

観光文化

Tourism & Culture

VOL.

195

2009 May

財団法人日本交通公社

特集◎ ^{みなぎ} 漲れ！ 静岡のお茶力

◆巻頭言

第13回 全国茶サミット静岡大会 in 牧之原 西原 茂樹……①

◆特集

- 静岡茶、日本一への足取り 中村 羊一郎……②
- 技術史を中心とした茶業発展の百年 中村 順行……⑥
- 緑茶を世界に普及させるために 白井 満……⑪
- 「静岡の新たなお茶文化」の芽生え 相川 香……⑰

◆連載

I あの町この町 第33回

不老上人 一広 島県・尾道市因島土生町 池内 紀……⑳

II 風土燦々⑥

北の大地のワイン造り（前編）—北海道浦臼町 飯田 辰彦……㉘

III ホスピタリティーの手触り 54

サイパンの今とこれから 山口 由美……㉚

◆新着図書紹介……㉛



佐原運河

利根川船運の中継地として繁栄した港町・佐原には江戸時代の面影が色濃く残っている。運河とも言うべき小野川沿いに『大日本沿海輿地全図』を完成させた伊能忠敬の旧宅をはじめ土蔵造りの商家や千本格子の町屋が柳の並木越しに残る千葉県香取市佐原。関東では最初の国選定となる重要伝統的建造物群保存地区に指定されたのは一九九六年である。

街の中心より少し離れた場所には常陸利根川の水路に『潮来花嫁さん』で知られる十二橋や、わが国最古の剣術の流儀で有名な香取神道流の始祖の墓もあり散策には事欠かない。江戸情緒を十分に楽しむことができ、旅人にはうれしい。水郷で栄えた佐原の町並みの特徴の一つに「だし」と呼ばれる石段が各家に残っている。当時、船荷の積み下ろしに使用した。今は観光客を乗せて小野川の船巡りをするのに使ったのだが、春秋の二回、結婚した花嫁・花婿を乗せての行事は心温まる素晴らしい光景として眺められるのである。

二〇〇九年一月三十日、開港を間近に控えた富士山静岡空港に隣接する高尾山石雲院の本堂で開催された「全国茶サミット」は、大変充実した会議となった。

日本におけるお茶は、その地域の気象条件や清い水と高い技術力、芸術性等によって、特性のあるさまざまなお茶が作られ、地域に根差し発展してきた。そして、礼儀作法を取り入れた茶道や日常的な飲み物として、日本の食文化とともに、おもてなし・ゆとりといった素晴らしい茶文化を育んできた。しかし近年は、ペットボトル飲料のシェアが伸び、リーフを急須で淹れて飲む習慣が急速に薄れている。故に、リーフの消費量は低迷し、茶業界は厳しい状況に置かれている。生産者は、より高品質で安全・安心なお茶の供給に専念してきたが、全国の茶生産地が連携して「淹れて飲む」お茶の普及活動が重要課題となっている。

今回の全国茶サミットの開催テーマは「緑茶『大交流時代』始動!!」日本のお茶から世界のOCHHAへ」である。ここでいう「大交流時代」とは、お茶を全国や世界へ広める意味だけでなく、新しいお茶のあるべき姿を発信するために、現在の茶業界がさまざまな交流をするという意味も含まれている。時代に合った茶文化の創造には、手軽に飲めるペットボトルとの差別化を図り、「お茶を楽しむ」「心を豊かにする」といった新しい生活スタイルを提案するさまざまな積極的アプローチが不可欠である。大会宣言においても、お茶を飲むことがもっと普及し、生産地としても安定して生産が続けられるよう交流を深め、茶業振興を図ろう

第13回 全国茶サミット静岡大会 in 牧之原

西原 茂樹

静岡県牧之原市長

という趣旨が盛り込まれた。

その交流とは、まず、今回のような生産地間の交流によって共通の課題や成果の共有化をしようとするものである。自治体関係者や生産者が直接会って、課題や期待などを話すことが重要だと考えた。そこから、互いを第三者の視点から見て改善点を指摘し合い、逆に、他の生産地の良い点を取り入れて、自身の茶産地発展へとつなげていく機会にもなる。

もう一つ、消費者との交流も欠かせない。ペットボトルの普及やそもそも家に急須がない家庭が増えているなかで、消費者に飲んでもらえるようなお茶を作るためにも、淹れて飲むお茶の良さを消費者に訴えていく必要がある。例えば、熱いお茶をゆっくり時間をかけて飲むことにより、日頃の疲れを癒やすリラククス効果が期待できる。家族で食後にティーブルを囲みながら飲めば、それに加えて、失われつつある家族の時間を取り戻すこともできる。また、古来よりお茶は薬効が謳われている。近年でも問題になっているメタボリックシンドロームに対するお茶の効能を立証するために、病院が中心になって市民と協働で臨床試験を開始した自治体もある。もし立証されれば新たなお茶の普及につながるので、結果に注目が集まっている。

このように、従来のお茶のあるべき姿を復元しつつ、そこから新しいお茶のスタイルを確立することが普及への第一歩となる。そんなひらめきやヒントを今回のサミットで得ていただけたら、テーマである「交流」の意義があったと考える。

(にしはら しげき)

みなぎ 漲れ！静岡のお茶力

お茶は、その文化とともに健康飲料として世界中に広がっています。世界の緑茶消費量は、生産量から推計すると、この十年間で六一%と高い伸びを見せています。今号は、日本の主要生産地である静岡県を題材に、静岡茶の起源から緑茶文化の創造、茶業振興へ向けたさまざまな取り組みなどについて紹介します。

静岡茶、日本一への足取り

静岡産業大学 情報学部教授

中村 羊一郎

大茶園の基礎を開いた旧幕臣たち

東洋一、などという表現は今どきあまりはやらないものの、日本一を超えた雄大なスケールの牧之原茶園は、お茶王国・静岡の誇りである。六月四日に開港する富士山静岡空港にやってきた飛行機は、富士山を見ながら高度を下げ、大茶園の真ただ中に降り立つことになる。日本を代表するこの景観の基礎を作ったのは、徳川家に仕え、幕府崩壊後は静岡に移住してきて旧幕臣と

呼ばれた武士たちであった。

最後の將軍・慶喜の跡を継いだ徳川家達いえだては、家康ゆかりの駿府（一八六九年〔明治二年〕に駿府から静岡に改称）藩主に封じられ江戸から駿府に移り、薩長中心の東京新政府に負けるものかと、軍事、教育、経済など各方面において積極的な政策を展開した。日本を支配してきた人材がそっくり移ってきたのだから、この時の駿府は、まさに知の宝庫であったと言ってもよい。しかし、このような行政にかかわることので

きた者は少数である。多くは無禄覚悟で主家の後を追って駿府に来たものの、職もなく悲惨な生活を強いられた。その中で、剣の道に優れ、徳川家に身も心も捧げた武士たちは「新番組」を組織し、家康の霊をまつる久能山の守備についた。しかし、時代が時代であるから何もすることがない。この血の気の多い連中の行く末を案じ、牧之原開墾の後押しをしたのは勝海舟だった。海舟は後年になって、そのへんのいきさつをおおむね次のように語っている。

「金谷（牧之原を指す）のことかえ、あれは大草（高重）・中條（景昭）・山岡（鉄舟）などの徒党が五百人もあってね、江戸城の明け渡しのとで残念がつて百人ほどが城へ入って切腹すると云うのさ。そこで、今、切腹するというのも犬死の様だから、いっそ久能に籠って居て時勢を見たらどうだろう、と言うと、大草・中條はたいそう喜び仲間も賛成したので、食い扶持も支給してやった。ところが、二年ほどたって、また二人がやってきて、何事もないまま過しているのも恐れ入りますし、皆が喧嘩ばかりして困ります、金谷という所は、まるで放つてありますからあれを開墾したい、というので、それは感心な事だつて、たいそう、ほめてやってネ、それから仕送りをつづけたのさ」（『海舟座談』〔巖本善治編・岩波文庫〕より）

約三百人の旧幕臣が、千四百町歩の原野を割り当てられ、開墾の鋤を振るい始めたのは、一八六九年七月のことである。

一方で新政府は、勝をはじめ優れた人材を次々と東京に引っ張り出し国政に参加させた。しかし勝の偉いところは、自らが明治新国家の枢要な地位に就いてからも、常

に徳川家に仕えた家臣たちの行く末を心配し、さまざまな面での援助を惜しまなかったことである。なかでも大草・中條らの愚直とも言える武士魂に、深く心を動かされたのだろう、必死の開墾作業を続ける彼らを、勝は見守り続けた。一八七八年（明治十一年）、明治天皇の静岡巡幸に際して、天皇にその開拓の状況を申し上げたことを中條らに知らせた書簡には「友人勝安房」と記している。

不毛ゆえに放置されていた台地の開墾、しかも農業体験のないサムライたちにとって、日々の作業は言語に絶する厳しさであった。農民ならば自作した日用品まで購入した家族もあり、武士の暮らしを捨て切ることは容易ではない。当初の入植者は土地を手放し次々と牧之原を去ることになる。その跡を引き受け、広大な茶園風景を実現していったのは、土地を買ひ受けた地元農民と、同じころに別な一角に入植した、大井川架橋によって失職した川越人足たちであった。だが大草や中條は最後まで踏みとどまる。中央への出仕を誘われた中條は「おれは茶の木の肥やしになる」と言い切ったという。一八九六年（明治二十九年）、七十

歳の生涯を閉じた中條の葬儀委員長は勝が務めたのだつた。

静岡茶の台頭

静岡県の茶業の歴史は、鎌倉時代、中国留学から戻った聖一国師（円爾弁円）が静岡岡市郊外の足久保に茶の種子をまいたことに始まるとされる。『喫茶養生記』を書いた栄西禅師に遅れることわずかに五十年、このことについての確証はないものの、静岡県の茶の歴史が古いということは間違いない。こうした由緒ある駿河産の茶は、江戸時代には安倍茶ともいわれ、多くが江戸に出荷された。都市生活者にとって日常に茶は欠かせない。もうお茶漬けも当たり前前の食になっていた。くるわに居続けて遊女に茶漬けを振る舞われることを「茶づる」という動詞までできた。ただし、そのころの静岡産の茶は、宇治という有名産地の高級抹茶とは異なる庶民向けの茶であった。恐らく、釜でいった茶をむしろの上でもんでから乾燥させるという粗放な製法で、いわゆる番茶である。飲み方も、茶葉をやかなどで煮出すという程度のものであったろう。

急須で茶を淹れるという、現在の私たちが普通に飲んでいる蒸し製煎茶の歴史は案外新しい。それは江戸時代の中ごろ、宇治の永谷宗円が高級抹茶の作り方と番茶の製法とをうまく組み合わせる形で完成させたものである。折しも、形式化した抹茶の世界に飽き足らぬ文人たちが、香り高く、さわやかな色合いの茶を求めていた。高級煎茶の登場は、まさに市場のニーズに応えたものであった。

当然ながら、茶産地はこの付加価値の高い茶の生産を目指す。静岡県でも各地の篤農家が宇治や伊勢などから手揉み製茶の職人を招き、その技術を熱心に学んだ。そんな時、静岡県茶業にとって決定的とも言えるチャンスが訪れた。ペリーの来航に始まる日本の開国と、それに続く外国貿易の開始である。牧之原の開墾は、まさにこのような時期に当たっていた。茶を作れば生活でき、しかもお国のためにもなる。荒地地に立ち向かった入植士族たちには、そんな思いもあったに違いない。

静岡茶が全国標準となる

一口に茶園とはいっても、栽培環境によっ

て茶葉の性質は微妙に異なる。それぞれの特長を最もよく引き出すのにふさわしい製茶技術が各地で工夫されるようになった。製茶の職人は静岡では茶師と呼ばれる。腕の良しあしが、そのまま茶の売り値に表れるから、優れた茶師の元には多くの弟子が集まり、やがてグループごとに流派が生まれた。その数は知られているだけで三十を超え、互いに切磋琢磨するなかで、静岡の製茶技術は宇治などの先進地を超えた。こうして静岡茶の評価が高まると、今度は逆に全国の茶産地から技術指導の要請が来る。かくて、明治末には静岡の製茶技術は全国標準となった。同じころ、この精緻な手揉み技術を機械に置き換えて効率を上げようという動きが始まる。現在製茶機械のメーカーが茶産地・静岡県にあるのも故ななしとしない。

ところで、開国以来、外国に直接積み出すことのできる港は横浜などに限定されていたので、静岡茶もいったん清水港まで牛車で運び、そこから横浜港に送られていた。茶の集散地として

揺るぎない地位を確立した静岡では、製品をわざわざ横浜に運ぶのではなく、近くの清水港から直接輸出したいと猛運動を行い、



茶手揉み流派の一つ「国益流」の旗で、伝習所生たちが教師に贈ったもの（藤枝市・青木勝雄氏所蔵）

一八九九年（明治三十二年）に直輸出が認められた。輸出直前に茶の乾燥度を上げるための再製工場も建設される。静岡市茶町周辺には外国茶商が次々と出張所を開設、ひげの外国人が市中を闊歩する姿が見られるようになった。ここに産地、問屋、輸出業者、再製工場、清水港という流れが出来上がったのである。

静岡市街地から清水港まで茶を運ぶための軽便鉄道も明治末年に開通、これがもたくなって静岡・清水間に電車が運行されるようになった。静岡を代表する民謡『ちゃつきり節』は一九二七年（昭和二年）、当代随一の人気詩人・北原白秋の作詞により、そ



のPRソングとして誕生した。
世界と緑茶

ところで、緑茶が輸出商品であったことを意外に思う人が多いだろう。しかし、明治から大正にかけて、多い時には国内生産量の八割が主としてアメリカに向けて輸出されていたのである。当時のアメリカ人は、ポットで出した茶にレモン、ミルク、砂糖などを混ぜて飲んでいた。つまり、紅茶と同様な飲用法である。日本の業界では、「生一本」で飲むようにとの広告を現地の雑誌などに掲載している。

輸出用の茶を入れた茶箱には、美しいラ



蘭字（日本茶業中央会所蔵）

ベルが張られた。この日本的な図柄にアルファベットを組み合わせた独特の様式を蘭字と呼ぶ。江戸でやっていけなくなった浮世絵師が静岡に来て、木版画の技量をこなした場面が発揮したのである。今では、グラフィックデザインの先駆として人気が高い。

日本の輸出品として外貨を稼いだ緑茶だったが、紅茶や中国茶などに押されて次第に市場を失い、太平洋戦争を契機に対米輸出が止まっただけでなく、戦争の激化によって国内生産も激減した。しかし、戦争で落ち込んだ生産量は間もなく戦前の水準を取り戻し、経済成長に合わせて国内消費量も伸びた。このように戦後は外国市場を必要としないままに最盛期を迎えた茶業界だったが、昨今の消費低迷の中から改めて海外への販売戦略が重要になってきた。世界的に日本文化が注目されている今、その代表としての茶文化に対する関心も高まっているし、緑茶の薬効に対する期待も大きい。静岡がお茶の王国であり続けるためには、多面的な市場開拓と並行して、日本の伝統文化としての茶をどのように活用していくかが、大きな鍵になるにちがいない。

（なかむら よういちろう）

技術史を中心とした茶業発展の百年

静岡県茶業研究センター長

中村 順行

日本一の茶業県へ

萌黄色もえぎから新緑。そして万緑に移り変わる景色を愛めでる文化は日本人ならではのものではないだろうか。この緑の代表とも言える緑茶。そして「緑茶は静岡」と自負しているが、静岡は幕末を境に日本一の大産地に躍進した地域と言つても過言ではない。

古くは、日本における茶の名産地は京都の梅尾を第一としながら畿内を中心に発展し、その後、東海・関東にまで広がった。静岡では、江戸時代に江戸を近郊消費地に控え、東海道の茶店・茶屋の発達により一大茶生産地に発展してきた。そして、幕末の横浜開港（一八五九年〔安政六年〕）を契機に茶は輸出され、生糸に次ぐ重要な外貨獲得品として近代化を主導してきた。当然、それまでの茶業は一部地域での小規模栽培

にとどまり、各地域に根差した生産が中心であったが、輸出の急増とともに輸出向けの日本茶や紅茶が作られ、その増産が図られた。特に、静岡では第十五代将軍・徳川慶喜の駿府（現・静岡市）隠居の際、江戸から慶喜を護衛してきた幕臣が明治維新により失職したことや、大井川の川越かわごし制度廃止により失職した人夫がその救済事業として輸出が急増していた茶生産のために牧之原台地に入植し、苦闘の末、原野を開拓し東洋一の茶園にしたことは、その後の清水港の開港外貿易港への指定（一八九六年〔明治二十九年〕）とともに、静岡が生産や集散地機能も備えた日本一の茶業県へと発展する礎石となっている。

外需による茶業発展期

当時は、急増する輸出に対する増産を目

的に肥培管理やせん枝せんびの普及による手摘み能率の向上や化学薬剤による病害虫防除などが積極的に取り入れられた。また、手採もみで行われていた製茶も、作業能率の向上と茶師賃金の削減や重労働からの開放が目指され、高林謙三により画期的な製茶機が発明（一八八六年〔明治十九年〕）された。ちなみに高林氏による製茶機の開発は、一八八五年〔明治十八年〕に施行された特許条令の第二号として生茶葉蒸器械が、第三号を焙茶器、第四号を製茶摩擦器械が取得していることは、茶業の重要性と勢いを感かじさせるものである。

このような時代背景のなか、急激な増産は一方で茶の粗製乱造を招き、当時の最大の市場・アメリカでの信頼を失うとともに、アメリカにおいて贗製茶輸入制禁條例（一八八三年〔明治十六年〕）が制定さ

れたことにより、国内では従前にも増して粗悪茶の取り締まりを行いつつ、農務局は一八九六年に東京西ヶ原に製茶試験所を、静岡県では一九〇八年（明治四十一年）に茶業研究所を設立し、生産や製茶技術の向上を目指した。

当時はまさにアメリカへの輸出を中心に、生産量の大部分（七〇〜九〇％）が輸出され、増産が叫ばれるなかでの茶業であった。しかし、茶価は人件費をはじめとする諸物価の上昇に比較し低調であり、生産費を低減しつつ品質と生産力の向上が期待された時代でもある。特に、生産費の低減は製茶の機械化に求められ、幾多の困難を経ながらも次々に開発された製茶機械は逐次現場に導入され、高位平準化に結びつけられた。

明治に続く大正時代に製茶は手揉みから機械化に急速に移行し、それに対応して手摘みから鉢摘みの導入が進み生産力が増強し、製造では各工程ごとのきめ細かな管理方法が提案され、高品質化や効率的な機械製茶法が確立された。また、大正時代後期には、アメリカに対する輸出不振に伴い新販路開拓の必要性に迫られ、ロシア向けに玉緑茶が、北アフリカ、中近東、南米の国々

に対しては普通煎茶のほか、中国風緑茶、玉緑茶、団茶、紅茶、ウーロン茶など需要先の国々に応じてさまざまな茶が作られ、輸出された。

さらに、鉢摘み、機械製造技術の進歩により、茶の品質や生産量も著しく向上するとともに、国内需要も高まり消費量も増加した。これまで種子繁殖が主体であった茶園では、優良品種導入の気運が高まり、取り木や挿し木による栄養繁殖法も実用化された。

以後、第二次世界大戦まで、収量の増大と面積の拡大により生産量は記録的に伸び、輸出も順調に進展したが、大戦に突入するや国外への輸出は途絶えた。国内においては食糧確保のために茶は抜根



茶園から富士山を望む静岡の代表的な風景

され、必需生産加工資材の統制は強化され、燃料や労力の極端な不足も重なり茶業界は致命的な打撃を受けて衰退し、生産量は戦前の三分の一以下に激減した。

内需への変換期

一九四五年（昭和二十年）八月、第二次世界大戦の終戦。疲弊困憊の茶業界も翌年には対米輸出が再開され、茶業の復興に向けての輸出振興、増産体制の整備、品質の改善を目指し動き始めている。特に、激減した茶園の造成と生産力の回復を図るため、優良品種の増殖、密植展開法による早期成園化、肥培管理などが行われた。

終戦から一九五〇年代にかけては、農村労働力が著しく都市に流出し、労働力不足と労賃の上昇が続く一方、次々と効果の高い化学薬剤や化学肥料の導入が進み、収量性も著しく高まった。さらに、一九五三年（昭和二十八年）には農林省の茶品種登録も始まり、「やぶきた」を中心とした茶園に変わり始めている。製茶部門においても、エネルギーの変革により、石炭・木炭が重油・ガスに変わり、ベルト掛けだった製茶工場はモーター直結となり、機械配置も自在性が

が増した。おのおのの製茶機械を搬送機でつないだコンベアー連結方式ではあるが、現在の荒茶製造ラインの原型が出現し、労働集約的な製茶工場から省力化・自動化製茶工程管理への端緒となった時期でもある。

全国への煎茶の普及期

一九五五年から七四年にかけての約二十年間は高度経済成長時代。国内の経済構造・産業構造が激変し、国民生活は豊かになり、衣・食・住、嗜好も大きく変化した時代である。新しい時代に対応した新品种の育成や摘採方法の機械化に伴う栽培管理技術、近代的な大型製



明治～大正期：手摘み(1～2kg/hr)



昭和期：可搬型摘採機(250～370kg/hr)



平成期：乗用型摘採機(600kg/hr)



明治～大正期：手揉み(0.8kg/hr)



大正期：初期の製茶機械(3～4kg/hr)



平成期：最新の製茶機械(30～40kg/hr)

摘採および製造技術の推移

茶工場による製茶工程の自動化や計測化など多くの技術開発が行われた。

高度経済成長が茶業界に与えたインパクトは大きく、茶の生産・流通は国際競争に後れをとり減退した輸出向け茶から、消費の拡大した国内需要向け茶に振り向けられることとなる。しかし、国内においては輸出向けに作られた釜炒り茶、団茶、紅茶などの嗜好性は弱く、国内向けの高品質煎茶への移行が急速に進んだ時期でもあり、新しい需要に対応して深蒸し煎茶なども開発された。

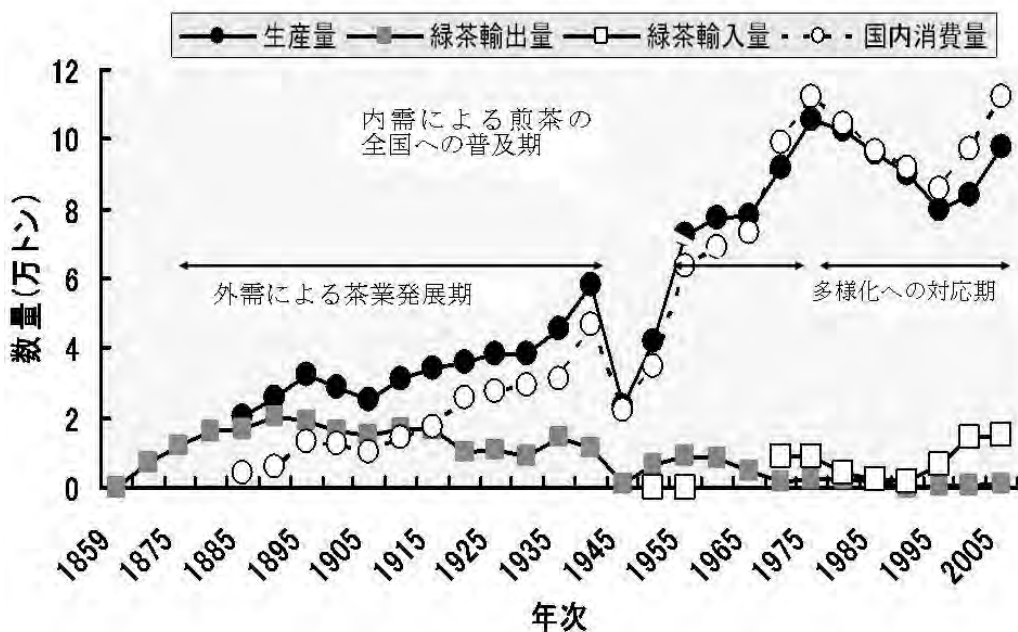
国内向け茶の消費の拡大により茶業経営は好況を呈し、茶業者の生産意欲は高まり茶園の造成や改植が全国的にも進んだ。種子繁殖での在来茶園は「やぶきた」を中心とした栄養繁殖性の品種化茶園に変わり、生産性は大幅に向上し、高品質化した。煎茶が日本全国に広まり、急須で淹れたお茶を飲む光景が一般化した時期でもある。

多様化に対する嗜好への対応期

一九七五年以降、国内の生産力は著しく上昇したが、茶の消費量は生活様式や食生活の変化、さらには他飲料の影響を受け

徐々に横ばいとなり、需給バランスが憂慮されるようになってきた。生産は、高度成長期に引き続き高品質化が目指され、施肥量の増加や徹底した病虫害管理が行われた。また、製茶技術においても大型化はますます進展し、高品質茶生産と自動化に向けてのセンシング技術や制御法の開発が行われた。







消費ではより一層の嗜好の多様化と健康志向の高まりが見られ、茶の持つ機能性も科学的に明らかにされ、さまざまな機能性商品が開発されている。また、茶の多用途利用も進み多種類の新製品が誕生しつつあるが、なかでもドリンク茶はノンカロリー、アウトドア商品として爆発的な勢いで需要が増大








100年間の茶業の推移

し、下級茶需要の増加をもたらした。
 一方、現在茶をめぐる環境の変化は著しく、茶の栽培面積は六万一千ヘクタール（一九八〇年ころ）をピークに年々減少傾向にあり、茶の生産量も八万〜九万トンとなっている。また、茶栽培農家数も減少傾向にあり、生産構造の弱体化が進行している。しかしながら、茶の機能性についての研究が進むにつれ、国内のみならず海外でも緑茶は注目を浴び、輸出量は増加している。さらに、食品素材としての利用など新たな用途拡大が図られるとともに、これまでの急須で淹れる飲用方法だげにとどまらず、ドリンク茶の増加

Dietary field

 <p>■ Japanese bean jelly</p>	 <p>■ Green tea buckwheat noodle</p>	 <p>■ Healthful food</p>
 <p>■ Green tea candy</p>	 <p>■ Matcha chocolate, Sponge cake, Gum, etc</p>	 <p>■ Antioxidant agent</p>

Daily life implement field

 <p>■ Soap</p>	 <p>■ Antimicrobial fiber (shirt, towel, socks, handkerchief, mask)</p>	
 <p>■ Deodorant agent</p>	 <p>■ Bath salt</p>	 <p>■ Air conditioner filter</p>

茶の多用途利用
 上段は茶を飲食品の原料としたもの。下段は飲食用以外の原料に利用したもの

やドリップ式緑茶、粉末茶などさまざまな消費形態のお茶が増加しつつある。社会情勢が大きく変化し、自分流のライフスタイルが主張されるなか、茶の湯や煎茶道に象徴される喫茶文化も大きく様変わ

りしているが、のどの渇きを潤すだけでなく、健康に良く、心を静め、もてなしの心を相手に伝える飲み物として、時代に合った新たなお茶のスタイルが創造されつつある。
 (なかむら よりゆき)

緑茶を世界に普及させるために

静岡県産業部農林業局お茶室 専門監

白井 満

国内の消費はドリンク茶が伸び

リーフ茶減少傾向

茶は、ツバキ科の仲間であり、二千年以上にわたって人々に愛飲され、昔から保健効能の目的で飲まれてきた。

最近では、健康飲料として緑茶が見直されていることと、緑茶ドリンクの需要拡大のため、一人当たりの年間緑茶消費量は近年八百グラム前後と以前に比べやや上昇している。リーフ茶の一人当たりの購入金額および単価は減少傾向にあり、これは生活スタイルの変化とともに各家庭で急須を使ってお茶を飲む機会が減ったことや、高価格帯の贈答用需要が減少しているためと考えられる。緑茶ドリンクの需要が二〇〇〇年以降急激に伸び、二〇〇四年は二百万キロリットルを超え、最近では停滞傾向にある

が、単純に計算すると一億二千万人の国民が一人当たり五百ミリリットルの緑茶ドリンクを年に四十二本も消費していることになる(図1)。

消費者の緑茶の購入先は、スーパーマーケットやディスカウントストアなどの量販

店の比率が増加し、専門店での購入は減少傾向にある。また、インターネットの普及による通信販売が伸びている(図2)。緑茶ドリンクをリーフ茶に換算すると緑茶の消費の二五〜三〇%を占めている。清涼飲料の種類別の生産金額を見ると四千百六十億円の市場規模になっており、二〇〇八

年における全国清涼飲料工業会の各種飲料のシェアを見ると、緑茶飲料は二・一%となっている。緑茶ドリンクの目覚ましい普及は、家庭における食事以外の場面で一般

の人がお茶を飲む文化を国内に定着させ、緑茶市場の規模を拡大したと評価できる。

単位：万キロリットル

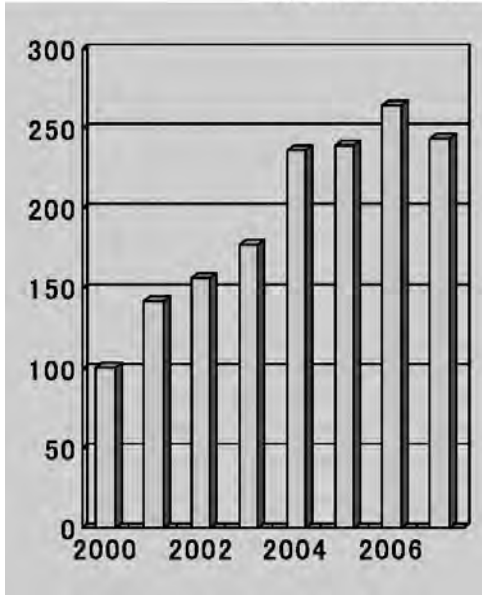


図1 緑茶飲料の消費量(参考資料:全国清涼飲料工業会)

また、茶の効能が消費者に広く知られることに伴い、食用では、茶そば、菓子類、豆腐など、それ以外では、シート、枕、タオルなどの衣料品、石けん、シャンプー、入浴剤など緑茶を使った商品が多く世に出されてきている。

海外で緑茶の消費が増加し 日本茶の輸出が伸びる

世界的な緑茶の消費量は、生産量から推計すると、この十年間で六一%の伸びを示している。中国、ベトナム、インドネシアなど世界の生産国で茶の生産量が増加し、特に中国の茶の生産量の増加には著しいものがあり、二〇〇七年の茶の生産量は、百十七万トン、そのうち緑茶が八十七万トンあり、最近十年間で生産量が二倍になった(図3)。

世界的に緑茶の消費量が増加している理由は、緑茶の効能の研究・効果の宣伝によるもので、特に一九九八年のイギリスの専門誌『ネイチャー』に緑茶の効能が取り上げられたことが大きいと考える。これらの影響もあって、日本からの緑茶の輸出が二〇〇八年には千七百トンを超すな

ど、茶業関係者にとって新たなビジネスチャンスになりつつある。また以前に比べ輸出平均単価が、一九八八年の三百三十九円/キログラムに対し、二〇〇八年は

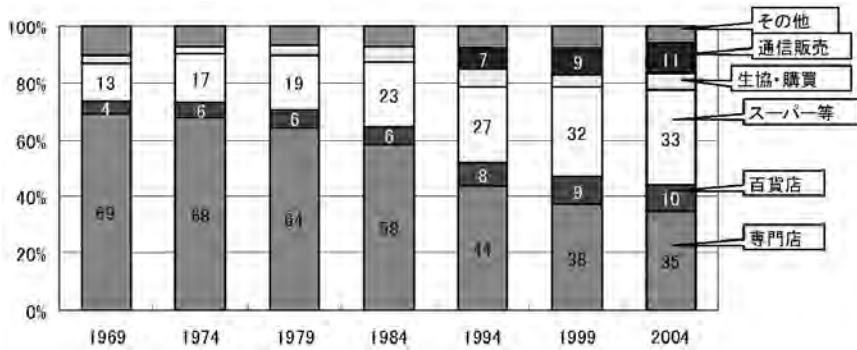


図2 緑茶購入先別支出金額の比率 (参考資料：総務省)

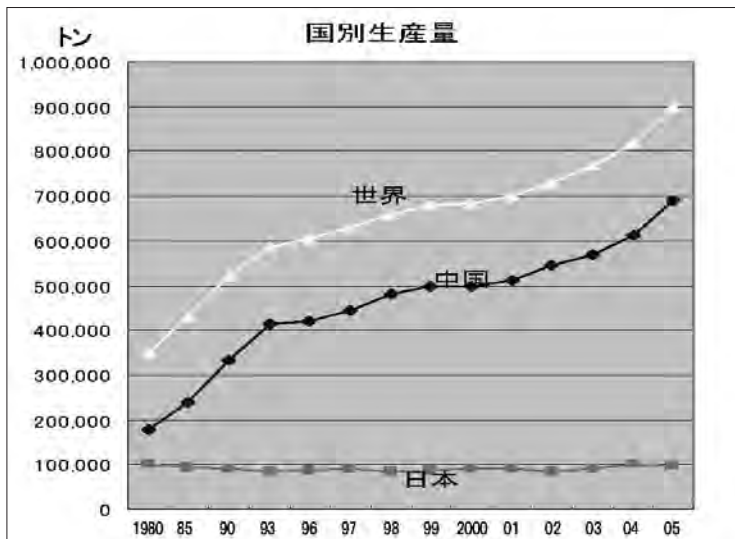


図3 緑茶の中国、日本の生産量の推移 (参考資料：ITC)

千九百六十六円/キログラムと、嗜好品価格としては高位にあり、日本の緑茶は高品質で比較的高価なものが販売されていることがうかがえる。日本からの主な輸先(二〇〇八年)は、アメリカ(七百七十六トン)、カナダ(百三十七トン)、ドイツ(百二十四トン)、シンガポール(百七十三トン)、台湾(七十三

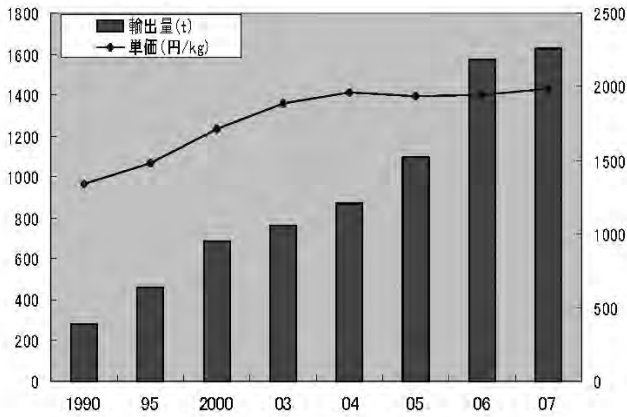


図4 緑茶の輸出量の推移 (参考資料：財務省通関統計)

トン) などである(図4、図5)。輸出量増加の最大の理由は、前述した緑茶の効能の研究・効果の宣伝によることのほか、世界的にすしなどの日本食ブームの高まりがあり、それに合わせて緑茶が消費されているためである。しかし、実際に海外で販売されている緑茶は中国産が圧倒的に多い。品質的に粗悪なものも多く、日

本産でないものが日本産として売られていることも少なくない。日本の茶の生産技術力や品質管理の高さが海外で十分に認知されていないこともあるが、その一方、海外で販売されている高品質な日本産の茶の第三者機関による保証を求める声が高まっている。

緑茶の効能が注目されている

茶葉には、栄養面から見ると、炭水化物、タンパク質、脂質、ビタミン類、ミネラルなどが含まれている。このほかに、カテキン、カフェイン、テアニンなどがあり、これらは水溶性なので、お茶を淹れた時にお湯に溶け

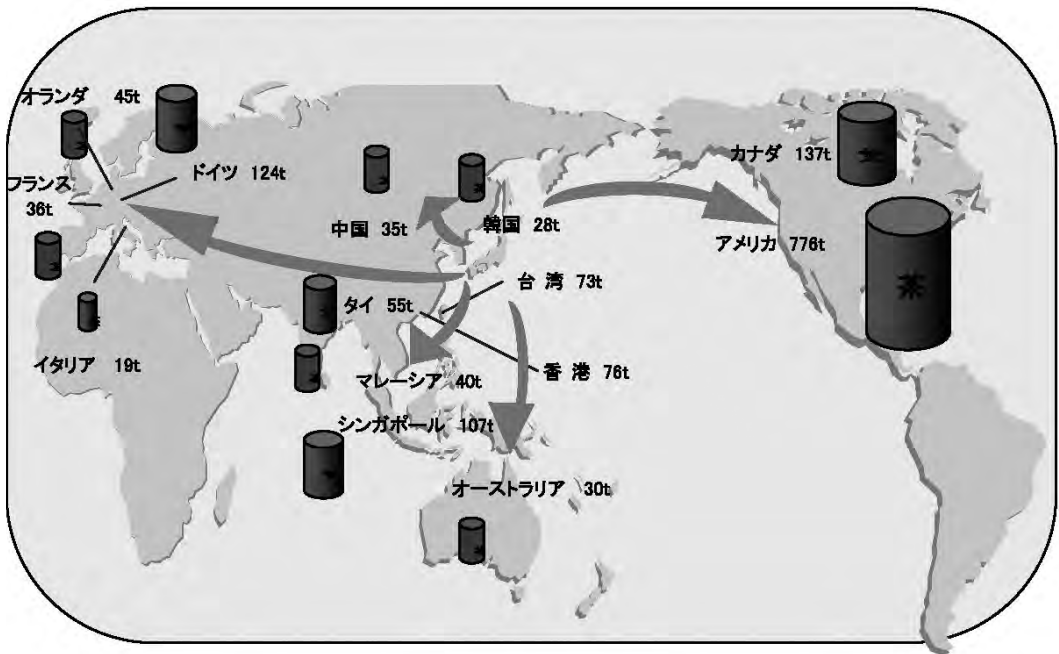


図5 最近の緑茶の輸出量 (参考資料：財務省通関統計 2008)

表1 緑茶に含まれる主な成分と効能

カテキン類	抗酸化 抗がん 血中コレステロール上昇抑制 血糖上昇抑制 体脂肪低減 抗アレルギー
ビタミンC	抗酸化 抗がん 風邪予防 美肌 白内障予防
ビタミンE	抗酸化 抗がん 糖尿病 白内障予防 老化防止
γ-アミノ酪酸 (GABA)	血圧降下
テアニン	血圧降下 脳・神経機能調節
カフェイン	眠気防止 利尿 代謝促進

出すので、お茶を飲むことで取ることができ
きる。緑茶の効能について、研究対象が広
がり、基礎から応用までさまざまな研究が
行われるようになったことから緑茶の効能
が科学的に次々と明らかになり、世界中の
人々に知られるようになってきた。

緑茶カテキンの主なものとしては四種類
が知られ、特に注目されるものに、茶葉の
7%以上と、緑茶に最も多く含まれるエピ
ガロカテキンガレートがある。カテキンには、
抗酸化作用、抗がん作用、抗菌作用、抗肥
満作用など多くの効能があるとの報告があ
る。最近では、特にアンチエイジング（抗酸
化作用）、メタボリックシンドローム（抗肥
満作用）、認知症などへの効能について注目
が集まっている。

「世界お茶まつり」のプログラムの一環で
開催された二〇〇七年の「国際OCHIA学
術会議」には、生産、効能、流通消費、歴
史文化などの専門家が日本を含め二十九国
から六百八人参加した。

効能部会では、「緑茶の脳機能への影響（認
知症予防、アルツハイマー病の記憶の改善、
抗老化、神経伝達物質）」、「カテキンの院内
感染予防の可能性」、「カテキンの医薬品へ
の開発」、「テアニンとカテキン併用の新規
効果」など疾患予防へ向けての最新の研究
結果が報告された。

緑茶の海外での普及に可能性はある

世界の茶の生産量（二〇〇七年）は、

三百八十万トン、そのうち緑茶の生産量は
百一十萬トン、その他はほとんどが紅茶で
ある。世界の科学者が新たな緑茶の効能
について次々と明らかにするにしたがつ
て、緑茶を飲む人口が徐々にではあるが増
加している。今後緑茶の消費を一層拡大す
るためには、効能に関する臨床例やその補
完研究に取り組むとともに、研究や関係す
る機関のネットワークを充実させる必要が
ある。

また、現在海外で販売されている緑茶は
中国産が圧倒的に多く、価格の割に品質程
度は低い。世界の富裕層をターゲットにし
た販売戦略では、高品質で安全な日本産茶
であれば、少々高価格であっても商売につ
ながる可能性は高いことから、日本茶を差
別化することが重要である。日本茶と表示
し、日本を想起させる景観などの包装があつ
たとしても、中身は外国産であることも少
なくないことから、海外で日本緑茶の販売
量を増加させるためには、偽物と差別化し、
ブランド化する必要がある。

日本の茶業は輸出で産業規模を拡大して
きた歴史があることや、また海外で流行す
るものは、日本に跳ね返り、国内の消費拡

大にもつながる可能性がある。まだ数は少ないが、最近では中小の茶商工業者が、アメリカ、アジアなどの海外に職員を置き、輸出に積極的に取り組み始めている。今後、アジア、アフリカ、南米などで緑茶の栽培面積が増加して、緑茶の販売競争が激しくなることが予想されることから、日本としては、緑茶の効能についての最先端の研究を進めるとともに、安全で品質の高い日本茶を世界に向けてPRし、ブランド化を進めていく必要がある。

「第4回世界お茶まつり」を通じて 世界に日本茶を

過去三回（二〇〇一年、二〇〇四年、二〇〇七年）にわたって開催されてきた「世界お茶まつり」の成果を継承し、世界に緑茶を普及させるため、産業・文化・学術に関する総合的イベントとして、第4回を二〇一〇年十月二十八日（木）～三十一日（日）に静岡市のグランシップ（東静岡駅近隣）で開催することを、第4回世界お茶まつり実行委員会（会長・徳川恒孝〔徳川記念財団理事長〕）で決定した。

開催目的は、①茶産業の創出と拡大、

「第4回世界お茶まつり」のプログラムの内容

区分	プログラム名	概要
産業	ワールド O-CHA メッセ	・生産から消費までの茶・機器・資材などの展示、商談をする茶の総合見本市
	世界緑茶コンテスト (品質・商品の部門設定)	・世界各地のお茶を集めて品質・商品性を競うコンテストの開催
	(新規) 茶関連商品 コンテスト	・茶器、お菓子、テーブルコーディネートなどのコンテストの開催や展示・販売の実施
	世界緑茶会議	・世界の緑茶の生産国、消費国の団体が緑茶振興について協議 ・世界の緑茶生産国・地域、消費国の茶業団体代表による緑茶の生産・消費動向のセミナーの開催
	(新規) 茶の産業・文化・ 交流ツアー	・茶産地、製茶機械メーカー、研究機関を巡るツアー ・お茶の文化施設の体験や名産地の茶畑視察のツアーの実施
文化	日本茶道を探る	・お茶と茶室、茶器、花、絵、菓子等の茶道の魅力を体験
	(新規) 遊・創・感の O-CHA スタイル	・新しいスタイルの提案。現代の様式におけるお茶の安らぎ、くつろぎ、癒やし、遊びなどのお茶の魅力や楽しみ方など
	自分流世界大茶会	・自分流のお茶の楽しみ方を提案する参加型茶会
学術	国際 O-CHA 学術会議 茶機能性セミナー	・最新の茶学術研究の成果発表 ・最先端のお茶の機能性を分かりやすく解説するセミナーの開催

「静岡の新たなお茶文化」の芽生え

ochaプランナー

相川 香

静岡・茶どころ

——しかしその現実には

「唄はちゃつきりぶーしー」のフレーズで有名な『ちゃつきり節』は、清水港からお茶を海外へ輸出するために作られた鉄道会社が、沿線の観光と物産を広げるため一九二七年（昭和二年）に作った北原白秋作詩のCMソングです。

私が住む静岡市はお茶と富士山をイメージできるお茶のまちとして有名です。日本有数の生産量を誇る代表的な産業の一つです。しかし新幹線の静岡駅に降り立つと、最近のどこの駅とも同じようにコーヒーショップがまぎれ目に入り、コーヒーの香りがもてなします。静岡市の中心街の商店街を歩いても、コーヒーチェーン店が目立ちます。これは「お茶のまち」とは言えない現状です。

もちろん駅のお土産にはお茶やお茶を使ったお菓子などもあります。お茶を飲む場所を探するのは容易ではありません。街全体に、お茶のまちとしての風景がないのです。

静岡市が行った市民意識調査でのお茶にまつわるアンケートでも、その現状を憂う静岡市民の声が多くあります。そんな声を聞き、二年前に「静岡市お茶のまち100年構想委員会」が発足して、市民をはじめお茶業界や行政とで百年後のお茶のまちをどのようにしていくか調査や勉強会を行いました。私もその一員でした。お茶のまち100年構想が出来上が



茶農家の心温まるもてなしで、茶畑と桜の元で行われる「奥薬科大川お茶まつり『山香一服』」（静岡市葵区柘沢）

り、今年四月から「静岡市めざせ茶どころ日本一条例」が施行され、静岡市のお茶に関する産業の振興を図るとともに、お茶を介して市民が豊かで健康的な生活を送れる日本一の茶どころを目指しています。

静岡の新たなお茶文化の芽生え

お茶農家の減少に歯止めがかからない状況のなかでも、近年、山間部の茶産地から小さな動きが見え始めています。静岡駅から北に約一時間、奥蘂科といわれる地域があります。「静岡本山茶」という銘柄のお茶ができる産地です。今から八百年前の鎌倉時代に奥蘂科大川地区柗沢出身の聖一国師は中国で禅の修行をし、その時持ち帰ったお茶の種を自身の故郷にまいたのが静岡茶の始まりとされています。

そんな歴史のある発祥の地域で、四月上旬の桜の季節に「奥蘂科大川お茶まつり」が開催され、今年は千人もの市内外のお客さんが訪れ大きな話題となりました。安倍川餅で有名な安倍川の支流、蘂科川沿いの道は行き交う車で混雑もするようになっていきます。山間地はこの日は多くのお客さんでにぎわいました。奥蘂科の静岡本山茶の

多くは、静岡茶市場にて市中の茶問屋さんに引き取られ、味を調えられて小売店へと流通しています。この大川お茶まつりは、生産の現場を知っていただき、茶農家自らもてなしをすることで、作り手の情熱を注ぎ込んだお茶を楽しんでいただこうと始まった茶会です。

一席五百円ほどで、自慢のお茶に、その日に合わせた上生菓子や、お茶請けバイキング、お茶漬けをたっぷり楽しんでもらう演出です。もてなすのはお茶を生産しているお茶農家のお父さんが中心です。四地区のお茶席があり、それぞれ特徴があります。このお茶まつり

のきっかけになった聖一国師の故郷の柗沢地区では、聖一国師のお話をしながら、国師の生家の大枝垂れ桜の下で「柗沢茶宴」というお茶会を開催。由緒ある、歴史ある地域であることを伝えます。またグリーン



手作りの山の幸のおかずや新鮮な野菜は大人気！
「お茶請けバイキング」（静岡市葵区日向）

ティー大川茶農協の共同茶工場を舞台にした会場は、わいわいがやがやとにぎやかに、ヨモギの餅つきをはじめ、地元特産の漬物やシイタケ、地元の産物をふんだんに使った煮物などなど、選ぶのが楽しくなるお茶



福田寺のお堂での茶会（静岡市葵区日向）



山の大通の「縁側お茶カフェ」（静岡市葵区大間）

請けバイキングが大人気です。また静岡県指定無形民俗文化財の郷土芸能が残る福田寺のお堂では、桜を愛でながら品評会入賞茶を味わう「お茶しま専科」という茶会など、イベントも盛りだくさんです。香り豊かであまみと渋みの調和のとれたおいしいお茶があり、地元のおいしい産物を知り、味わい、

また桜を楽しむ一服する最高のお茶会は、こも満席です。もう一つの大間地区は、さらに車で二十分上ります。天空の癒やし里といわれる山の大通では、「縁側お茶カフェ」が開催されています。名前の通り、お茶農家の縁側でお茶を楽しむというものです。実はこの

地域は限界集落で、人口に占める六十五歳以上の割合を示す高齢化率は、大間は八六・七%。その歯止めや、孤立した集落に明るい話題をとり行われるようになりました。老夫婦が自慢のお茶と自家製の野菜を使ったお茶請けでもてなしてくれます。このイベントは一年前から毎月第一・第三日曜に開催されていますが、

回を重ねるごとに、限界集落といわれている地域に多くのお客さんが訪れるようになっていきます。若い家族連れから熟年の夫婦、若いカップルまで、癒やしを求めているのでしょうか？一度訪れた方はまた行きたくなる、そんなもてなしに心が温まるのです。お茶を楽しむ交流を深め、またもてなす側も生きがいになり、楽しんでいきます。

このようにお茶産地などを巡り、触れ合うことを「お茶ツーリズム」と称している

ます。わざわざ山に出向くかいはあり、このように新茶を心待ちにできるイベントとしても、心をつないでいくのではないでしょう。そのほか静岡市では初取引時に毎年最高値のお茶を生産することで有名な清水区両河内地区の茶産地でも、消費者との間をつなぐお茶農家のイベントなどが行われています。また、桜葉の香りがする「まちこ」というお茶に注目が集まっており、清水区の「清水みんなのお茶を創る会」が行う「地元茶でもてなす会」というイベントも恒例となり大人気です。

静岡市の山間地は今、注目のお茶ツーリズムの聖地になりつつあります。こうした静岡市郊外でのお茶にまつわる小さな出来事が、近々私たちの住む街にも新しいうねりとして押し寄せてくるでしょう。これは静岡に始まる新たなお茶文化の芽生えではないかと感じています。

新たなお茶の楽しみ方の

さらなる可能性

私はいつも新しいお茶の楽しみ方を伝えています。「こんな飲み方もできる!」「お茶ってすごい!」。この感動をテレビやラジ

オ、講座、イベント、ブログなどを通じて伝えています。新しいお茶文化の一つになればと、静岡茶を使った新メニューを発売しました。好評だった二つの新しいお茶の楽しみ方を紹介します。まずは

「静岡茶(サ)イダー」。広島県尾道市でチャイダーが人気だそうです。広島で話題なのに、お茶の生産面積、生産量とも日本一の静岡県で話題にシなくてはと使命感に燃えました。

レシピ(二杯分)…サイダー200cc、静岡茶、あれば深蒸し茶10グラム(大さじ2)、抹茶(小さじ1)、お湯90度100cc ①静岡茶と抹茶を混ぜます。抹茶が入るときれいな緑色になります。②お茶を濃いめに淹れます。③器に氷を入れて濃いめのお茶を半分入れます。次にサイダー100ccほど



お茶の香り豊かな「静岡茶(サ)イダー」

を注げば出来上がり。後からお茶の香りと味が口の中にシユワーと広がります。大人からお子さんまで楽しめる味です。

もう一つは「静岡茶粥^{がゆ}」。用意するのは、静岡茶(普通煎茶、深蒸し茶) 10グラム(出汁^{だし}パックに入れて準備)、米1合(さつと水洗い)、水1リットル、塩小さじ1/2。これらを土鍋などに入れて、水から十五分ほど煮るだけです。おいしいと大評判。これはぜひチャレンジしてください。詳しくは <http://blog.ochako.com/>。

静岡のお茶文化とは何か？

私はお茶文化を、大きく二つに分けて考えています。一つは形あるもの、もう一つは形のないものです。形あるものは茶畑であり、富士山と茶畑を代表する茶景観、また全国のお茶が集まる流通の拠点である茶市場、茶町、茶の輸出に関係する清水港があります。それにお茶。種類もさまざまです。全国のお茶の七割を誇る品種「やぶきた」の発見・発祥の地である静岡市であり、最近では新品種も多数生まれ、製造方法も加工方法も研究されて多様なお茶が生まれ続けています。さらに、お茶を使った新メニューなどでしょうか。それらの物質的・形態的なものが生まれた根底にあるのがもう一つ、それは形のないものとしての茶文化であり、技術と歴史ともてなしの心。もちろんお茶の栽培技術、茶加工技術、さらに、もてなしができる日本茶インストラクターなどが数多く存在しています。これらは「静岡の茶文化」と言えるのではないかと感じています。それらを形にして案内し、もてなすイベントでもある「お茶ツーリズム」は、静岡市の茶文化を感じられる「日

本一のお茶どころ」の観光の一つとしても発信できるのではないかと思います。現在、各山間地のお茶イベントはもとより、お茶ツーリズムの研究や勉強会も行われています。いよいよお茶大国・静岡が動き始めています。

静岡が動き始めていなく、静岡のお茶文化を打ち出した、静岡でなくてはできない「お茶ツーリズム」が新たなお茶の楽しみ方として、動き始めているのです。

このように、レジャーとして新茶を楽しむことが日本でも定着していったら素晴らしいと思います。山から押し寄せている芽生えが大きくなうねりになって私たちの住む街を包み込むことに期待を寄せています。さらに今年、静岡駅北口地下広場にはお茶を楽しめる呈茶コーナーがオープンすること

になりました。どうぞ、新しいお茶を楽しむお茶文化のあるまち、静岡に遊びにいらしてください。

(あいかわ かおり)



「奥薬科大川お茶まつり」でのお茶のもてなし（静岡市葵区栢沢）



連載 I
あの町この町
第 33 回

不老上人 —— 広島県・尾道市因島土生町

ドイツ文学者・エッセイスト

池内 紀
(イラスト＝著者)

私は瀬戸内海に面した城下町の生まれ、育ちである。海で貝取りをし、泳ぎを覚えた。夏の砂浜が火でやけたフライパンのように熱いことをよく知っている。

島の分校で臨海学校が開かれた。焼玉エンジンジンの船を「ボンボン船」といったが、エンジンジンの調子がいいと、ドーナツ形の煙を吐いた。

播磨灘の家島諸島が私たちのなじみの島々だった。学年が上がると、宇高連絡船で高松へ行った。もうボンボン船ではなく、黒くて太い煙突からモクモクと煙を吹き上げていた。直島諸島、備讃諸島、塩飽諸島……。幼いころに地図で覚えた名前が、いまも頭にしみついている。列車の窓から海が見えると、どこであれ、すぐさま瀬戸内海を思い出す。北欧に近いバルト海の見込にいたときも、アドリア海の巡航船に乗っ

ていたときも、記憶では瀬戸の海が、つかずはなれずお伴をしていた。

機会があるたびに、少しずつ西に移動して瀬戸の島を訪れてきた。明石海峡大橋、大鳴門橋、瀬戸大橋、さらに「しまなみ海道」といって、無数の橋をつなぎ合わせた海上の道ができたが、訪ねるときはいつも船である。船に乗らなくては島影が見えないし、島々が一つまた一つとあらわれ、ついでゆっくりうしろに遠去かることもない。そもそも船で渡らなくては、島は島ではないのである。

三原港は新幹線三原駅から歩いて十分とかららない。駅舎は旧三原城の石垣をぶっ壊してつくったというが、豪壮な新幹線用の鉄とガラスの建物は現代の城郭というものだ。ハイテクと産業資本の象徴のように颯爽として猛々しい。

ゆるやかな坂を下ると海に出た。小振りの入江が船とフェリーに分けてある。フェリーは大型トラックなども乗り入れるので幅広くつつてあるが、船の棧橋は、小さく、つつましい。建物も古ぼけていて薄暗い。ズラリと窓口が並んでいるが、カーテンが引きまわしてある。新幹線駅舎と目と鼻の位置にあるが、同じ足の便でも天と地のようがちがっている。

「行きも、帰りも三原から!!」
時刻表についているのはキャッチフレーズではなく三原港のこと。さらに言外に「尾道ではなく」を含めている。しまなみ海道は尾道を起点にして四国の今治とを結んでおり、高速道路に乗つかれば「行きも帰りも尾道から」になりかねない。フレーズのおしりについた二つの!!が非海道組の祈る

ような気持をつたえている。

あれこれ思案しながら「因島方面行」の時刻表を見上げていると、カーテンのすきまから制服のおばさんが「どこに行くのか」と声をかけてくれた。とっさのことで、つい漢字に引きずられ

「どしよう」というと、「ああ、ハブね」と訂正し、定刻前だがカーテンを引き開け、さらに風体、物腰からすべてを察し、名刺大の折りたたみ式ポータブル時刻表と因島の地図もつけてくれた。くだいようだが新幹線駅ではとても望めない人間的洞察と、いたわりにみちた応待といわねばならぬ。

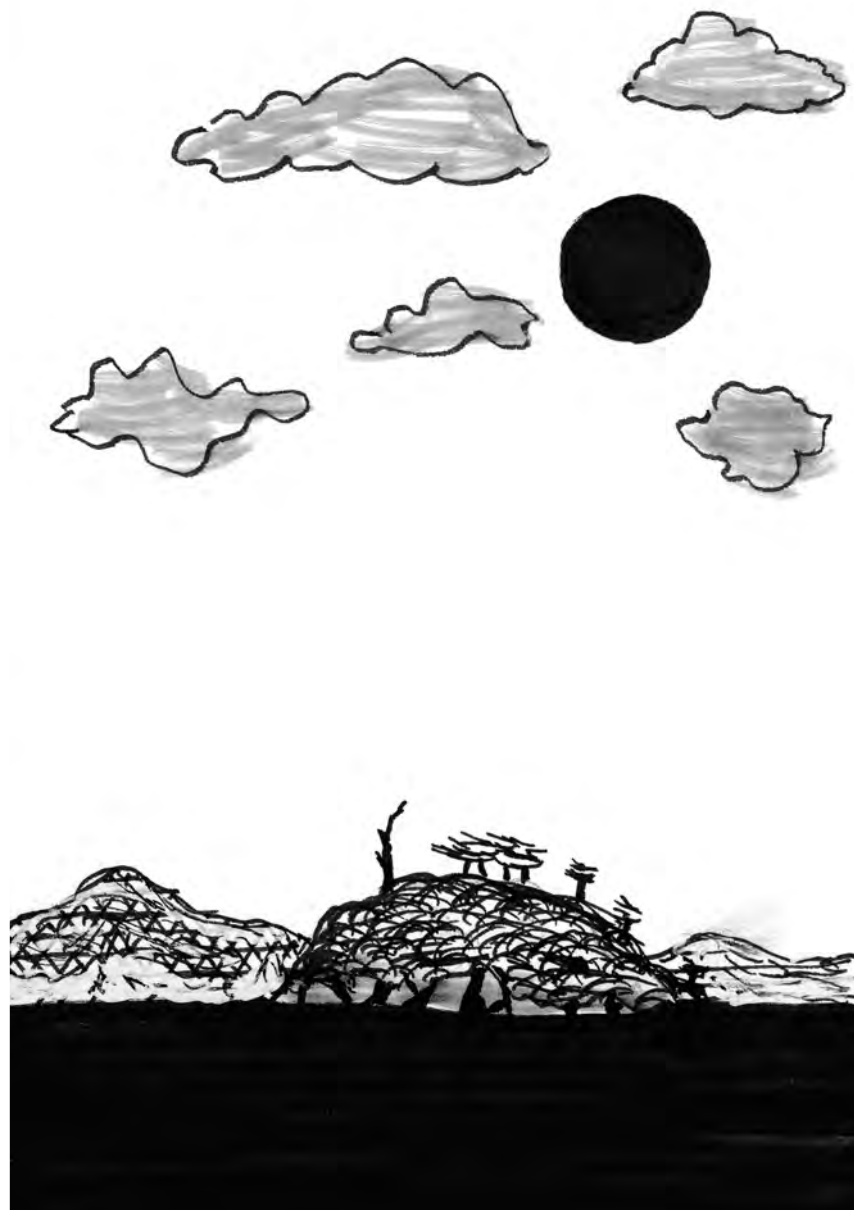
乗り場は2番、船の到着まであと十分。

テキパキと指

示をして、おばさんはニッコリした。職員室で先生に励まされた小学生のような心もちでキップを握りしめ、小学校の渡り廊下のような通路を通って栈橋に出た。

広島県と愛媛県には生まれた内海には、

とりわけて島が多い。安芸と伊予の旧国名から下の一字ずつをとって芸予諸島。主だった島だけでも十いくつをかぞえ、無人島や箱庭に土盛りをしたような小島や岩だけの島などもひろっていくと、数百にのぼるの



瀬戸内の無人島

ではあるまいか。

島と島とのつながりは地形と風土が生み出したもので、行政はあとから割りこんできた。だから県境が複雑に入り組んでいて、因島は広島県だが、そこからジャンプすれば跳びつけそうに近い生名島は愛媛県である。直島諸島の中心の直島に行ったとき、岡山県と寄りそうな位置にあるのに香川県と聞いて哑然とした。香川県の役人は、はるばると海を渡ってやってくる。

棧橋に佇んでいると幸せだ。海に突き出た小さな出っぱりにすぎないが、それが「遠方」を誘いかける。未知への一里塚の始まり。そして棧橋の先っぽには、きつとカモメがきちんと列をつくつてとまっている。気ままな水先案内人であつて、船が入るといっせいに飛び立ち、白い無数の点を大空にバラまいてくれる。出発祝いの優雅な花火というものだ。

因島は瀬戸内海のほぼ中央部にあつて、古くは村上水軍の根拠地として知られていた。尾道と三原と因島を線で結ぶと、正三角形ができるだろう。「平成の大合併」に際しては、尾道・三原間で熾烈な綱引きが演じられたのではあるまいか。クルマ社会の時代であれば、橋で結ばれた尾道が当然のように凱歌をあげた。市町村合併は数知れ

ずあつたが、尾道市と因島市のような市同士のケースは珍しかったと思われる。弱肉強食の原理は行政間にも及んで、因島市は格下げのようにして市名を失い、昔どおりの島名にもどつた。

旧市役所のあつたのが島の南端の土生町である。「ハブのミナトは夕焼小焼」と歌われたのは東京都大島の波浮港。港町「はぶ」に波浮はわかるが、どうして土生の字があてられたのか。学問的には、いろいろ語源説があるのでなかろうか。

かなたにポツリと白い点が見えたかと思うと、みるまに近づき、つぎには棧橋に横づけになった。土生商船所属の高速船で、途中の港に寄り道しながら土生まで三十分。ちなみに尾道までは車をすつとはしても一時間ばかりかかる。合併したばかりに旧市の中心から新市へ行くのに倍の時間がかかることになった。

棧橋に佇んで幸福感を味わつたり、未知への一里塚などと思つたりするのは旅行者だけで、土地の人にとつての船は海上バスである。ふつうバスに乗る人はまず座席をさがし、落ち着くと腕組みしてうたた寝したりするが、海上バスも同じで、人々はカモメなどがめたりせず、さっさと甲板から一段低い船内に入り、すぐさま腕組みし

てうたた寝にとりかかる。

港を出ると、右に佐木島、左に細島、うしろに岩子島、やがて生口島が近づき、因島との間の狭い水路状の海域に入っていく。

目のとどく集落には、きつと黒ずんだ鉄骨の立つドックが見える。町々の自動車修理工場と同じであつて、島の生活に欠かさない。生口島には耕三寺、西隣の大三島には大山祇神社といった観光名所があつて、平山郁夫美術館という新名所もできたそう。観光客はそちらに向かい、因島航路はいかにも生活の匂いがある。折りたたみ式タイムテーブルには船便とともに新幹線の時刻表もついており、そこに小さく「高速船内で新幹線広島行の回数券を一枚から販売しております」とそえてあつた。「一枚から」というところが心にくい義侠心ではなからうか。

土生港に上がつて、まずは近くの寺にお参り。べつに信仰心からではなく、島の社寺はきまつて高台にあり、しかもとびきり眺望のいい一点につくられている。経験で修得した旅の知恵であつて、神仏の御加護つき絶好のパノラマが楽しめる上に即席の土地勘をさずけてもらえる。

いかにも年代物の黒茶色をした道標に道案内の手が浮き彫りになつていて、「四十四

番大賓」とあった。「寺」の一字は土中に埋もれている。四国の遍路を模した因島八十八カ所があるらしい。

石段をのぼり、さらに本堂の横手からのびた墓地への石段をのぼっていくと、みるまに町が足下に沈み、広大な眺望の只中にきた。島影が色合いを変えながら何重にもかさなり、そこをカミソリで横に切ったような白い線。水平線ではなく、しまなみ海道をつくる大橋である。

どこかで墓石の修理でもされているらしく、コツコツと石をたたく音がする。硬質の音がやむと、サワサワと吹いてくるやわらかい風と葉ズレの音。小鳥のさえずり。そういえば鳥と鳥とは字がそっくりだ。鳥の旅は鳥になって船を追いかけることかもしれず、となると予定など立てないで、ボンヤリ数日過ごすのがいい。

腹がきまかったので、ゆっくりと石段を下ってきた。上るときは気づかなかったが、休み場のかたわらに石像が据えてあって、「八十八霊場」と刻んである。願主が「不老上人」とはうれいではないか。冬もあたたかく、全山に柑橘類が星の数ほど実る島暮らしをしていれば、どっさり不老のお上人さまが誕生するにちがいない。

海と山地のあいだの細い平地に落ち着い

た商店街がのびている。要所ごとに真っ赤なノボリ状の旗がつるしてあって、「いんのしま／＼はぶ姫の会」と染め出している。おもちや、駄菓子子のナカ井商店、児玉製パン所、文具の二神愛国堂、興文館書店、創業85年

の岡辺金物店、器の白須商店、ケーキの博愛堂……。

おおかたの地方の商店街が氣息奄々、ものさびしいシャッター街と化したなかで、因島の土生商店街はうれしい例外だ。通り



大宝寺・不老上人像

も店も生きいきとしていて、「はぶ姫」の女主人たちが、かいがいしく働いている。手づくりの地図にそえて、「私達は普通に暮らしていますが、他所からおみえになられたお方は昔の私がつどもの頃に住んでいたところみたいねと、あちこち歩きまわって楽しんでいらつしやる様子をみて嬉しくなります」

車は海沿いの県道を走るので、安心して歩ける。ほどのいい狭さ、そしてほどのいい近さに銀行、郵便局、警察署、駐車場があつて、五分か十分でおおかたの用は足せる。

金物屋の店先にカマヤクマデが並べてあつた。「一本づめ」「二本づめ」「三ツ子」「四ツ子」「忍者クマデ」、名前のつけ方からも生活感がただよってくる。

「おー、これは立派だ！」

奥の天井ちかくに厚い一枚板の看板が掲げてあつた。「製造販賣元 合資会社マルケ金物工業所」、ここが「特約販賣店」岡辺金物店の開業祝いに贈つたのだろう、登録商標から「日蓮丸」「貞信」「助若」「双龍」といった金物職人名ほか赤、黒、白、金色をあしらつて彫りこんである。ご主人によると、祝い額そのものは珍しくないが、文字がレリーフ状に溝から盛り上げる彫り方はめつたにないそうだ。八十五年も前のものだが、

文字の色は昨日塗りこんだようにみずみずしい。

「これ売ってくれという方がいらつしやいます」

地図についた店案内には、「店主は口下手ですがお客さまの身になつて相談に応じます」とあるが、ボクトツで、やさしいお人柄がひと目で見てとれる。相談にのれない注文を断るのに、冷汗をかいたりなさるのではあるまいか。

商店街の裏手は願いごとの「お抱え地蔵」さん、お大師水のいただけるお寺さん、若い林美美子が放浪中に因島暮ら



「いんのしま／はぶ姫の会」 ロゴマーク

しをして、恋人を夢見ていた村上水軍の山城址。

ひとまわりしてもどつてくると、土生の町と深い縁ができた気がして、店々のたたずまいがなおのことなつかしい。空地の向こうに板や丸太をたきぎ状に切ったのが塀のように積み上げてある。銀髪の美しい人が通りかかったのでたずねると、風呂屋だそう。なるほど、裏手に赤レンガの風格のある煙突が見える。

「やっていますか？」

「やっています、四時からです」

銀髪の人は向かいの電機店の主人で、おん年八十三。今なお現役で、役場の注文を受け大通りの電灯の修理をすませてきたばかり。作業着姿で、精悍である。とても八十すぎた人とは思えない。これぞ村上水軍の末裔というものだ。

近世はじめに来日したイエズス会宣教師フロイスは『日本見聞記』のなかで、村上水軍の出城を語ったくだりに「日本最大の海賊」などと書いているが、理由もなく船を襲ったりしなかった。海で生きる人々が長い歴史のなかでつくり上げたテリトリーであって、航行する船に「通行料」を求めたまでである。「動く関所」の役まわりだった。かわりに海の情報を伝え、ときには水

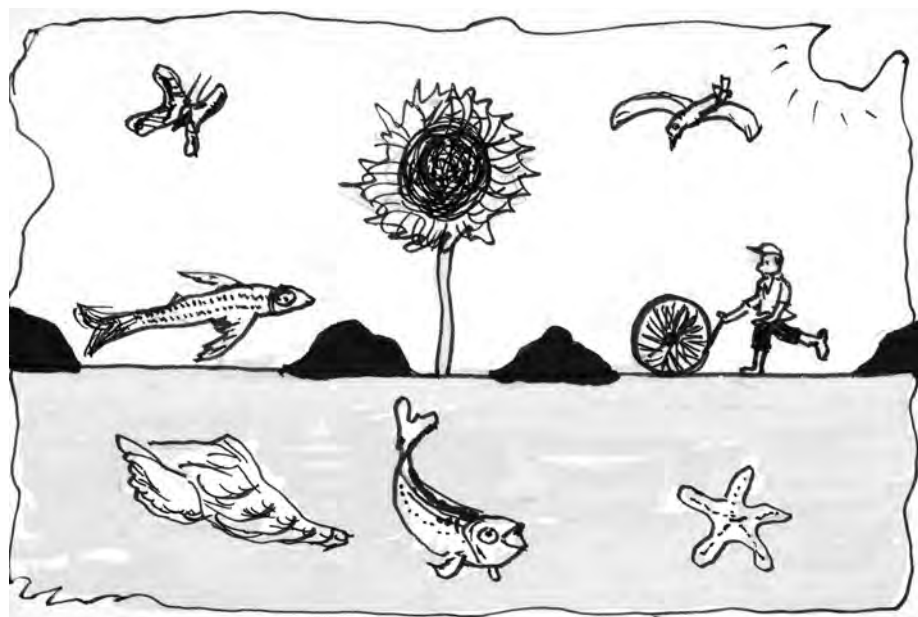
先案内を買って出た。

「因島水軍城」というのが島の中央部の山中に復元されているという。

「ヨロイや何やかやがよかけあります」

末裔のおすすめは明日のたのしみとして、さしあたりは土生のお風呂である。四時までまだ間があるが、赤レンガからは淡い煙が立ち昇っている。古風な瓦屋根の玄関に「女」「男」の白い標識。待ちかねてのぞいていると、奥から声が出ている。待前だが鍵はかかっているから、どうぞお入り。

ゆっくりつかって、テラテラ顔で出てくると、島が暮れかけていた。まだ半日いただけなのに一年も過ごした気やすさと懐かしさ。港のわきの鳥居の下で涼んでいると、高速船がエンジンの音高く出ていった。数羽のカモメが追っていく。この自分も鳥になった気持。追うのをあきらめたのが高



島の思い出

く飛んでもどつてくる。気のいい海鳥が挨拶にやってくる。
(いけうち おさむ)



連載Ⅱ
風土燦々⑥

北の大地のワイン造り（前編）

北海道浦臼町

ルポライター
飯田 辰彦

町の中心部を北に抜け、J R札沼線の線路を西にまたぎ、なだらかな坂道をしばらくたどる。すると、意外にも広大なブドウ畑が現れた。穀倉地帯のイメージが強いこの地に、まさかこれほど広いブドウ園があるうとは……。

ここは樺戸郡浦臼町。といっても、かなりの北海道通でなければ、その正確なロケーションは分かるまい。石狩川中流、増毛山地に連なる樺戸山系を背に、流域右岸に広がる小さな自治体である。その北寄りの鶴沼地区に、件のブドウ畑はある。

その日本離れた景観に、私は一瞬ポロドーカバロッサバレーにでも迷い込んだ錯覚に陥った。畑中の舗走路をなおも進むと、左手に管理棟らしき平屋が見えてきた。脇に付帯するアトリエ風の小建築は、案の定、ワインショップだった。つまり、目の前に広がる無辺のブドウ畑はワイン用のブド

ウ圃場であつたのだ。これが、鶴沼ワイナリー（農業生産法人）との最初の邂逅であり、それは二〇〇三年のことであつた。

以来、ブドウ畑のパノラマに魅せられ、またこのうまいワインのとりこになった私は、勝手に理由をつけて繁く通っている。農場長の今村直さんからブドウ園開設に至るとんでもない苦心譚を聞いてからは、いつそう鶴沼ワイナリーのことが放っておけなくなつた。今村さん語るところを簡潔にまとめると――。

当ワイナリーは、小樽市に本社を置く北海道ワイン（一九七四年設立）の直営農場として、同年この地に拓かれた。北海道ワインの現社長、寫村彰禧さんは山梨県甲州市塩山の出身。二十一歳の時に北海道に渡り、アパレル関連の会社経営に携わつた後、年来の夢であつたワイン製造に転身する。寫村社長の父親は、塩山でブドウ栽培とワ

イン醸造を長く主導した人物。そんな父の背中を見て育つた社長が、新天地で夢の実現の場として選んだのが、ここ鶴沼だつた。

会社設立当初、運命の糸に引かれるように、寫村社長の元に若い「侍」たちが集まつた。今、ワイナリーの農場長を務める今村さんも、そうした猛者の一人だつた。国際農業者交流協会の四期生としてアメリカで研修を積み、帰国したところを社長にスカウトされたのである。

「北海道をワイン王国に、という社長の壮大な夢と、そのカリスマ性にコロッと魅了されまして……。この時はまだ、後に待つ難題の山のことなど、想像すらしていませんでした。」

今村さんがこう吐露する通り、北の大地でのブドウ栽培は苦勞の連続だつた。なかでも、水捌けの悪い粘土質の土壌、冬の積雪が平均で一・八メートルにもなるブドウ畑



450ヘクタールの広さに度肝を抜かれる鶴沼ワイナリーのブドウ畑

での雪対策が大きな壁として立ちかはなかった。これらの課題は、無数の暗渠・明渠あんきよめいきよを掘ることや、ブドウの主幹を斜めになるように仕立て、冬にはその幹を針金から外し、雪の重みで自然にたわませることでクリアした。今、「北海道型栽培技術」として確立

された画期的なアイデアだった。

これ以前、寒冷地に強いドイツ・オーストリア系のワイン用ブドウ品種を選択した点に、北海道ワイン成功のそもそもの要因がある。現在、四百五十ヘクタールにも及ぶ圃場には、そのドイツ系を中心に約五十

品種のブドウが植えられている。ワインになる主だった品種はミューラー・トゥルガウ、ツヴァイゲルト・レーベ、ヴァイスブルグンダー、レンベルガーなどで、このラインナップひとつをとってみても、北海道ワインの先見性がよく表れている。

さて、ブドウの収穫開始を一カ月後に控えた園地では、作業班が防除作業やらカビ果の摘果作業に余念がない。チームの主力はパートの女性従業員で、農家の主婦がほとんどだ。

「作業は待たなしで楽ではないけど、ここに来ると仲間が大勢いるから、楽しくて……。この広い畑にいと、気分も爽快」

と、二十年選手のベテラン作業員。華やかな作業衣をまとった彼女たちが緑のじゅうたんに点在する光景は、まるで野にチョウが舞い

下りたかのような。しかし、高齢化の波はこの貴重なパートの戦力にも忍び寄り、かつては八十人もいたメンバーが年々その数を減じている。

そんな時代の流れを見越して、ワイナリーでは四年前、東洋では初というフランス製のハーベスター（自動収穫機）の導入に踏み切った。ブドウの垣根を両側からまたぐように挟みつけ、樹全体を揺らして熟した果実を採取する仕組みを備えた最先端の機械だ。だが、高級ワイン造りに人間の「手摘み」は欠かせず、女性部隊の存在価値は今後も下がることはないだろう。

夜は札幌に出て、フレンチの名店「パスツール」で至福のひと時を楽しんだ。オーナーシェフの向瀬肇さんは、鶴沼のワインを高く評価する一人だ。

「アルザスで修業した身にとって、ドイツ系品種のワインは身近な存在でした。帰国して、地元にとそれと品質的に遜色のないワインがあることを知って、本当に驚きました」

今、日本のワイン地図が大きく変わろうとしている。道産ブドウ百パーセント、年産二百五十万ボトルを出荷する北海道ワインが、その変化を力強く牽引する。

（いいだ たつひこ）



連載Ⅲ
ホスピタリティーの
手触り54

サイパンの今とこれから

旅行作家
山口由美

文化の掘り起こしで、
観光ルネッサンスを

どんなに語り尽くされた観光地であっても、実際、その土地に行ってみると、思いがけない発見があるものだ。玉砕の島として戦争の記憶をとどめつつ、一方で、ファミリー向けの格安リゾートとされる、それがゆえに、ともすれば、旅好きを自称するような人たちに倦厭けんえんされることもあるサイパンも、その例外ではなかった。

私にとっては、十数年ぶりの再訪だった。ダイビングを目的によく訪れたのは、一九九〇年代前半のころだったと思う。それは、サイパンの観光業が最も隆盛を極めた時代とも重なる。日本から三時間半と近く、沖縄とは違って一年中真夏の気候であること、それが、当時、サイパンを選んだ

理由だった。グアムも同じ条件だが、私は、サイパン派だった。海の色や透明度では、圧倒的にサイパンに軍配が上がるからだ。

グアム・サイパンと一くくりにされることが多いが、グアムがアメリカ合衆国の準州であるのに対して、それ以外のマリアナ諸島、すなわちサイパン、ロタ、テナンなどは、北マリアナ諸島というアメリカの自治領になる。当然、準州よりも自治度が高いのだが、それが最も端的に表れるのが入国管理である。グアムの入国が本土に準ずるのに対して、北マリアナ諸島の入国は独自の裁量で行われてきた。

その状況を象徴する出来事が、あの三浦和義被告のサイパンでの逮捕である。

そもそも三浦被告がサイパンによく来たいたのは、アメリカに入国できない、つまりハワイやグアムには行くことはできない彼

でも、サイパンへの入国は問題なく、南国の休日を満喫できる貴重な場所だったからである。サイパンには、そうした事情のある人たちも受け入れる、懐の深いリゾートとしての側面もあったのだ。

そのサイパンが、今、揺れている。アメリカの連邦に組み入れられることが決定し、入国管理が本国並みに厳しくなるからである。当初、今年の六月から実施される予定だったが、自治政府からの異議があり、暫定的な延期措置が取られている。

唯一の産業が観光である。連邦化以後も、ノービザでアメリカ入国のできる日本人や韓国人（特別な事情のある人は別だが）は問題ないが、近年、観光客が増え始めているロシア人や中国人、また労働力であるフィリピン人などの入国は制限される。観光に生きる島としては、大問題なのだ。



サイパンの人気観光スポット、マニャガハ島のビーチ

サイパンに住む人と話をすると、二言目には、この問題への不安が話題になる。

そもそもアメリカは、安全保障上、北マリアナ諸島の入国管理を問題視していた。しかし、それは、いわば長年の懸案であった。今回、強硬に押し進められたのには理由が

ある。沖縄の米軍基地の北マリアナ諸島への移転である。

基地移転は、グアムではなかったのか。そうなのだが、実は、グアムで収容し切れない人員が、サイパンに隣接するテナン島に行くことが決まっている。軍事基地のある場所に、訳の分からない人が入ってきては困る、というのだ。

沖縄の基地移転が、サイパンの観光に余波を与えているとは。日本のニュースではほとんど報道されない話である。

考えてみれば、サイパンは、マゼランに発見されて以降、スペイン、ドイツ、日本、アメリカと、支配する国が移り変わるたびに、それらの国の事情に翻弄されてきた。私たちには、日本のものだった島がアメリカになったくらいの認識しかないが、もともとは、チャモロ人という先住民がいて、そこに太平洋の彼方からカロリニア人（日本統治時代はカナカ人と呼ばれていた）が移住したという歴史を持つ。

連邦化に揺れるサイパンで、私は、そうした島本来の文化が、ほかの南の島に比べて殊更に希薄であることに、改めて気づかされていた。例えば、ホテルのディナーショーで披露されるダンスは、どれも太平洋の別の島のものばかりで、サイパンに伝わるものは一つもないのだ。

さまざまな国に支配された歴史の中で多くの文化が廃れたとも聞く。だが、これからのサイパンの観光のキーワードとして、こうした文化の掘り起こし、ルネッサンスが必要なのではないだろうか。

例えば、ハワイの人氣が不減であり、リゾートが多い理由の一つとして、フラや音楽など、ハワイ文化の魅力がある。だが、ハワイの場合も、それらが、脈々と途切れずに受け継がれてきたのではない。やはり、アメリカナイズされた生活の中で文化が廃れかけた歴史があり、ルネッサンスがあって、今に至っている。

バリのケチャダンスやハワイのモダンフラがそうであるように、土台となる文化を再構成したものだっていい。サイパンにしかない何かが生まれた時、入国管理の容易さをアドバンテージとしない観光のあり方が生まれるのではないかと思う。

（やまぐち ゆみ）

旅の図書館
新着図書紹介



A5判 238ページ
定価 2,900円
同文舘出版社

五十年近く観光事業の研究・実務・教育に携わっていた内藤錦樹氏が、これまでの経験と近年の観光動向の分析を踏まえて、集大成とも言える『観光活性化のマネジメント』(同文舘出版社)なる本を上梓した。

国内外に気軽に旅行ができるようになったものの、近年、潜在需要はまだ大きいとはいえ、減少気味の観光旅行を活性化させるには、「癒やし」と「感動」が体験できる旅行に向けた観光事業関係者のさらなる仕掛けと仕組みづくりが必要、というのが本書の主旨である。

元来、「観光」という語は、中国・周時代の『易経』の一節、「観國之光」に由来し、その国の優れた文物を「観る」と「示す」、今日で言う「アウトバウンド」と「インバウンド」の両面があることはよく知られ、優れた自然・歴史・文化資源を観ることが従来の観光旅行の中心であったが、今後

は、「人は人によって癒やしと感動が味わえる」ような付加価値を付けるべきと説いている。

そういう意味では、エコツーリズムのインタプリター、グリーンツーリズムのその道の達人、文化観光の専門ガイドなど、いわゆる「ニューツーリズム」の範疇に入る観光旅行で、地元の人々との交流の場面において、「癒やし」と「感動」の機会が増えていくとみている。

マネジメントの観点では、「体験・交流・学習型」への観光志向の変化を踏まえ、顧客満足を高め、マーケティング手法を活用し、観光地・宿泊業・旅行業のマネジメントに加え、おのこの人材育成・収益向上のマネジメントにも言及。加えて、近年の「連携強化」と「環境重視」の観光振興にも触れ、インバウンド観光の重要性で締めくくる目次構成で、各地・各社の成功事例を多数紹介した実践書となっている。



旅行に対するニーズの多様化は、名所・旧跡などいわゆる観光資源のない「普通のまち」にも観光客が訪れる、という現象につながっている。一方、観光地の住民が「自分たちが暮らすまち」を魅力あるものにしていくとまちづくりに取

り組む所もある。

『観光まちづくり まち自慢からはじまる地域マネジメント』(東京大学教授・西村幸夫編著、朝日本交通公社編集協力 学芸出版社) は、観光まちづくりの考え方とその実践方法を、①まちづくりと観光の相違と共通点、融合の可能性の解説、②歴史を生かし、多様性を引き出し、まちの魅力を高めてきた十の実践例の紹介、③地域経営(人材、組織、計画のマネジメント)のあり方、の三本柱で具体的に解説している。

「まちづくりから観光へ」、そして「観光地からまちづくりへ」という事例を紹介しており、「まちづくり」と「観光」の協同作業をよりスムーズに進めるための参考となる一冊である。

(挑全)



A5判 285ページ
定価 3,150円
学芸出版社

旅行者動向2008 最新刊

国内・海外旅行者の意識と行動について毎年実施している当財団独自調査の分析結果を解説。最新号では「旅行先での現地情報収集の実態」「年間旅行支出からみた国内旅行マーケットのトレンド」を特集。〇八年七月発行。



Market Insight 2008

(日本人海外旅行市場の動向)最新刊
日本人海外旅行マーケットの構造的な変化とその要因を詳細に解説したレポート。当財団独自調査。日本語版、英語版あり。〇八年七月発行。



産業観光への取り組み

「産業観光」への取り組みと「着地型旅行商品」について、先進地(国内二十事例、海外三事例)を例に、分かりやすく体系的に、さらに今後のあり方、取り組み方について紹介した業界初の本。横浜商科大学教授・羽田耕治氏(財)社会経済生産性本部余暇創研(現(社)日本観光協会常務理事)・丁野朗氏が執筆・監修、JR東海相談役・須田寛氏が推薦。〇七年十月発行。



※当財団出版物の注文はホームページからお願いします。
担当：財団法人日本交通公社 観光文化事業部

電話 03-52608-4704 <http://www.jibor.jp>

温泉地再生

温泉好きの日本人が多いのに温泉地に元気がない、そのギャップへの疑問から始まった「元気な」温泉地の取材。さらにリーディングレビュー、そして他分野のマーケティング調査など多様なデータをヒントに、温泉地の現代的・社会的な意義を探る。当財団主任研究員・久保田美穂子著 学芸出版社より〇八年六月発行。
※本書は、書店へのご注文をお願いします。



次号予告

●ジオパークとは、地質学的に特別意義のある地域や美しい地質遺産を複数含む一種の自然公園。ジオパークの意義と動向を特集します。

調査研究だより

●日本列島の各地で、新緑が深まってきました。当財団の研究員にとっても、新しい調査研究テーマやクライアントの方と出会い、今年度の業務がスタートする季節です。

●私も研究員は、専門領域や得意とする調査手法等はそれぞれに異なりますが、大きくは、国内外の人々にとつての豊かな旅の実現と、訪れて、住んで魅力を感じられる、そして持続可能な地域づくりに寄与することを念頭に、調査研究活動を行っています。昨年度は、文字通り北海道から沖縄までの全国において、観光振興計画、マーケティング・CS調査、エコツーリズム、人材育成、インバウンド等、観光に関する多岐にわたるテーマで調査や研修事業を実施いたしました。

●経済の先行きが不透明ななか、人々の心は内向きで観光産業にとつては必ずしも明るい状況ではありません。しかしながら、「豊かな旅の実現」「魅力ある地域づくり」は、いつの時代も変わらぬ価値を持っています。今年度も当財団は、わが国の観光・地域振興の一翼を担うべく、諸活動に取り組んでまいります。

(岩崎)

編集後記

◆風薫る候、新茶のシーズンとなりました。大地と太陽の恵みをいっぱいを受けてみずみずしいばかりの若葉を摘み取った香り豊かな一番茶を頂けるのは、まさに旬の味覚であり、この時期ならではのぜいたくです。本号では、日本一の茶どころ・静岡の茶業発展の歴史、現況、行政の取り組みと「お茶ツーリズム」の動向をお伝えしました。

◆日常的な飲み物として、また茶の湯に代表される。おもてなしの精神を育んできたお茶ではありますが、近年のペットボトルの普及とともに急須に入れてお茶を飲む機会が減少し、リーフ消費量の低迷は茶農家・茶業界を直撃しています。このような状況下、牧之原市で開催された第十三回全国茶サミットは、さまざまな交流を通して危機を打開すべく「緑茶『大交流時代』始動!!」日本のお茶から世界のOICHAへ」をテーマに開催されました。「茶の世界史」などの著者・角山栄氏は、CHAのCはコミュニケーション(触れ合い)、Hはホスピタリティ(もてなし)、Aはアソシエーション(仲間づくり)と説き、お茶を通じた人間関係復活を提唱されています。心身を癒やし、くつろぎとともに交流を育むお茶力を見直さなければなりません。本サミットに参加すべく静岡駅で下車した折、立ち寄った甘味処で出された急須入りのお茶で一服、静岡を体感した次第です。

(宇八)



観光文化 第195号

第33巻3号通巻第195号

発行日 2009年5月20日



発行所：財団法人 日本交通公社
東京都千代田区丸の内 1-8-2
第1鉄鋼ビル
〒100-0005 ☎ 03-5208-4701
<http://www.jtb.or.jp>

編集室：東京都千代田区丸の内 1-8-2
第2鉄鋼ビル 旅の図書館内
〒100-0005 ☎ 03-3214-6051
<http://www.jtb.or.jp/library/>

編集人：外川宇八

発行人：新倉武一



印刷所：JTB印刷株式会社

禁無断転載

ISSN 0385-5554