に係る取組の推進

・　加工施設の整備の推進

３　品質・付加価値の向上の促進

・　品質の向上に関する研究開発の推進及びその成果の普及

・　生産者及び加工事業者による品質の向上のための取組の推進

・　付加価値の向上のための取組の推進

４　消費の拡大

・　お茶のブランド化の推進及び新しいお茶の楽しみ方の提案

・　新用途への利用に関する研究開発の推進及びその成果の普及

・　お茶を活用した食育の推進

・　お茶の産地と都市との交流の取組の推進

・　放射性セシウムの検出により低減した需要の回復のための取組

５　輸出の促進

・　海外市場の開拓の推進

・　輸出先国・地域が求める輸入条件への対応

第４　お茶の文化の振興のための施策に関する事項

１　お茶の文化に関する理解の増進

・　お茶の文化の振興に関する取組の支援

・　海外における日本文化紹介活動を展開する取組の実施

２　お茶に関する文化財の保存・活用

・　茶道具や茶室、お茶に関する風俗習慣などの文化財に対する保護

島根県における茶業及びお茶の文化の振興に関する指針
～茶は産業、茶は文化、島根のお茶をもっと感じる！～

平成２５年３月

発　行　　島根県農林水産部農畜産振興課
連絡先　　郵便番号　６９０－８５０１　松江市殿町１番地
電話　　０８５２－２２－５１２５
ﾌｧｸｼﾐﾘ　　０８５２－２２－６０３６
島根県ホームページ
http://www.pref.shimane.lg.jp/nochikusan/
掲載場所 農畜産振興課ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞ＞園芸の振興