

政所茶で地域の活性化を目指して



滋賀
県立

八日市南高等学校

食品科

流通科学班

1 みどり戦略との関連性

滋賀県東近江市政所町は滋賀県内で伝統あるお茶の産地です。滋賀県の東部、県境に位置する山間部であることから、高齢者世帯が増加し、お茶生産の担い手不足の状態となっています。このたびの取り組みは、みどり戦略(4)環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進②消費者と生産者の交流を通じた相互理解の促進における、環境にやさしい農業経営と付加価値の高い農産物の販売の促進に向けた取り組みを行っています。

2 目的

政所は古くから政所茶の産地であり、無農薬栽培と在来種の茶樹によって栽培が行われてきましたが、高齢化と過疎化の影響で政所茶の栽培農家が急速に減少しています。農業高校の特徴を生かした製品開発をおこなうことで、政所茶の付加価値を高めるとともに、持続可能な産地づくりに貢献していきたいと思っています。

3 取組内容

1. 政所茶の栽培

本校食品科流通科学班では、政所町内において、担い手不足のため栽培が困難になった茶畑を本校実習用茶園として譲り受け、地域のお茶栽培農家とともに、玉露や煎茶の栽培に取り組んできました。

5月下旬ごろに玉露と煎茶の収穫を行い(図3)、7月中旬に収穫したお茶を袋詰めし、新茶販売会を開きました。



図3 玉露の収穫

2. 地域交流

政所町のお茶生産農家と生産や販売を通じて交流を深め、地域の良さや課題についても学ぶことで、地域についての理解を深めたいと思っています。

3. 政所茶を使ったお菓子の製品化

政所で栽培したお茶は、学校や政所町で販売を行っています。さらに今年度は、お茶の魅力を広く発信したいとの思いから、お茶を用いた蒸しパン作りに挑戦し、製品化を目指した取り組みを行っています。

まず、第1の試作として蒸しパンを製造しました。試食を行い、次回作に向けての改善点を話し合いました。第2の試作では全員が納得のいく商品ができたため、政所町のイベントに参加し、地元の方や観光に来られた方など多くの人に試食をしていただきました。より良い商品を作っていくためにアンケートも行いました。

5 考察・まとめ

政所茶の栽培を通して、地域の高齢化や担い手不足についての現状を知ることができました。同時に地域でお茶の無農薬栽培に取り組まれている熱意や思いについても学ぶこともできました。栽培を通じて無農薬栽培に多くの苦労があることを身をもって学びました。山間部でのお茶栽培の担い手不足の解消し、少しでも持続可能なお茶栽培につなげていくためには、産地として政所の情報発信をおこない、多くの人を地域に呼び込むことが大切だと考えます。私たちは、地元の高校の取り組みとして地域からも期待されており、私たちが積極的にお茶栽培に取り組むことこそが、大きな情報発信につながっていると感じています。さらにお茶栽培に付加価値を高める取り組みが、今回の政所茶を用いたお菓子の開発だと考えています。試行錯誤を繰り返しながら、広く愛されるお菓子を開発していくなかで、政所茶の魅力を感じることができました。この魅力を政所茶の付加価値として情報発信していき、やがては持続可能な農業の取り組みにつなげることができればと願っています。

政所茶とは

室町時代に村人に薬用としての茶の栽培をさせたことが始まりとされ、かつては「宇治は茶所、茶は政所」と茶摘み唄で歌われるほど全国的にも知られました。京都で広く飲まれるようになり、政所はお茶の産地となりました。

琵琶湖の源流である愛知川の上流地域の奥永源寺地区で600年前から栽培されているお茶です。ほとんどのお茶が希少な在来種で、無農薬で栽培されています。政所の集落でいちばん古い樹は樹齢300年を超える樹(在来種)で、滋賀県の自然記念物に指定されています。昔から続く在来種の茶樹は戦後茶産業の品種化や機械化で姿を消しており、在来種の茶樹によるお茶の生産地は全国的にも珍しい。

栽培は、すべて農薬や化学肥料を使わない「無農薬栽培」により生産されています。地域全体で、かつてと同じ作り方で、政所茶の伝統を継承した栽培がおこなわれています。



図1 政所町の茶畑



図2 樹齢300年の茶樹

4. 結果

第1の試作では、プランパンで蒸したことにより蓋からの水滴で蒸しパンが濡れてしまいました。また、甘さがない問題もありました。そこで第2の試作ではフライパンから鍋に変更しました。蓋に布巾をつけて水滴落下の防止を行い、さらに甘さを出すために砂糖を増量しました。結果、蒸しパンが濡れることがなくなり、甘味が感じられるようになりました。

蒸しパンに使用するお茶の量を調査するためアンケート調査を行ったところ、約7割の人がお茶の味が濃いほうを好むことが分かりました(図4)。年齢別でみると高齢になるほど濃い味を好む方が多いことが分かりました(図5)。次の試作ではこのデータをもとにお茶の量を増やしてみようと考えています。

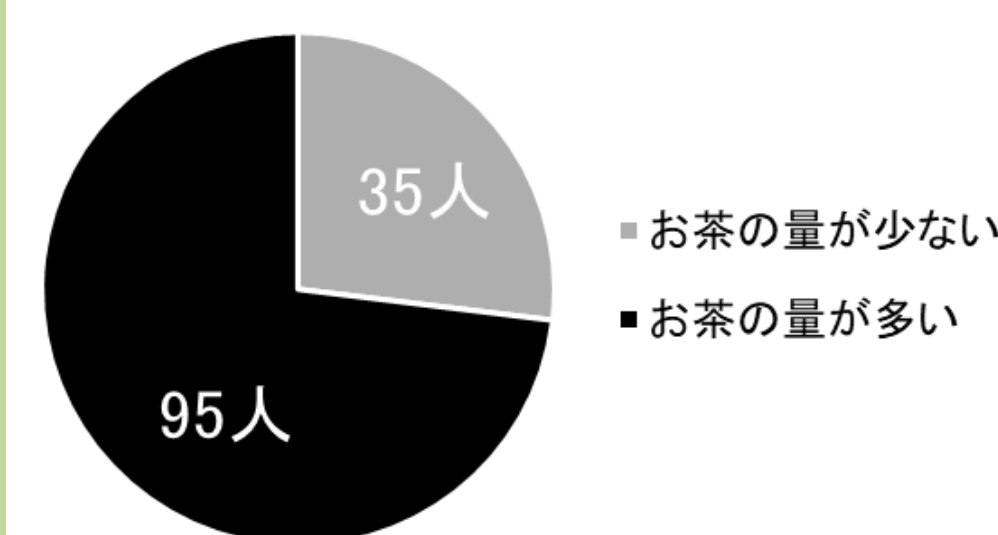


図4 お茶の濃さの好み

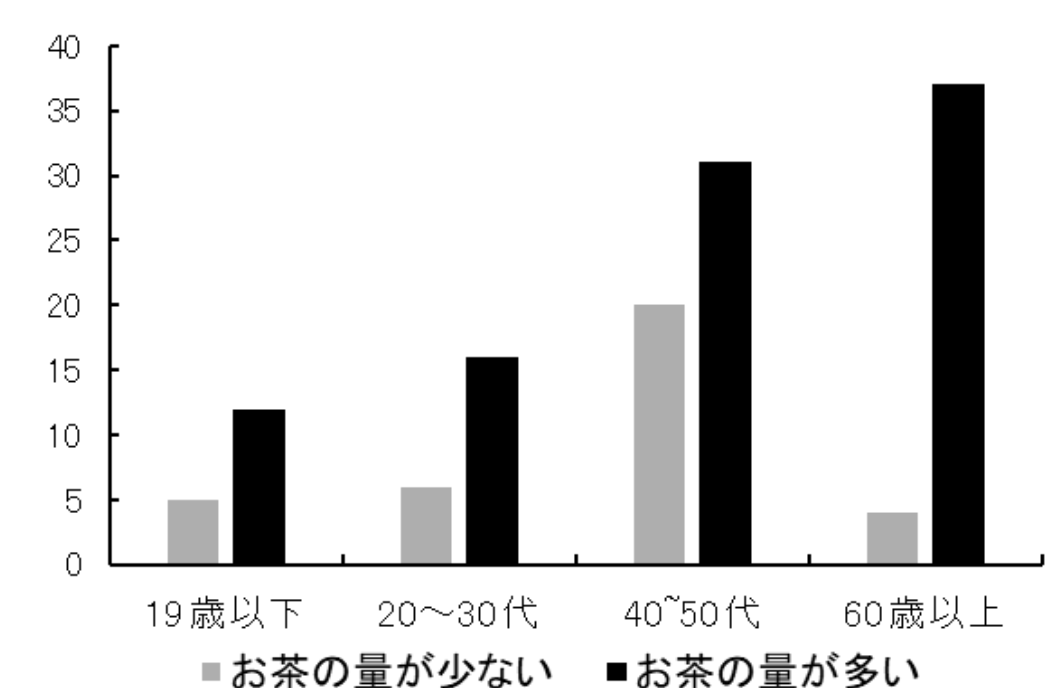


図5 年齢別でのお茶の濃さの好み