

「政所茶」の魅力について

政所茶縁の会 代表 山形蓮 氏

みなさん、こんにちは。よろしくお願ひします。私は、東近江市の愛知川の源流域にあります奥永源寺地域から参りました。永源寺ダムよりも奥に7つの集落がありまして、総称して奥永源寺地域と呼んでいます。その地域全体の特産品が政所茶で、近江三大茶として、土山茶、朝宮茶に並ばせていただいています。



私自身は、昨年度まで地域おこし協力隊でした。出身は今の津市旧志賀町で、4年前に協力隊として農業やお茶とは縁が無いところから移住しました。



なぜ協力隊になってこの地域に入ったかですが、滋賀県立大学において地域の方からいろいろな文化を学ぶことにたいへん魅力を感じまして、たまたまですがフィールドワークで政所茶を作られているこの奥永源寺地域と出会いました。この地域は、東近江地域の中ではいちばん過疎高齢化が進んでおり、集落の平均年齢は72歳です。



そのような中でお茶を守られている方が、本当に体を酷使してお茶を作っておられますが、“先祖から受け継いできたお茶が、もしかしたら自分たちの代で絶えてしまうかもしれない。自分の体が動かなくなってきているけど、なんとか守りたい”という強い思いをお聞かせいただいて、何とか素人ながらに力になれないかと思い、同じフィールドワークのメン



バーである県立大学の学生達と一緒に
 “政所茶レン茶” という任意団体を
 結成して、自分たちで畑を借りて、週末
 にお茶づくりに通いながら 地域のこ
 とを学ぶ活動をしていました。そうやって
 通うなかで、政所茶の魅力をどんどん感
 じまして、通うだけでは時間が足りない
 など思っていたところ、地域おこし協力
 隊で奥永源寺地域に移住者を募集するこ
 とを聞きまして、これは何かのご縁とい
 うことで応募させていただき3年間、政
 所茶の活動をさせていただきました。そ
 して、この3月に卒業したのですが、今
 も変わらず政所に定住しています。



政所茶について少し御紹介します。

室町時代から続く600年の歴史がある
 お茶で、最大の特徴が産地全体で無農薬
 栽培を続けていることです。そういった
 地域の決まりがあるわけではなく、一軒
 一軒の農家の意識として、「自分たちは源流
 域の人間なので、川下に薬が入った水を
 流すわけにはいかない」という思いから、
 自然と無農薬で化学肥料を使わないよう
 なお茶づくりが続けられてきました。

守られ続けた
 無農薬栽培

生産農家55件
 すべてが
 無農薬栽培



肥料は、ススキと落ち葉、また東近江は菜の花プロジェクトもありますので、
 なたね油のしぼりかすといった自然由来の肥料だけでお茶が作られています。
 また、収穫も手摘みの技術が残っています。

肥料は
 ススキと
 落ち葉と
 なたね油のかす



もともと中国から伝わり、日本に残った日本茶ですが、現在の日本茶は、99.7%近くが品種改良されたお茶で全国的に普及しています。この写真を見ていただいてもわかりますように、これがお茶の畑なのかと、皆さんがイメージされるお茶畑とは全く違い、1本1本の木がポコポコと、畝（うね）になっていない状態が残っています。実はこの木は、1本1本がこの土地で種から芽を吹いて何百年と育ち続けている在来品種で、今も残っています。



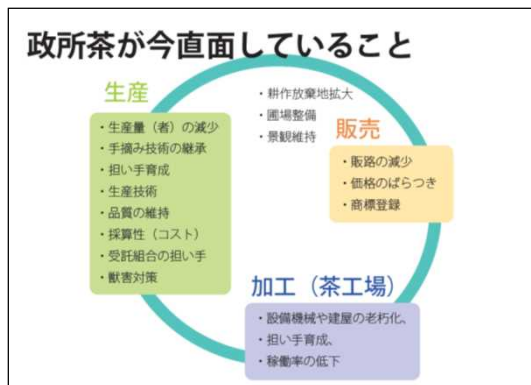
在来種が見直されている中で、このようにたくさんの在来種の茶畑が残っている地域は珍しく、しかも無農薬・無化学肥料で栽培しているので、全国的に見ても、日本茶の原風景を残している地域として、改めて注目をいただいています。

政所茶の現状は厳しくて、生産者の年齢は70代以上が中心です。近江茶の平均価格は1kgあたり2,000円代で、よく政所茶は高いといわれますが、生産コストは16,000円ほどかかっています。機械化が進んでいなかったり、無農薬でやっていますので、除草作業の手間だったり、肥料として落ち葉やススキを集めてくることから始まりますので、非常にコストがかかっているのにも関わらず、販売価格が下回っており、1軒もお茶で食べていけないのが現状で、お茶を作れば作るほど赤字になっています。そういう中でも、農家として地域の特産品だから何とか残したいというような状態です。

政所茶の現状

生産件数	: 約 50 件
一番茶生産量	: 850kg (荒茶量)
生産者の年齢	: 70 代以上が中心
販売価格	: 10000 円 /kg
生産コスト	: 16000 円 /kg

政所茶は、担い手の問題、茶工場の問題、販路の問題、何もかも課題づくめの状態です。こうした中、私自身がどのようなことをしているかですが、生産流通の検証や、お茶を私と同じ世代の方にも飲んでもらえるように何か工夫ができないかということで、見せ方や売り方を変えていることをやっています。



お茶を飲む時間を贈れないかということで、はがき型のパッケージにしてみたり、お茶をパウダー化して、飲むだけでなく加工品とコラボレーションができるように工夫して、実際に使っていただいたり、産地を知っていただくための茶摘み体験の企画などをさせてもらっています。



特に、子どもさんに茶摘み体験をさせたい、無農薬のお茶に触れさせたい、ということで、毎年たくさんの方が来てくださっています。飲むだけでなく、摘んだお茶を手でもんで、紅茶にして、自分たちで飲むなど、1日ばかりで体験していただくと、家に帰ってからもふだん麦茶しか飲まない方が急須でお茶を入れたりとお茶の味わいを楽しんでもらっています。子どもさんの五感がまだまだ敏感な時に、本物に触れていただくことがすごく大事だと思っています。また、地元の方々にお茶の美味しい入れ方でふるまうこともやっています。



クラブハリエとのコラボ実現



茶縁の会は、私以外は、ふだんOLなどをやっていますが、週末農業ということで、この地域に通っています。住んでいるものだけでなく、茶摘み体験であったり、ボランティアであったり、いろんな形でこの産地に関わってくれる人が増えていまして、今年で6年目になる県立大学生による活動も続いています。また、地元の八日市南高校という農業高校が、2年がかりで玉露を復活させてくれまして、それが大変好評で、地域にもパワーを与えてくれています。



仲間、ファンを増やす

いちばん大きかったことですが、実はこの産地にずっと共同組合がなかったのです。70軒近くがお茶を作っているにも関わらず、1軒1



軒がバラバラに作って、バラバラに販売していましたが、それはそれで素晴らしいことなのですが、お茶が売れないとか、作業の人手が足りないといった困ったことが起こった場合に、1軒1軒が問題を抱えてしまって、なかなか問題を共有できないという課題がありました。

個人で競い合う部分は出しつつも、支え合えるプラットフォームがあればということで、生産者の中でも平均年齢57歳ぐらいの“若手クラブ”というものが始まったのですが、どういった組織を作ったら良いのか半年間議論して、今年4月に「政所茶生産振興会」を立ちあげました。目的としては、政所茶を取り巻く様々な課題を解決し、政所茶が将来にわたって存続・発展することを目指して、今活動を始めたところです。

最初に申しましたように、様々な課題がありますが、一人ではどうしてもなかった課題を地域のみんが協力することで、今は針の穴のような小さな光ですが、これがラストチャンス、ここで踏ん張れへんかったら次の世代に見せられへんと思って、今、最後の踏ん張りどころとして産地全体で取り組んでいます。今日は、ちょうど東京の方でもメンバーがお茶を出展してくれていたり、今まであきらめていた可能性を一つ一つ実現させていってます。

今まで、本当に地元でも、政所茶を地域の特産品として大切に思っていたけれども、もう5年後は無いのではないかと、みんなが暗い気持ちになってきていましたが、これだけいろんな世代が一緒になって地域の特産品として政所茶を盛り上げて、そして地域を盛り上げているところです。

まだまだ課題ばかりで、先が明るいかと言えば、そうではないのですが、また皆様に政所茶の名前が聞こえるように、頑張っていきたいと思っておりますので、今後とも御縁のほどよろしく申し上げます。ありがとうございました。



奥永源寺地域において生産される政所茶をとりまく
様々な課題の解決を目指し、
政所茶が将来に渡って存続発展することを目指します。

生産者による、生産者のための組織です。
政所茶生産に関わる課題を個々の生産者で抱えるのではなく
互いに情報を交換し、支えあい助け合えることを目指します。



滋賀ココイチが何故、獣肉を！？

鹿肉利活用の輪 ～想いをカタチに～

株式会社アドバンス 総務部長 川森慶子 氏

本日は、当社の鹿肉カレーをお召し上がりくださいまして、誠にありがとうございました。

滋賀県のカレーハウス CoCo 壺番屋（以下、壺番屋）が、なぜ鹿肉を使ったカレーを販売しているのか。についてお話をさせていただきます。よろしくお願いいたします。



鹿の害と書いて鹿害（ろくがい）と言います。平成 26 年度の調べで、全国で年間 65 億円の被害があり、滋賀県では、年間 5,800 万円の農作物被害があるとされています。当社が鹿肉カレーを販売した当時は、滋賀県で 1 億 7 千万円の農作物被害をもたらしていました。森林や田畑に様々な被害をもたらすこの鹿害ですが、当時は、農業者の皆さんの生活が少しでも良くなれば良いなという想いから、鹿肉をおいしく生まれ変わらせて、食べることの提案・普及ができないかということで試行錯誤を重ね、平成 22 年 5 月 17 日に鹿肉カレーが誕生しました。

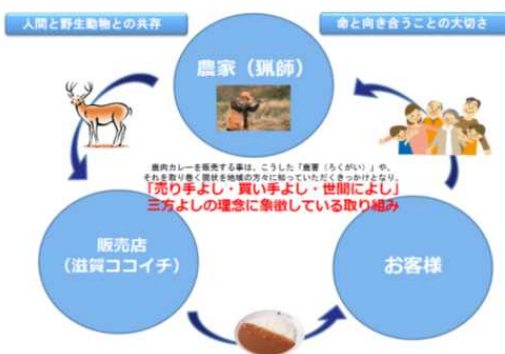
全国の壺番屋において、平成 21 年からの取組として、ご当地カレーの販売が可能となり、滋賀県でも近江牛や湖魚を使ったカレーを販売してまいりました。通常は、だいたい 2~3 ヶ月の期間限定で販売します。これは、通年で販売しますと、やはり慣れ感も出てきますし、旬といったものもありますので、期間を限定するのですが、鹿肉カレーの場合は、オリジナルカレーの中でもたいへん珍しい通年販売ということで、壺番屋本部より許可をもらい、鹿肉の利活用の場をスタートさせました。外食チェーン店では、日本初の取組となります。



野生動物との共存、命と向き合いながら、この問題解決することが大切と考え、壺番屋にご来店いただくお客様に、まず知ってもらうことから始めました。販売メニューには、カレーの写真と値段を記載するだけで、お客様には十分訴求できるのですが、鹿肉カレーの場合は、なぜ滋賀の壺番屋が、鹿肉カレーを販売しているかの説明書きや、猟師さんの紹介を盛り込んで、お客様に知ってもらうことを始めました。



チェーン店だからこそ、様々な問題や厳しさもありましたが、逆に大手外食チェーン店だからこそ、安心・安全な食材を扱っているということで、お客様より信頼を得ることができまして、猟師さんが加工された鹿肉の販路が広がっていききました。これはとても喜ばしいことだと思っています。滋賀県では、「売り手よし、買い手よし、世間によし」という“三方よしの理念”がありますが、この鹿肉カレーの取組も、三方よしの精神に象徴していると思い、8年間続けて参りました。



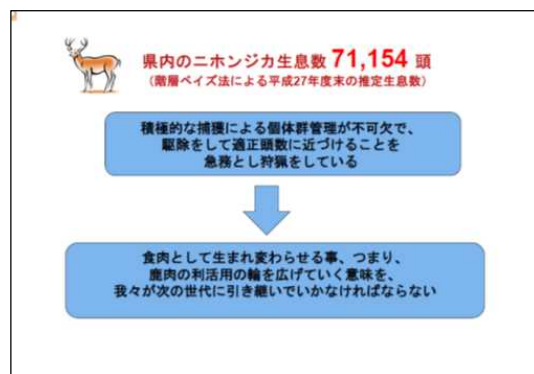
鹿害は、害と言われていますが、私は鹿には罪が無いと思っています。森林に人の手が加わっていないと、山の環境が変わってしまいます。鹿はたくさんの下草を食べると言われており、そのことで地盤が弱くなり、泥が河川をわたり琵琶湖へ流れ、琵琶湖の漁師さんへも影響が出ていると思います。



私たちが住んでいる滋賀県は、山と琵琶湖の関係が密接でしっかりとつながっていると思います。

県内のニホンジカの生息数は、71,154頭と言われており、ここ数年の捕獲目標は、年間16,000頭とされています。メスは、毎年出産しますので、9,600頭

捕獲して下さいというのが、滋賀県が目標にしている数字です。例えば、平成27年は、13,950頭を猟師さんが捕獲してくださっております。県としては、捕獲目標を達成し、森林を守ることができればそれで良いですし、猟師さんにとっても任務が遂行されている訳になります。ただ、捕獲するだけでもたいへんな重労働ですが、食肉の利活用の輪を普及させて、輪を広げて、命に感謝し、ありがたく食べていくことを、次の世代へ引き継いでいかなければならないと考えています。琵琶湖で獲れた魚や畑でとれたお野菜を、美味しく調理して生まれ変わらせて、食べていくことと全く同じことで、県民一人一人の力で、滋賀県の環境が良くなっていくのではないのでしょうか。



安心・安全な食べ方の提案を、壺番屋を通じて広げていこうということで、今は、近江日野産の天然鹿カレーを当社全店で販売しています。あと、長浜店限定ですが、長浜・余呉産の鹿肉を使って、カツカレーを冬季限定で販売しています。他にも、シチュー、竜田揚げ、焼き肉、すね肉を使った筋煮込みなどを販売してまいりました。なぜこのように色々なものを展開していったのかというと、こうした食べ方の提案が出来れば。例えば、今後猟師さんからみなさんに、「鹿肉を獲ってきたから食べるか？」と渡されたときに、「どう調理していいかわからない」ではなく、壺番屋でのメニューを頭の隅に置いておいていただき、それを参考にいただければ嬉しく思います。

ジビエ料理として、滋賀県では、ぼたん鍋でイノシシ料理が有名だと思えますが、鹿肉についても興味・関心が深ま

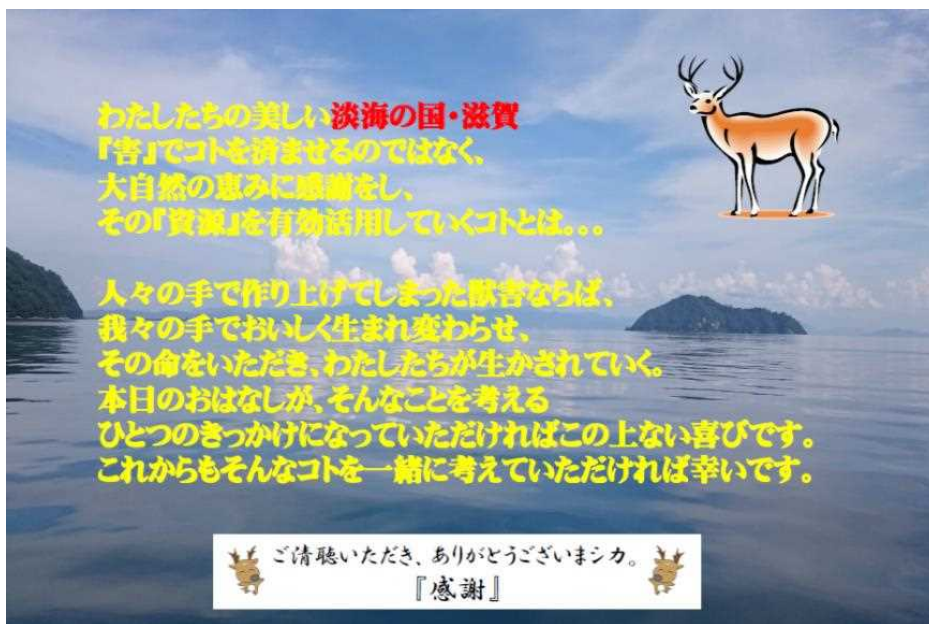


ってきたのではないかと思います。日野町では、販売当時、麓に鹿が下りてこなくなったと、町民の方からうれしいお声を聞いており、取り組んで良かったと喜び合ったことを思い出します。

鹿肉資源の有効活用の利点ですが、鹿害が少なくなると、営農意欲が湧いてきますので、どんどん美味しい地元食材を農家さんに作っていただきたいと思えます。また、安全に駆除して安心な食肉へ生まれ変わらせ、消費者からの美味しいという声があがることで、山の猟師さんたちも誇りを持って、頑張って狩猟をしていただけたと思います。そして、ここ数年の願いになります、どんどん食肉の解体加工処理施設が増えると良いなと思っています。

「世界農業遺産」認定に向けてということで、滋賀県は、琵琶湖と里山が素晴らしい地域ですので、観光客誘致や地域活性を行うヒントがたくさん埋まっている宝の宝庫だと思っています。そして、このようなことが、命の感謝し美味しくいただく食育につながっていくのではないのでしょうか。

最後になりますが、私たちの美しい琵琶湖、そして淡海の国・滋賀ですが、「害」でコト済ませるのではなく、私たち県民一人一人が大自然の恵みに感謝して、その資源を有効活用していくことを考えていけるとうれしいと思います。



S I G Aから世界へ！～湖郷の人々の日々の暮らしを味わう～

外国人向け観光ツアー事業

Tour du Lac 代表 川口洋美 氏

湖西の方より参りました。本日はどうぞよろしくお願いたします。

私どもは、外国人向けの観光ツアー事業をやっております。どのような事業かと申しますと、サイクリングをして、里山や琵琶湖の湖畔を巡ったり、その後に農家さんのお宅を訪ね、農家のおばあちゃんと一緒に郷土料理を作ったり、餅つきを楽しんだり、また日常は非公開の職人さんの工房を訪ね、匠の技を拝見していただくようなコースをご用意しています。今年で4年目で、始まったばかりのプロジェクトですが、ここ2年は少しずつお問い合わせなどが増えてきており、28ヶ国 560名の個人の観光客の皆様ですね、団体様はまだ受け入れる力がありませんので、個人のお客様にお越しいただいております。

私どもの活動について、滋賀県の広報課で素敵な映像を作ってくださいましたので、御紹介させていただきます。



しがのイチオシ！

「滋賀の豊かさを世界へ伝えるツアー」

(2017年8月4日放送)

外国人を対象に、農家の農作業体験や職人の工房を訪ねたり、訪問家庭で郷土料理を食べたりするツアーを通じて、滋賀の日常の豊かな生活や文化を海外の人に体験してもらう取組を紹介します。



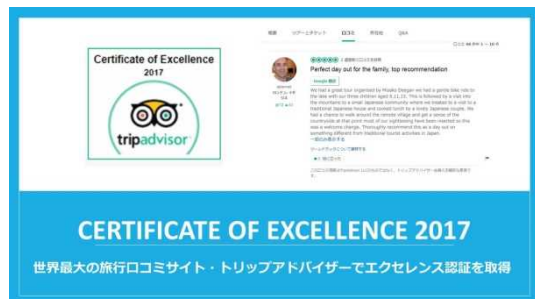
【YouTube で公開中】 https://www.youtube.com/watch?v=xZ1Nh53-U_M

たまたま、この映像の撮影時のお客様に、「BBC で放送します」と言うと、すごく驚かれまして、「イギリスの BBC ですか」と。「いえいえ、びわ湖放送です」というと、大笑いされましたが、それでも訪日の思い出として、たいへん喜んでいただきました。

私たちが巡っている地域は、観光地でもない自分たちが生活しているエリアですが、「本当に美しくて綺麗でとてもすばらしい」と賞賛の声をいただいています。そして、私たちと一緒にやって下さっているホストファミリーのおじいちゃん、おばあちゃん、いつも外国の方が来られると「可愛い、愛らしい」と賞賛するととてもチャームな方たちです。そして、プロ意識が高く、毎回ツアーが終わる毎に必ず反省会をして、もっと喜んでもらうために次はどうしたら良いのか、お金をもらう期待以上のものを提供しなければならないという、そういう気持ちでこのツアーを盛り上げていただいています。



私どもにとってはスーパースターの おじいちゃん、おばあちゃんですが、彼らと共にやっているこのツアーに、今年の夏、世界最大の旅行口コミサイトで、優良な評価を得たものだけが認証を受けられる制度があり、4年目にして受けることができました、たいへん喜んでいきます。このサイトは、全て英語ですが、いただいている声を紹介しますと、「日本に来た中でいちばん楽しい経験だった。」「日本のツアーの中ではハイライトだった。」「今まで食べた日本の食事の中で一番美味しかった。」というものが多くありました。5つ星評価をたくさんいただいております、これからも一つ一つ増やしていくために、一生懸命ブラッシュアップしていきたいと思っています。



どんなお客様が来られるかですが、最初に想定していたのは40代オーバーの、少し子育てが落ち着いて、金銭的に余裕があって、日本に長く滞在する中でちょっと変わった体験をしたいと思っています。



る方を考えていたのですが、基本的にはそうなのですが、それよりも少し若い層の方が最近が多く、中でもファミリーの層がお見えになることもあります。子どもたちにも受け入れられることを一生懸命考えていることもあり、こうしたことで高い評価を得られたのではないかと思います。

やはり1件1件、丁寧にこなすためには、少人数しか受け入れられなく、収益性を確保しなければならないので、ツアーの値段は通常より少し高めです。それでもこうやって来てくださるのは、自然環境や人の温かさであり、「ちょっと違うおもてなしを」という気持ちがあるからだと思います。

今まで来て下さった方は、素敵な方が多く、ちょっと紹介しますと、アメリカの料理研究家で自分のテレビ番組を持っていてその取材を兼ねて来られた方や、びっくりするぐらい身長の高いアメフトの選手、また若い台湾の女性はこの夏で3回同じ所に来て下さっており、この環境とホストファミリーの温かさを気に入っていただいております、今も友達のようにやりとりをしています。



それからアメリカの会社の経営者の方や、最高齢91歳の方でツアーをすごく気に入っていただき、お越しいただいた翌々日にも別のツアーに参加をいただきました。それから若い方の新婚旅行など、皆さん素敵な方ばかりで田舎の良さを分かってくださっており、ホストのおじいちゃんおばあちゃんも安心して迎え入れる事ができる状態になっています。

私どもは、全員滋賀県外出身の6名の女性たちだけでやっています。この県外出身ということが肝だったかと思いますが、私自身も湖西に移り住んで約10年になります、毎朝、琵琶湖を見ても比良山を見ても本当にリゾートに来たような感覚をいまだに抱いています。地元の方の所に行くと、どこでもそうだと思うのですが、「ここは何も無いからね」と必ずおっしゃいます。何も無いところが、こんなに豊かで美しい環境が揃っていますので、私たちから見た良さを海外の方に伝えていこうということで、この仕事を始めました。

県外出身・湖西在住のバイリンガル女性チーム



今ガイドをしている3名の女性達ですが、たまたまですがご主人が欧米出身

の方で、これが私たちの強みでもあります。英語でこの良さをどのように海外へ発信していけば伝わるのか、海外の方が喜ぶのはどこなのかといったことが調査できるので、とても助かっています。

私たちが世界にSHIGAの魅力を伝えます!



今、この活動でやっているのは、インバウンドがブームということは確かにあるのですが、決してお金儲けをしようということではなかったのです。というより、むしろこんなに素晴らしい環境が整っているのに、地元の方々が中々そこに目を向けようとしない、次の世代へ伝えていくための一つの方法として、海外の方に来ていただいて素晴らしいねという評価を得ることで、改めてこの地域の良さを認識してくれたら良いのではないかと思ったことが一つです。

地元の方×移住者×外国人...新しい地域の未来を共に創る



それから、私も含めみんなお母さんなので、子どもたちにも海外の人たちがこのように賞賛してるよとか、英語を使ってコミュニケーションを取る楽しさを伝えたいと思ったのがまた一つの理由です。そして、出産した後に就職することが難しい女性達のために、仕事を作っていければ良いと思ったのも理由の一つです。

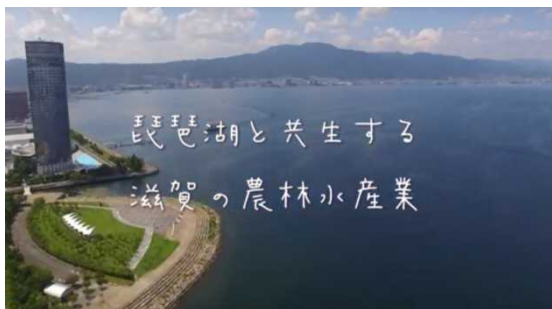
滋賀の農山漁村の魅力を、琵琶湖の豊かさを世界に向けて発信していくということですが、まさに私たちもそういうことをやっているところで、皆様にお役に立てることがあればと思い、今日この場に立たせていただきました。ありがとうございました。



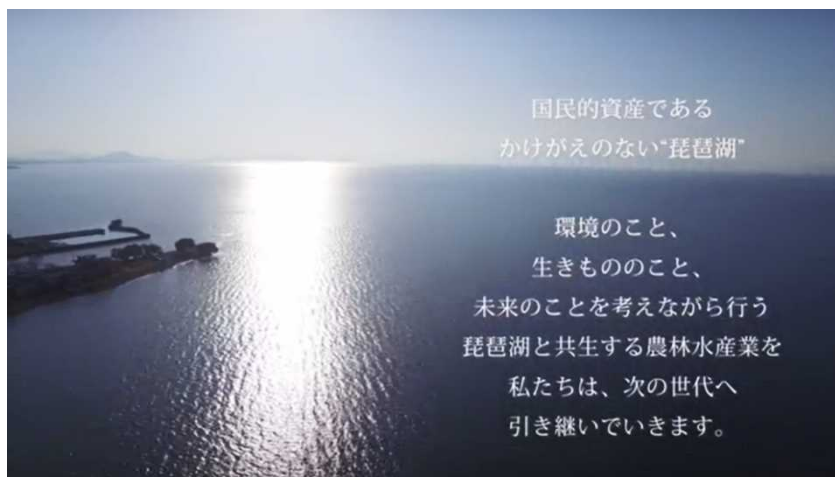
御講演いただきました皆様、ありがとうございました。

会場で上映した動画の紹介

琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業



雄大な琵琶湖や農山漁村の風景、生物多様性、滋賀の地で繰り広げられる農林水産業とその魅力を美しい映像と音楽でお伝えします。近江米、近江牛、湖魚、近江の野菜、近江の茶、近江の地酒など、滋賀が誇る特産品を、次々と紹介します。



【YouTube で公開中】 <https://www.youtube.com/watch?v=k4sMIQ0sNeA>

