

1 序論

第2章で述べたように、茶は中国南西部から世界の各地へと何千年もの歳月をかけて広まった。茶の発達の長い歴史が、様々な茶文化を生み出して観光に寄与している。同時に、飲食に欠かせない茶は、観光による消費が重要な位置づけになっている。さらに、サステナブル・ツーリズムの取組によって、観光は茶業や茶生産コミュニティの再生に貢献している。都市と農村の交流によるグリーン・ツーリズムは、茶の栽培、生産地域の開発戦略でもある。日本のグリーン・ツーリズムの在り方は、第3章と第4章で述べていくコンセプト利用の展開の場となっている。

2 日本の茶文化の歴史

茶は7世紀から9世紀ごろに、

中国で仏教を学んでいた日本人僧侶たちによって初めて日本にもたらされた。緑茶が初めて日本で飲まれたのは、奈良時代(710年~794年)に今日の奈良市にあった、聖武天皇(701年~756年)の宮廷で、729年のことであつたといわれる。しかし、茶の栽培は平安時代(794年~1185年)に始まったようであり、中国の唐から何人かの僧侶が茶の種を持ち帰った後のことである。初めに天台宗の開祖である最澄(767年~822年)が805年に持ち帰り、次いで、真言密教の僧である弘法大師空海(774年~835年)が806年に持ち帰った。嵯峨天皇(786年~842年)の治世に日本の茶の記録があり、『日本後紀』にある最初の公的な記録である。記録によると、嵯峨天皇は大僧都永忠(743年~816年)による献茶を受けたとされ、永忠は茶の種を805年に日本に持ち帰っていた。その後、茶は僧たちの長い瞑想の間の目覚ましのための刺激性の飲料として、日本の寺院で受け継がれる慣習となっていた。

しかし、日本の茶の歴史は、臨済宗の開祖である栄西(1141年~1215年)が12世紀に再度茶をもたらしたことに始まるとされる。鎌倉時代(1185年~1333年)の1191年に、栄西は中国留学から茶の種

を数粒持ち帰った。当初、栄西は北九州の福岡の寺院周辺に茶を植え、その後僧たちによって本州に広められた。本州では、石碑に刻まれた詩によれば、茶が明恵上人(1173年~1232年)によって宇治に植えられたとされ、明恵上人は栄西から茶の種を譲られたという。栄西は茶を薬用として広め、抹茶を禅の儀式や戒律とともに普及させていった。したがって、一般には栄西が日本の茶文化の祖とされる。

抹茶は15世紀に始まった茶道へとめざましく展開していった。このころ、茶道、そして茶の湯の祖である禅僧の村田珠光(1422年~1502年)が客に茶を振る舞う応接室として茶室を創設した。16世紀には、武野紹鷗(1502年~1555年)が珠光の精神に則って茶の湯を始めたが、茶室には質素な道具類や掛け軸や簡素な生け花が設えられ、簡素な茶会によって「侘び」の精神を浸透させた。続いて、茶人の千利休(1522年~1591年)が「侘び寂び」を重んじ、簡素と静寂の美意識に基づいた茶の実践を通じて、人びとや造形物を「和敬清寂」の境地に導いた。利休はこれに基づいて「利休七則」を定め、茶室には「躰り口」を設けて、茶室に入るときに頭を下げることで客が心を鎮めることができた。このころ、茶の

湯は侍や貴族、そして僧侶たちの上流文化になっていった。静かな郊外の茶が都市の文化となり、江戸時代には様々な形で花開いていった。

17世紀以後、煎茶が人気を博し、新しい製茶の開発によって、広く日本の一般の人々に広まった。1738年に永谷宗円(1681年~1778年)は蒸気を使うことで新鮮で茶葉の自然な味と香りを保持する方法「青製煎茶製法」を発明した。その結果、「煎茶道」が始まり、日本特有の茶文化となっていた。そして、20世紀初頭には玄米茶やほうじ茶が作られるようになり、一般に広まった。

3 日本の茶の栽培と生産

栄西禅師が茶を日本に改めて紹介し、茶文化を興して以来の長い800年におよぶ歴史を経て、茶の栽培と生産は国内に広まり、栽培面積は4万5400ヘクタールになり、茶園は、北は秋田県から南は沖縄県までである。しかし、茶の主な産地は本州、四国、九州の南部であつて、静岡県が最も茶の栽培と生産量の多い地域である。日本列島の栽培面積のほぼ4割の1万8千ヘクタールを誇り、1年に約3万3千トンの荒茶が生産される。鹿児島県がそれに続き、約2万5千トン、日本全体の28%を生産する。

日本の茶園はカメリア・シネンシス・シネンシス種に属し、交配されて50種類以上の品種が登録されている。その中でも主に5種類の品種が生産に使われている―やぶきた、ゆたかみどり、かなやみどり、さやまかおり、おくみどり。「やぶきた」は全生産地の77%を占める最も栽培量の多い品種で、収穫量が多く、色と香り、味の質が良い。その他の品種はそれぞれ異なる茶製品の生産に使用される。「やぶきた」やその他の主な品種は一般によく消費され、蒸して作られる「煎茶」に適している。「ほうじ」や「さみどり」といった品種は抹茶や玉露の生産に主に用いられる。玉露は日陰で育成され、日本の茶生産のわずか0.3%の生産量で、主に京都府の宇治周辺で生産され、その香りのよさから日本の緑茶の最高級品とされる。「べにふうき」は日本の南部で生産され、紅茶の生産に用いられる。

第1章で述べたように、日本の茶の栽培面積は2000年以來11.1%減少している（2000年に5万4000ヘクタールに対し、2014年には4万4800ヘクタール）。同時に、日本の茶の生産量は2000年以來8.9%減少している（2000年に8万9300トンに対し、2014年には8万1277トン）。これは日本の茶の消費の減少に起因しており、コーヒーやコーラなどの他の飲料との競争の

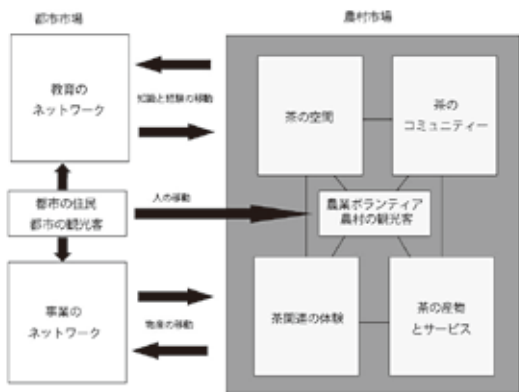


図1 都市農村交流の概念の枠組みと茶文化商品化の4要素

もある。図1が示しているように、茶の市場は都市の観光客を含む都市住民と農村社会の地域住民の交流から利益を得ている。つまり、一般的に農業商品の価格は都市市場で形成され、一方でグリーン・ツーリズムの価格は農村市場に基づいて形成されるのである。これは、茶産物の価格は茶産業からの影響が最も大きいことと類似している。グリーン・ツーリズムは茶の流通経路を広げ、茶文化商品化の4要素を基礎にした、農村市場から生み出される収入源となっている。

都市の市場では、伝統的には茶の産物は工場から出荷されてマスト流通機構を経て都市の消費に供給される。また、都市の消費者は農業ボランティアや農村観光客として茶の生産工程に参加する。茶園のような茶の空間は学習

結果である。その他の原因として、放棄される茶園の増加が挙げられ、茶農家の高齢化と若手の生産者の不足に起因する。このような事態が奈良市田原地区の大和茶農家のような小規模な茶生産者に影響している。田原では、地域の行政がグリーン・ツーリズムを振興して茶業の再生と経済の活性化を図っている。

4 茶の「コミュニティ」の活性化のツールとしてのグリーン・ツーリズム

「グリーン・ツーリズム」という言葉は最近の日本ではよく聞かれる。グリーン・ツーリズムの概念は、ヨーロッパの都市住民が生み出したもので、彼らは休日を農村で過ごすことで、休息と余暇を楽しみ、田園生活を満喫し、農村の価値観を謳歌する。この概念は1992年に農林水産省によって日本に導入された。しかし、日本でのグリーン・ツーリズムの概念はヨーロッパのものとは異なっており、滞在して休養することより、都市と農村の交流による農業体験に焦点がある。

都市農村交流の概念はそこに住む住民相互の関係を構築するだけでなく、都市市場と農村市場の人の移動を通じて、教育や事業のネットワークを強化することで

の場として商品化され、3節で述べた茶品種の育成や茶摘みや手入れなどを学習する。茶のコミュニティの資産である工場や農家の家屋は、茶のワークショップの教室や研究室に変貌する。茶に関する体験が、茶道の雰囲気や様々な茶の産地の茶の歴史に関するイベントとして作り出される。例えば、茶の湯の稽古とともに村田珠光や千利休などの有名な茶人の伝記を学んだり、著名な茶どころの奈良や宇治について学んだりする。茶の生産過程を実際に理解したり、日本の長い茶の歴史や文化の素晴らしさを知ったりすることで、茶の産物やサービスの購買につながるのである。

5 奈良市田原のグリーン・ツーリズム―大和茶栽培地域での都市農村交流

奈良時代の日本の首都であった奈良は、西暦729年の聖武天皇の王宮での茶の歴史的な記録で知られている。そして、弘法大師空海が西暦806年に中国から茶の種を持ち帰ったが、地元では現在の奈良県宇陀市に種が植えられたと言われている。その当時、奈良のその地域は大和として知られていたが、現在も「大和茶」と呼ばれる茶の栽培で有名である。

奈良市東部の田原地区は大和茶栽培の地域で、海拔400メートルから500メートルの山地にある。平均気温は奈良盆地よりも2、3度低い。この地域は奈良時代に始まったが、1945年9月1日に奈良市と合併し、現在では18の町からなる327平方キロメートルの区域である。2017年8月時点の人口は1750人（男性847人、女性903人）で、戸数は771戸、その内246戸が農家という構成である。

田原地区のグリーン・ツーリズムは2006年に12の農地で、「奈良まちかど博物館」と呼ばれるプロジェクトの4種類のアトラクションの二つとして始まった。このプロジェクトは2003年には京街道、2006年に田原、2009年に柳生、そして2010年には奈良町まで広められ、奈良市の物産を生活博物館として開放することを目的としている。工芸品や趣味のコレクションや農業体験などが展開されている。プロジェクトを始めるにあたって、奈良市の職員が観光資源を調査し、観光振興のための情報収集のために各町民のインタビューも行った。奈良市は毎年更新の観光地図を発行していて、サイクリング・ロードや農地に関する観光客向けの情報などの案内が掲載されている(図2)。

2017年については、16の企業がプロジェクトに参加し



図2 田原の魅力を伝えるイラスト入りグリーン・ツーリズム散策マップ

ていて、3グループに分けられる。まず、観光農園と農産品で、茶園、茶工場、リンゴ園、ブルーベリー果樹園、椎茸農園、炭焼き、漬物店がある。次に、職人の作品があり、陶磁器、枝編細工、織物、木彫、藁細工とステンドグラス製作がある。そして、観光関連のサービスがあり、茶農家のレストラン、市場、古民家、土産とサイクリング・サービスセンターがある。プロジェクト推薦の物産だけでなく、観光客は現地を訪れることもできるが、農業体験については、農作業のシーズンがあるので予約が必要である。茶の学習体験に興味のある観光客は、5月はじめと7月中旬の茶摘みの頃に茶農家に連絡する必要がある。茶観光に関して、プログラムには5つの体験が提供されている。

1. 佐和さんのオーガニック茶畑での茶の新芽摘み
2. 田原東雲共同製茶工場での製茶見学
3. 茶空間にある考古学サイト「太安萬侶墓」で日本史学習

4. 煎茶道体験、茶のテイスティング伝統ゲーム「闘茶」体験、茶人の竹西さんが経営する茶農家レストラン「竹西農園 遊茶庵」でヒュージョン茶料理

5. 田原やま里市場で茶物産の買い物
- さらに、観光客は「畑ヘルパー」というボランティア・プログラムに参加して、オーガニック農園、特に茶園や菜園や田圃で農家の作業を手伝うことができる。ボランティアの観光客は自分たちで育て収穫した農産物を持ち帰ることができる。このプロジェクトは化学肥料不使用の農園で生産された安全な食品の消費も支えている。例えば、田原自然農園は地域の農家のグループと都市住民によつて経営されるレンタル農園である。このグループは耕作放棄の茶園を貸し出し、季節のオーガニック野菜の生産を行い、田原のグリーン・ツーリズム振興を進めている(図3)。



図3 田原の茶振興に関連するグリーン・ツーリズム体験

の交換や共同を推進することには2つの特色がある。第1点は、教育ネットワークを通じて、日本の茶の歴史や文化、茶の栽培や生産、茶の価値観をより深く理解できるようにすることである。第2点は、都市市場と農村市場双方に流通経路を広めることによる経済規模である。この二つの利点は、都市から移動してくる農業ボランティアや農村観光客が求めているものであり、茶文化商品化の4要素からもたらされたものでもある。この戦略は、茶市場の競争によって縮小した茶生産コミュニティや、減少する茶農家の活性化の方向を示している。

6 結論

グリーン・ツーリズムを通じて都市と農村のコミュニティー

(カウクルアマン アムナー)

(翻訳者…たけはな けいこ)