

「お茶で農商工連携」

九州発 お茶による九州経済の
活性化とお茶文化の創造



一般社団法人
お茶結びプロジェクト

理事長 徳永 睦子 氏

はじめに

私達の食卓に届く緑茶は、長い歳月とたくさんの人たちの愛情に育まれて美味しいお茶になります。なだらかに広がる美しい茶畑は、日本人のお茶に対する愛情の深さを象徴しているようです。そんなお茶の魅力にとりつかれて「CHA CHA CHA COOKING」を自費出版し、私が「お茶と健康と料理」をライフワークとしてやがて40年近くなります。

しかし21世紀を迎え、地球環境の変化や我が国における少子高齢化など社会構造は大きく変化しました。そして高度成長と共に経済的には豊かになった反面、長年培ってきた日本人が誇れる伝統と文化を失いつつあることが懸念されています。

一方、世界的にはお茶に対する注目度が高まるなかで、残念かな、当の日本では若者には、古い飲み物、あるいは知らないがために、新しい飲み物に思われているのも現実です。

私達はこのたび、伝えられた食文化や緑茶文化を伝えるために積極的な交流を国内外で進めていき、情報発信を目的に「一般社団法人



▲長崎市油屋町



▲嬉野の茶畑風景

お茶結びプロジェクト」を組織化し、活動することとしました。

日本のお茶文化発祥の地 九州とその歴史

お茶には日本人が誇れる伝統と文化があります。そのルーツは九州とのかかわりが深い。中国の宋より帰朝した栄西の上陸地平戸、日本茶栽培の発祥の地「東背振山」、博多には茶祖栄西が開山した日本最初の禅寺「聖福寺」、八女茶発祥「靈巖寺」、豊臣秀吉とかかわりの深かった博多の豪商「神屋宗湛」、煎茶を「道」にまで高めた高邁な志の人、佐賀の「高遊外売茶翁」、又幕末には日本茶を初めて輸出した長崎の女性貿易商「大浦慶」など感動深い歴史、文化があります。

茶産地としても九州各地に今も日本有数の茶どころを抱えています。生産量では日本第2位の鹿児島、八女、嬉野、東彼杵、霧島、熊本など九州でまとまると日本一の大産地です。

お茶の消費状況と課題

この40年の「緑茶の用途別原料使用状況」を見ると、お茶はリーフとして飲むだけでなく、むしろドリ

ンク用の使用量や加工原料への使用量が圧倒的に増えています。

しかし肝心なリーフでの使用状況を見ると、約半量に減少し、若年層では茶葉として買う人が激減しています。(表1)

日本人の味覚を育んできたはずのお茶の消費量が減り、急須のない家庭が増えてきています。(表2)

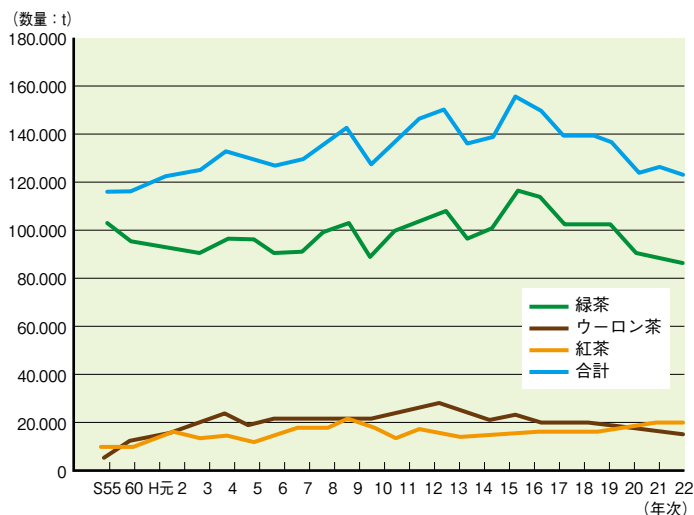
飲む人を育てることが急務で、茶業界の課題でもあります。

それには昨年4月に施行されたお茶の振興に関する法律にもあるように、茶文化に根ざした日本の食と日本人の精神や文化を復興させ、実りある国作りと豊かな国民生活の実現に本気で取り組むことが大切かと強く思われます。

日本茶の効能

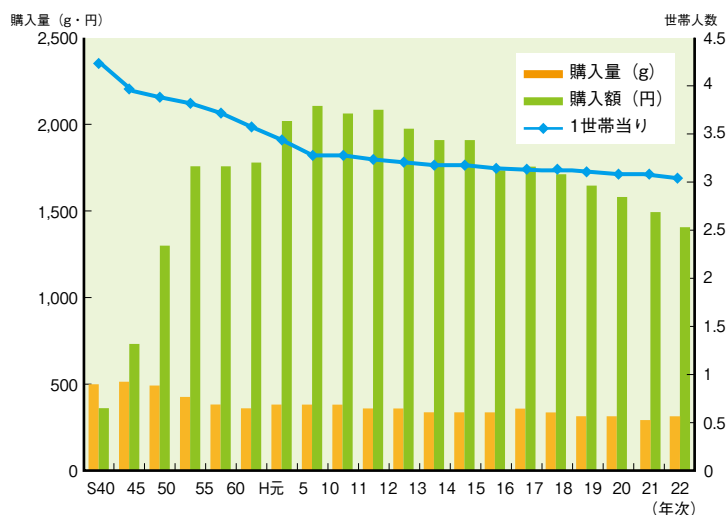
ごく自然に口にしていらっしゃるお茶は、日本人の暮らしにとってかけがえない、ゆとりの時間を生み出してくれます。

アジアで育まれたお茶は、人々の暮らしに深く馴染み、精神文化や芸術にも大きな影響を及ぼしてきました。そして今日、お茶の効能や文化的価値が海外にも知られるに



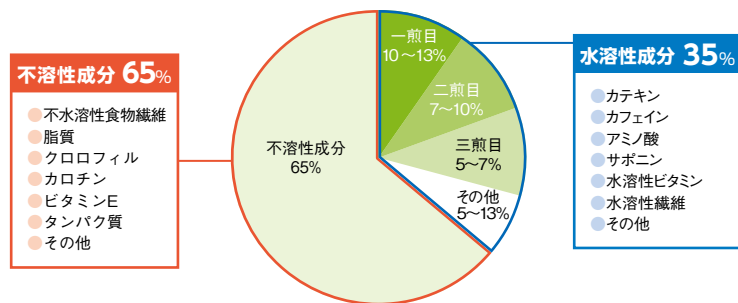
注) 緑茶は、国内供給量(国内生産量+輸入量-輸出量)を、紅茶及びウーロン茶は、輸出量の区分け出来ないため輸入数量をそれぞれ消費量とした。

▲表2 茶類の国内消費量の推移



注) 総務省家計調査による。1人あたりの購入量及び金額は、一世帯あたりの購入量及び金額を世帯人数で除したものである。

▲表1 緑茶購入量の推移



▲表3 緑茶の成分

つれ、お茶に対する関心は全世界的な広がりを見せつつあります。

お茶はその歴史をたどつてみると、もともとクスリでした。お茶の発祥の地、中国に、その昔、「神農」と呼ばれた、漢方医学の祖である中国古代の伝説的「神」がいました。神農は、ありとあらゆる草根木皮の中から薬効を探し出そうとして山野を駆けめぐり、採つては自ら食べて薬効を確かめ、毒にあたると、そのつどお茶の葉で解毒したと伝えられています。

これは中国の唐の時代の文人、陸羽によって著された初めてのお茶の専門書『茶経』にでくる伝説ですが、この本には、他にいろいろなお茶の効能が記述されており、当時(770年頃)すでに、お茶が保健飲料であったことがうかがわれます。

日本にお茶が伝えられたのは、平安初期(800年頃)、最澄、空海、永忠など、唐に渡った僧侶たちが、クスリとして持ち帰った時とされています。そして、日本における喫茶の実質的な始祖とされる鎌倉時代の禅僧、栄西は「茶は養生の仙薬なり 延命の妙術なり」という、お茶の効用として有名な言葉を

『喫茶養生記』の中に記しております。

その後、わび、さびなどに象徴される茶の湯(茶道)も確立され、日本文化の原点のひとつにもなったお茶は、庶民に欠かせない「日常茶飯」の飲み物へと、変遷を重ねていきます。主食としてのご飯、そしてそれを支える飲み物としてのお茶、という組み合わせで、長寿世界一の秘密として注目されている「日本型食生活」が形成され、今日に続いているのです。

お茶はまさに心を癒す「カルチャー」、体を癒す「サイエンス」。両方を兼ね備え、日本人の人間形成に大きく関わってきたと言っても過言ではないでしょう。

飲むお茶から 食べるお茶への変革

日本人が昔から親しんできたお茶は、今や飲むだけでなく、食べるものとして、少しずつそのスタイルを変えつつあります。ハーブ同様、飲んで食べられるスーパージン野菜として世界的にも注目を集めているのです。清々しい色と香りの中に、たくさんの機能性を秘めたお茶を上手に、おしゃべりに、毎日の食生活を



▲しずく茶



▲八女市星野村 茶の文化館

中に生かしたいものです。

お茶には代表的に3つの主要成分があります、カテキン、カフェイン、テアニンです。それぞれ学会では保健的効能が発表されていますが、食材としてのお茶の魅力は効能を上手に引き出したお茶料理にあります。(表3)

一煎、二煎、三煎飲んでも1/3の成分しか摂取できない、残りの2/3の成分は不溶性成分として茶ガラに残るならば、丸ごと飲んで食べることも考えるべきではないでしょうか。

自分流..お料理を通じて伝えたいお茶の文化とサイエンス

私はお茶を食材細見したとき、お茶に関する数多くの論文発表や、学者の先生方の研究成果を家庭のキッチンにまで落としこんで料理という形で紹介できないかと考えました。

お茶料理は、効果効能や特性を理解したうえで、目的をもってお茶を使うことをテーマにしています。例えば茶カテキンの抗菌作用をいかして、魚や肉の下処理や魚加工品への酸化防止利用。魚肉や畜肉飼料に緑茶抽出物を活用することで、安全性が高く、本来の味を損なわない、食品作りを提唱し、実現したの

が、当時三池農業高校の金子先生の協力を得て、カテキン鶏、カテキン卵として生まれたのもそのひとつです。通常のブロイラーとカテキン鶏の飼育13週間後の体脂肪の比較、過酸化物質、官能テストなどにおいて有意性が見られたのは、キッチンサイエンスとしてお茶のパワーを実感したテストでした。楽しいお茶の商品開発として、私が提案させていただきました八女市星野村の「しずく茶」においては、ずいぶん各地で究極のお茶の楽しみ方として、普及活動もし、今では全国に「玉露振興会」も活発になり、各地で「露茶」「すすり茶」として知られるようになりました。玉露ほどの高級茶は飲んだ後、食しても良く、まさに飲んで、食べて、癒されるお茶です。

私がしずく茶と一緒に20年前に開発・商品化した「ちゅう茶」は焼酎用のお茶として、愛飲していただいています。現在お茶には様々なバラエティーがありますが、将来さらに品種改良されて、色やより機能性の高いお茶や、もっと柔らかく野菜感覚で食べられるお茶、料理素材として適する品種が誕生するのではと楽しみにしています。



▲第1回「聖福寺献上茶壺道中」

お茶で九州をひとつに結ぶ

昨今の茶業を取り巻く環境、日本文化、産業の伝承も厳しいのが現状かと思われまます。今まさに伝える努力、見直しによる原点回帰、次世代を背負う子どもたちへの「食育、茶育」の重要性が唱えられています。

NPO法人「日本茶普及協会」では1年目は、福岡市博物館にて「茶育でつくる子どもたちの未来」としてフォーラムや、食育イベント、お茶の淹れかた親子体験などを行い、九州博物館でも、秋の口切りの儀やふるまい茶の催事を行いました。

昨年10月7、8日は第1回「聖福寺献上茶壺道中」を開催。これは九州茶主要産地市町村協議会の協力を得て、各地様々な栽培、生産技術、製茶技術を持つ九州の茶産地から其々の特徴のある茶を茶壺に入れ、茶祖／栄西禅師が建立した日本最初の禅寺「聖福寺」（福岡市博多区御供町）までを茶壺道中で練り歩き奉納する。博多駅からは九州新幹線を使い、同駅前からは茶壺を茶駕籠にのせ約2kmを40分かけて総勢100人程度の行列をつくり運ぶ。また、九州のお茶文化

PRのために博多駅前と聖福寺境内では、おもてなしの茶席を用意し九州各地のお茶やお茶関連商品の販売を行いました。

当企画は、九州のお茶の消費拡大と普及、子供たちの教育等を九州全体が一丸となって推進し、その起爆剤となることを願うものであります。

本事業の恒例化によって、九州の茶産地の結束力を高め、日本のお茶文化発祥の地「九州」を広く知らしめ、九州の人々がその文化的な資産価値に誇りを持ち、お茶文化に対する意識を高めることで九州のお茶と伝統産業の復興を図る糸口になりえるのではないだろうか。

もって、お茶の消費拡大とその関連する伝統的な食文化・産業を国内外への浸透を図ることを目的に活動をして、各茶生産地及び九州経済全体の活性化の一助とし、同時に、お茶文化に溢れる九州の「ティーロード観光」「学ぶ・交流する・体験する」をネットワーク化し、併せて九州経済の活性化を図りたいものです。

いずれは世界の日本文化への関心度の高い人、茶業関係者やお茶愛飲家が九州一円に集う、お茶の世



日本茶再発見

少し前まではスローフード、ヘルシー志向の高まり、そして今、海外からの旅行者が増えていることもあるのか和文化が流行の兆しを見せています。

東京、京都、大阪では日本茶を提供するカフェも次々にオープン。いずれもモダンな店づくりで馴染み深い日本茶の新鮮さを提供する店舗が増えています。きっと福岡でも増えることでしょう。

茶育の未来.. 食育・茶育の大切さ

界見本市の誘致へと繋げ、まさに「お茶で九州をひとつに結ぶ」第一歩にしたいものです。お茶が、新たな農商工連携の幕開けのための起爆剤となることを願っています。

一家団欒の場所が茶の間からリビングへと姿を変えていく中で、お茶の登場する機会が少しずつ減っていることは、とても残念なことです。普段なかなかゆっくり話ができない親子や家族、時にはお友達と向かい合ってお茶を飲むと一緒にいられる幸せを感じるだけでなく、人生で大切な人と人とのつながりを教わるこゝとが出来るとは思いませんか。

日々の食卓を大事にし、その中で一杯のお茶を飲みながら家族と語ることがひいては世の中の平安を育むものと思います。

相国寺派管長有馬頼底先生のお筆の短冊で「一盃生平和」（いちわんへいわをうむ）む）...

一服の茶が心を和ませ平和を生む。茶の湯の精神は「千里同風」であり、茶を喫するところにも、人類の平和への願いがこめられている。とご説

明が書かれてあります。書かれたその言葉に私は深く感じ入り、あらためてお茶の道を極める甲斐を思いました。お茶を学ぶ楽しさの一つに、こうした言葉との出会いがあります。禅の世界には「且座喫茶」という言葉もあります。また私のふるさと鹿児島では方言で「お茶いっぺ」という言い方をします。どちらも「まあ、お座りなさい。お茶でもいいか」という意味ですが、その根底には一杯のお茶がただ喉の乾きを潤すだけでなく、人の心を育むという教えがあり、私はいつもそれを大切にしたいと思っています。生産者でも業者でもない私ですが、お茶を飲む人を育てなければ次世代へつなぐことはできないのではないかと案じています。これからも微力ですが、お茶のある豊かな生活をすすめていきたいと願っています。茶の間の力を今、もう一度見直し、お茶の時間で家族、日本の元氣を作りたいものです。

それには、熱い思いと考えを同じにする仲間、まさに「茶育指導士」を養成し、草の根運動こそが人作り、将来の「日本人らしい人育て」につながると思っています。茶育指導士の活躍を期待したいものです。