



世界農業遺産 先進地視察研修会

～静岡の茶草場農法～

記録集

日時：2017年12月20日(水) 8:00～19:00

視察先：静岡県掛川市



「琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業推進協議会」設立準備会

開催目的

「世界農業遺産」認定に向けた取組の推進や、強い農林水産業づくりと活力ある地域づくりに向けた活動を行うことを目的に、さる平成28年9月に、「琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業推進協議会」設立準備会を立ち上げたところ、県民の皆様をはじめ、団体、企業など多様な主体の皆様に参加いただいています。

このたび、準備会員の皆様と共に国内で先に認定を受けている地域を視察し、滋賀の「世界農業遺産」認定に向けての取組推進や認定後の活用方法などについて学ぶため、先進地視察研修会を開催しました。

プログラム

1. 日 時：平成29年12月20日（水）
2. 視 察 先：静岡県掛川市 「静岡の茶草場農法」
3. 行 程

8:05	米原駅東口集合
8:15	出 発 (車中にて、勉強会・視察先紹介・自己紹介等)
11:30~12:30	昼食(掛川市観光物産センターこだわりっば)
13:15~15:30	栗ヶ岳山頂「いっぷく処」 掛川市農業協同組合東山支所 ・現地視察 ・茶草場農法取組説明、意見交換等
19:00	米原駅到着 解散
4. 参加者：24名

主催

滋賀県・「琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業推進協議会」設立準備会

車内にて勉強会・視察先紹介

「世界農業遺産」の認定に向けた取組について

滋賀県農政水産部農政課 世界農業遺産推進係

「世界農業遺産」の取組について紹介させていただきます。

この「世界農業遺産」の制度は、2002年にFAO（国連食糧農業機関）で作られました。皆様よく御存知のユネスコの世界遺産は、古き良きものをそのままの形で守っていこうというもので、身近なところでは比叡山延暦寺などがございます。一方、この「世界農業遺産」ですが、これまで世界では、効率的にたくさんのお食料を作ろうと、大規模な開発が行われてきましたが、近年では、水資源の枯渇や砂漠化といった問題も起こってきています。このような中、世界各地で代々継承されてきた小規模ながらも持続的な農林水産業を見直し、評価をしていこうということで、この制度が作られました。認定の対象としましては、100年以上続く伝統的な農法や漁法などが核となりますが、それに加え、食文化や人の繋がりなど、農山漁村の持続的な営みで、世界的な重要性、独自性の高いものが、システムとして認定されます。

現在までに世界で45地域が選ばれて登録され、うち日本では、最近認定された宮城県の大崎地域を含めて9地域になりました。

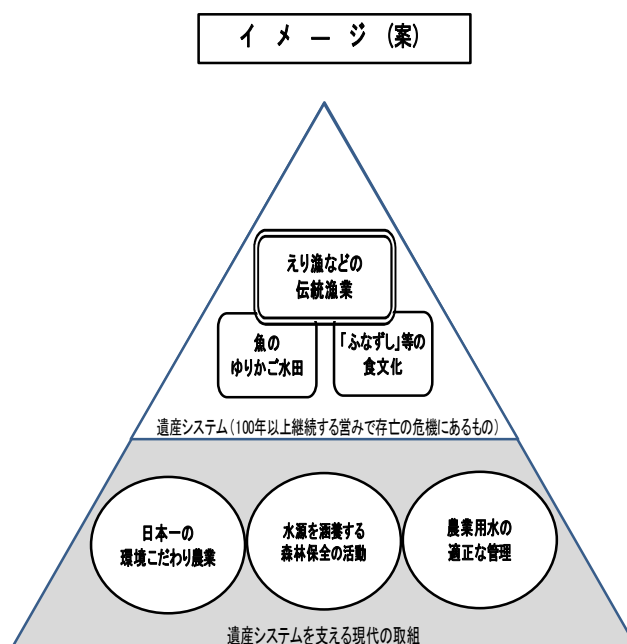
滋賀県が認定を目指す意義として、この取組は、強い農林水産業づくりと地域の活性化を目的としています。具体的には、環境に配慮した滋賀県の農林水産業を広く評価していただき、将来に確実に継承できるよう取組を進めます。琵琶湖とともに育まれてきた農業・林業・水産業は、非常に貴重なものと考えています。世界的にもこの取組は、モデル性を有しているということで、世界の多くの方々に知っていただき、応援をしていただけるようにしたいと考えています。

認定による効果ですが、国内の認定地域の事例としては、世界農業遺産関連商品としてブランド化を図り、売り上げを1.5倍増加させたり、多くの方が訪れるようになったことで地域の活性化につながったり、金融機関との連携により基金に寄付を募る仕組みの構築など、様々な取組につながっています。

滋賀県においても、環境こだわり農業など、消費者の皆様に琵琶湖の環境を守る取組を御理解いただき、持続的な取組として伸ばしていけるようにしたいと考えています。

認定に向けたスケジュールですが、平成 28 年度より県庁内に世界農業遺産推進係を設置し、取組を進めています。この世界農業遺産の申請は 2 年に 1 度、農林水産省において募集が行われており、今回は、平成 30 年に募集が行われる予定です。全国的に見ても応募数が増えてきている状況で、滋賀にとってもたいへん厳しい状況ではありますが、国内審査を経て、平成 31 年度には FAO に申請する権利を得たいと考えています。会員であります皆様方にも、御理解と御協力、そして応援をお願いしたいと思います。

滋賀県の申請内容としては、100 年以上続く農法や漁法が条件ということで、私どもも市町の歴史書を調べたり、専門家の方々に御意見を伺ったりしてきました。その結果、伝統的な営みで、世界的な独自性・重要性もアピールできるものとして、琵琶湖の資源保全に配慮しながら行われているエリ漁をはじめとする琵琶湖漁業を前面に出させていただけのではないかと考えています。このエリ漁は現在でもおよそ 100 箇所



されており、古くは平安時代の和歌にも詠われています。国内の他地域でも同様の漁法が昔は見られたようですが、今は衰退している状況にあります。

この琵琶湖漁業に加えて、湖魚が琵琶湖から産卵にやってくる「魚のゆりかご水田」や、魚を米で発酵させた「ふなずし」などの食文化も遺産システムに含められると考えているところです。ただ、このシステムは、琵琶湖辺だけで成り立っているものではなく、集水域全体で琵琶湖を守ろうとする環境こだわり農業や森林保全の活動など、現代的な取組が一体となって成り立っているものであることから、これらの活動も併せてストーリーとしてまとめ、認定を目指したいと考えています。

視察先の「静岡の茶草場農法」について

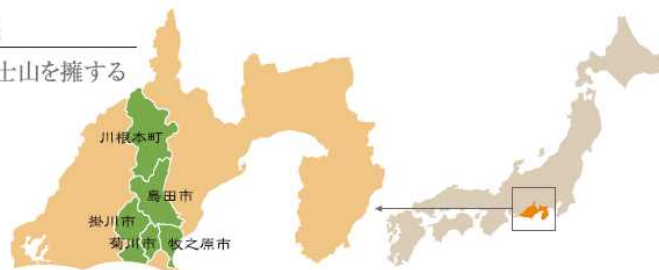
滋賀県農政水産部農政課 世界農業遺産推進係

本日の研修先、「静岡の茶草場農法」について、事前学習ということで、簡単に御説明します。

「静岡の茶草場農法」ですが、静岡県の掛川周辺地域が認定されており、関係する市町は、研修先の掛川市の他に、菊川市（きくがわし）、島田市、牧之原市、川根本町（かわねほんちょう）の5市町で、南アルプスの南側に広がる山地・丘陵地でのお茶栽培が舞台になっています。

CHAGUSABA in Shizuoka

- 日本の太平洋側、日本の最高峰富士山を擁する静岡県の南アルプスの南に広がる山地、丘陵地。
- 茶園面積約9,000ha及び茶草場約422ha



この地域では、約 9,000ha でお茶の栽培が行われており、うち約 1,200ha で、認定の対象となった「茶草場農法」によるお茶栽培が行われています。

この「茶草場農法」ですが、茶園の周りに、「茶草場」と呼ばれるススキやササの草原を維持

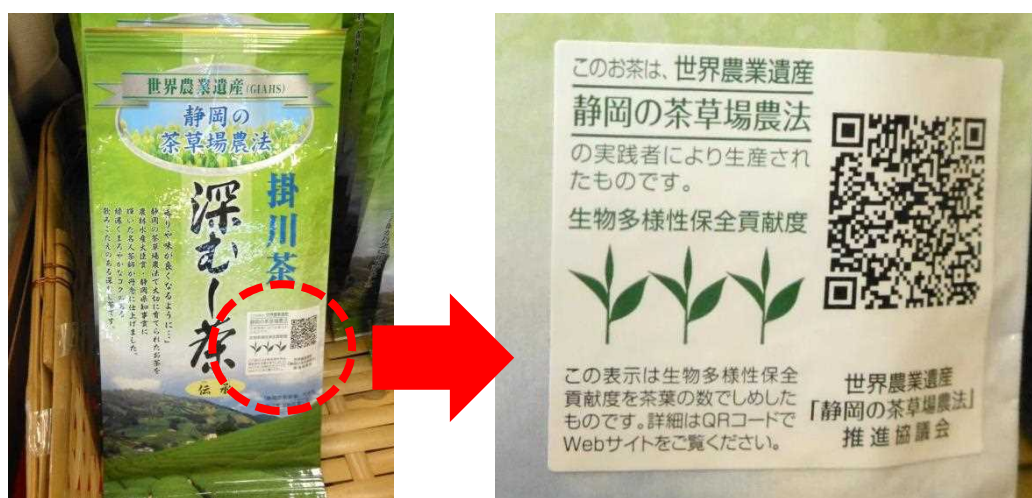


していて、1年に1度、秋に刈り取り、乾かしてから、冬の間にお茶の畝の周りにまくという農法です。このことにより、お茶の品質が上がり、同時に生物多様性が維持されるというもので、農産物の品質を高めながら環境を良くしていくというシステムになります。

この地域の「茶草場」は、茶畑の面積とは別に、約 450ha ほどが維持されており、茶畑がある斜面の土壌を豊かにして土砂や肥料の流失を防ぐ役割を果たすとともに、茶畑と「茶草場」のモザイク状の美しい景観を形成しています。

この地域の人口は約32万人で、約6,800戸の農家が茶栽培に携わっています。皆様も御存知のとおりですが、静岡県のお茶の生産量は日本一で、この地域で最も重要な農産物となっています。

この「茶草場農法」を実践して生産されたお茶には、認定シールが貼られています。詳しくは現地でお話しいただけると思いますが、「茶草場農法」の取り組んでいる農家さんが認定される制度で、「茶草場」を維持することへの努力と貢献度を3つに区分して、たくさん「茶草場」を管理して作られたお茶には「葉っぱ3枚のシール」が張られています。お土産の購入の際の参考としていただきたいと思います。



最後になりますが、今日の訪問先である掛川市の東山地域は、この「茶草場農法」の代表的なスポットです。モザイク状に分布している茶園と「茶草場」との割合は、10対7ということです。この地域では、当たり前過ぎて、誰も気に留めない風景だったそうですが、実はこのような草刈場は、他の地域ではほとんど見られない、静岡県の特徴的な風景だそうです。本日の掛川地域の天候は快晴ということで、この風景も楽しみにしていただきたいと思います。



昼食 掛川市観光物産センター こだわりっば



掛川市観光物産センター こだわりっば

JR掛川駅から掛川城へ向かう途中にあり、掛川城のすぐ目の前のお店で、お城をゆっくりと眺められる場所。レストランをはじめ、地元で採れた野菜やお茶等の特産物、静岡のお土産などを購入することができます。

住所：静岡県掛川市城下 6-12

電話：0537-24-8700



現地視察・取組説明

世界農業遺産 静岡の茶草場農法について

株式会社茶文字の里東山 山城みや子さん

本日は、遠くから静岡県掛川市にお越しいただきありがとうございます。皆様もこれから琵琶湖の周辺で世界農業遺産を目指そうということで、お集まりいただいていることと思います。今頃、滋賀の方では、「ふなずし」が美味しく仕上がっている頃ですね。私も食べたいなあと考えています。



世界農業遺産については、皆様もよく御存知と思いますが、「静岡の茶草場農法」については、2013年に認定を頂きました。今年の12月には、宮城県の大崎地域の皆様が認定を受けられ、日本では全部で9箇所になりました。日本の認定地区も増えてきましたが、この制度の始まりは、発展途上国の農業支援という形で始まったものですから、先進国の日本でこれだけ認定されるということは比較的珍しいということです。島国で長い間、伝統的な農法が保たれてきたことが、日本で多くの認定をいただいている要因ではないかと感じています。

世界農業遺産「静岡の茶草場農法」、すごく大きな名前ですが、簡単に言うと、草を刈って茶畑に入れるという農法です。足下の土を見ていただくと分かりますが、ここは砂礫が多い土地で、茶業を始めるにあたり、土が水を保つようにと始められた農法です。昔は、ほとんどの家屋が茅葺き屋根で、茅を刈って保存し



て自分の家の屋根を葺くということが行われ、昔から茅を刈っていました。そして、お茶栽培が始まった頃から茶畑にも入れるようになりました。理由の一つは水分を保つということですが、肥料が少なかった時代ということもあり、やがて堆肥化すれば肥料にもなります。そして、茶草を入れることによって雑草が生えません。茶草を入れなければ、茶畑の狭い畝の間にも雑草が生えてしまいますが、茶草のおかげで雑草も生えません。150年ぐらいといわれています

が、毎年毎年、茶草を刈って茶畑に入れるという作業が、この地域ですっと続けられています。

この地域では、一番茶、二番茶、秋番茶と、年に3回ほどお茶を収穫し、だいたい10月半ばぐらいにお茶の収穫が終わります。そうすると、一斉に草刈りが始まります。山肌の所々、茶畑の周りの草が刈り取られて、地肌が見えている所を御覧いただけだと思います。茶畑の周りや草刈り場には、自分の持ち分があり、それを一生懸命刈って、乾燥させ、カッターで細かく刻み、茶畑に入れていきます。



東山全体で約180haの茶畑がありまして、ほとんどが急傾斜の山の斜面ですが全部の畑に茶草を入れます。そして、茶草を入れ終わりますと、お茶の作業が終わります。一番長い人では、翌年の2月ぐらいまでかかります。この地域では、雪は本当に珍しく、10年に1回ぐらいです。子どもたちは雪だるまを冷蔵庫で保存するくらいで、雪が降ると大喜びしています。

今日は、ちょうどこの下の所で草を刈っています。草を刈って紐でくくり、その場に置いておきます。1週間ほど経つと、軽くなりますので、カッターで切って細かくします。乾燥させる理由は、軽くすることです。生の草は大変重いのですが、良い天気が続けば1週間程度で軽くなります。茶畑1反あたり乾燥した草500kg~600kgを畝の間に入れていきま



す。多い方で4~5haの茶畑を持っていますので、なかなか手間のかかる作業です。本来ですと、10月半ばにお茶の収穫が終われば、翌年の3月ぐらいまでの5ヶ月間ぐらいは出稼ぎに行けるんですが、ここの地域はずっと冬でも作業が続きます。茶価も低迷しておりますので、お茶1本で生きていくのはたいへんです。この辺りは、まだ傾斜が緩い方ですが、垂直に近いような所もあり、平らな草刈り場はほとんどありません。皆さん、本当に器用に、そして綺麗に草を刈られています。茶畑にならない傾斜が急な所が草刈り場になっている感じですね。

草を刈りますと、冬の間によく地面に日が当たりますので、草地に自生している花も芽が出やすくなります。春先、ススキやササが大きくなる前に芽を出してきます。ササユリやハルリンドウ、絶滅危惧種であるフジタイゲキといったといった貴重な花が咲きます。草を刈らなければ、いずれ林になり、そういった花も絶えてしまいます。草を刈ることにより、動植物が大切にされ守られてきたという生物多様性も認められ、世界農業遺産に認定されています。この地域の植物・動物は、およそ 300 種類といわれています。

世界農業遺産をこれから維持していくのが、また大変です。この地区の戸数は 110 軒ほどあります。人口は 450 名足らずで、70 軒ほどがお茶だけで生計を立てています。後継者率は、だいぶ下がってきています。20 年後には、今の半分に減ると言われおり、草を刈って畑に入れることを長い間維持していくのは大変なことだと思います。堆肥を買ってきて入れればいいということもあるでしょうし、若い人たちは、経営の考え方の違いもでてくるのではないかと思います。



こうして、1年間ずっと手を加えてきたお茶は、やっぱり美味しいです。飲む人は、それぞれ好みは違うと思いますが、美味しいお茶だと思います。今年も、全国の品評会の中で農林水産大臣賞を頂いております。草を畑に入れる事によって、きっと美味しいお茶ができているのだらうと信じてやっております。

茶畑の中を見てください。足を踏み入れていただきますと、茶草がフカフカします。お茶の木の葉っぱの付け根あたりを見ていただくと、もう来年の新芽が小さいですが用意されています。お茶の刈り取りですが、今は乗用型摘採機といいまして、人間が乗って刈り取るコンバインのような機械が導入されています。



機械が導入され、なかなか良くなるはなっていますが、ここは急傾斜地が多いので、そういう機械も入らない所もあり、今でも夫婦で仲良く二人で刈っている畑も多いです。お茶の改植は、苗木を植えて4年ほどで収穫ができるようになります。寿命はだいたい40年といわれています。

獣害ですが、茶畑の中は、草が敷いてありますのでミミズが山ほどいます。

それを求めてイノシシが畑の中を荒らすことがありますので、檻を設置したりしています。畝の間を歩く分には良いのですが、畑をまたぐとグチャグチャになってしまいます。今の時期は狩猟期でして、そのことを知っているのかあまりイノシシも出てきません。狩猟期が終わるとまた戻ってくる感じです。

茶畑への灌水ですが、茶草を入れておけば、ほとんど乾燥はしないのですが、あまりに乾燥がひどいときには、スプリンクラーで散水しています。

また、周りを見て頂くと扇風機がたくさんついています。これは春先の3月の終わりから4月にかけての遅霜の被害を防止する“防霜ファン”です。今の時期は、雪が降ろうが氷が張ろうが影響はあ



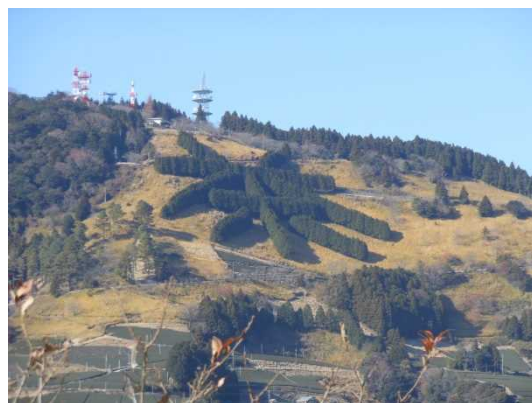
りませんが、お茶は霜に弱く、新芽が出た後に霜が降りると真茶色になってしまいます。7m～9mほどの高さの所から風を送り、茶畑の表面の空気を回転させることにより、霜が降りるのを防いでいます。センサーによる温度設定をしておけば、自動的に回りだします。スプリンクラーや防霜ファンなどお茶畑もお金がかかります。一番茶は4月の終わり頃に収穫が始まり、収入の8割を占めます。稲を年に1度刈るのと同じぐらい、一番茶を刈ることが一番大事な収入源になりますので、それがダメになると収入がゼロに近くなってしまいます。遅霜の時期は、私たちにとって夜も眠れない時期になります。

こちらは、乾いた草を保存する場所になります。一番左は今年の草で、他は去年の余りの草を保管しています。刈った草を乾燥させるというのは、重量を軽くするというのが一番の理由なのですが、もうひとつは種を落とすことです。在来の草花の種が付いていますと、特に山芋の種が畑に入ってしまうと、茶畑が大変なことになるので、乾燥させるのは、種を枯らして落とすという役割



もあります。外来の植物ですが、河川や公園では年に何度も草を刈りますが、そうすると外来種が繁殖しやすくなります。しかし、この地域は年に1回だけ、今の季節に刈るということで、外来種は入って来にくい環境になっています。年に1度しか草を刈らない大切さというものが、そこにあります。

この茶文字ですが、先人達が「ここは茶所だ」ということで、苦勞して昭和7年に植えられました。当時はまだ携帯電話はありませんので、遠くから手旗信号を使って、右だ！左だ！と言いながら植えたと聞いています。最初は松の木を植えたのですが松食い虫にやられて、昭和60年ぐらいまでに全てヒノキに植え替えられました。今はヒノキ千本の茶文字になっています。



この山の山頂ですが、標高が532mあり、車で行くことができます。ハイキングコースもあり、だいたい歩いて1時間半ぐらいで行くことができます。山頂まで行きますと、富士山も見えます。今日は暖かすぎて雲が出て見えないようですが、だいたい年間140日ぐらいは富士山がよく見えます。そして、寒いシーズンですと、だいたい毎日のように見えます。今日は時間的に無理なようですので、また来てください。その時はまた案内しますね。

こちらには大きい変電所があり、鉄塔が本当に多いです。風景的にはあまり良くはありませんが、中部電力さんがたいへん協力的で、風景も財産ということで、鉄塔の色を変えてくれることになりました。風景に溶け込むということで、この地域では茶色がいいそうです。また、新入社員さんも茶草を入れる研修にもお越しいただけるようになりました。



世界農業遺産の申請時には、FAOや国連大学から視察が来られて、私たちもお弁当を作って、現地を案内するという感じで、“おもてなし”をしました。ですが、世界農業遺産になったからといって、特別変わりはなく、今のままの生活をしています。確かに見に来ていただくお客様がずいぶんと増えました。私も茶畑をほったらかしにして、このように案内している日も多いです。皆様の所も世界農業遺産になりましたら、私どももバスを借りて、見学させていただきたいと思います。滋賀県の認定を待っています。

世界農業遺産 静岡の茶草場農法について

～伝統的な農法による良質茶生産と生物多様性維持の両立～

掛川市環境経済部お茶振興課 赤堀純久さん

皆様こんにちは。掛川市のお茶振興課の赤堀と申します。よろしくお願いします。

掛川市役所では、これまで農林課の中でお茶の生産振興をやっていましたが、3年前から流通や緑茶の効能研究といった保健予防の分野まで、一貫したお茶振興をやっていこうという市長の想いがあり、お茶振興課が誕生しました。



掛川市の農業産出額の約4割はお茶です。掛川市には、至るところにお茶畑があり、平成17年の平成の合併前までは、掛川市は茶園面積日本一、荒茶生産量も日本一で、市内には約2,300ヘクタールの茶園があります。荒茶の生産量は、昔は5,000トンほどありましたが、今は4,500トンの規模です。そのため、お茶が駄目になってしまいますと、掛川市全体の経済が駄目になるぐらいお茶は重要な作物になります。もちろん、お茶農家はたくさんありますし、お茶に絡んだ製茶機械メーカーさんもあります。また機械メーカーにボイラーを供給するような下請さんもありますし、あとはお茶屋さん、いわゆる茶商さんですね。5,000トン近い荒茶を生産しているので、消費地に送る問屋として市内に40軒ほど集積しています。

それでは、まず世界農業遺産の認定までの経緯を説明させていただきます。世界農業遺産の認定後、これから認定を目指す様々な地域から、取組内容を教えて欲しいなどの視察の申込みがたくさん来るようになりました。我々のサイトは、平成25年に認定されましたが、元々は世界農業遺産を目指すためにストーリーを組み上げてきたわけではありません。



平成 12 年頃から掛川市の総合計画の中に環境日本一を掲げて、自然環境調査を 5 年周期でやっており、その調査の中でこの東山地区の希少な動植物を確認していました。平成 18 年には、自然環境の保全に関する条例を制定し、希少野生動植物の指定などを行い、生物多様性を推進してきましたが、私自身、その当時はお茶の振興をやっており、茶業が厳しい中で地元の皆様に草刈りをやり続けて希少動物を守れという環境サイドの条例は、正直、たいへん厳しいものだと感じていました。

平成 20 年頃から、研究者の方々がこの地域に着目して入ってくるようになり、この地域をフィールドにして様々な観察が行われました。珍しい動植物がいるということで、次第に農家も喜んでこの観察に立ち会うようになりました。農家にとっては、毎年咲く花、普通にある草、何がすごいのがよく分からなかったのですが、何度かやりとりをするうちに、希少な環境が維持されている地域ということを知り始めました。美味しいお茶作りのために、150 年間草を刈り続けてきたことが、結果として生物多様性を維持してきたということで、環境と生産振興を繋げるストーリーを先生から教わり、今後の生産振興に活用できるのではないかと私自身感じました。

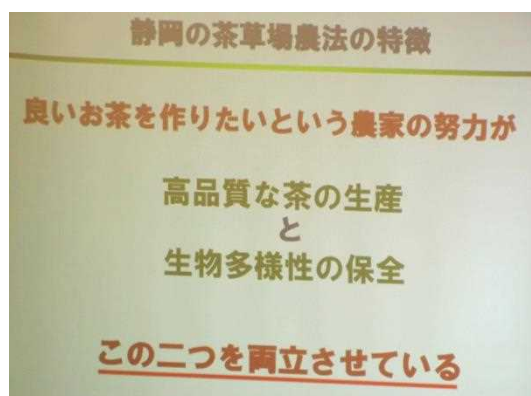
平成 22 年には、名古屋で生物多様性条約締結国会議（COP10）が開催され、先生方に東山地区の茶草場の事例を発表していただきました。世界の方々から非常に高い評価を得ましてエクスカージョンにて視察に来られることが決まり、地域の方々もお弁当を作り、外国の偉い研究者をお迎えする準備をしました。しかしながら、前日に東日本大震災が起こり視察中止となり、非常に残念な思いをした記憶があります。

当時、地域の方は「茶草場」とは誰も言ってなく草刈り場でした。研究者が作ってくれた造語です。そして当時、佐渡や能登が世界農業遺産になった頃で、国連大学もこのフィールドに入り始められ、この地域も世界農業遺産にと発案があり、やってみようということでこの取組が始まりました。茶草場の多様性といったデータは、既に研究者によって整理されていたので、申請書を作るにあたっての苦労はそれほどでもありませんでした。それまでの事例をまとめたら、世界農業遺産の 5 つの基準に合致したストーリーが出てきました。

当初、掛川市の東山地域のみで世界農業遺産の認定を目指すことで動き始めました。地域でまとめて茶草場農法を実践しているのは、東山地域のみですが、古来より草を刈って茶畑に入れる農法は各地で行われていましたし、今もポツポツと残っています。国や県とも相談の上で、広域的な連携体として周辺市町にも声かけを行い、現在のように 4 市 1 町で認定されています。

世界農業遺産というのは、システムを次の世代に引き継いでいくために、ダイナミックに変えるべきところは変えていくということですが、今の日本の農業の状況の中では中々難しいことだと思っています。また、世界農業遺産に認定されることで、国からお金がもらえとか、すごい制度が使えるとか、そういうことも一切ありません。世界農業遺産を活用しながら、地域で課題を見つけ、何をやるべきかを考えることが大切で、それができなければ何もありません。

茶草場農法が営まれている場所ですが、地域でまとまって茶草場農法を実践しているのは、ここ東山地域のみです。世界から評価された一番のポイントは、美味しいお茶を作るという農業の行為が、結果として生物多様性の維持に貢献してきたことです。経済と環境のベクトルが同じ方向を向いているということで、FAO からの評価を得ていることを私達も認識しています。



農法については、先ほど現地を御覧頂きましたとおり、単純なものです。単一作物で世界農業遺産が認定されているのは、ここ静岡の茶草場と和歌山の梅システムだけです。システム的には非常に説明しやすく、石川県能登や岐阜県長良川のサイトは複雑すぎて、分かりにくいというのが正直なところですが、こちらは単一作物ですので、幅が広がりにくいという点もあります。

茶草場農法の流れですが、秋番茶の刈取りが終わり、通常のお茶農家の農閑期に草を刈って畑に入れるという作業になります。後から考えるとこのことが生物多様性に非常に貢献しているということが分かったのですが、通常的环境管理だと梅雨時など年に何度か草を刈りますが、この地域では草の収量を確保するために、1年間伸ばし続けて約2mに成長します。この頃になると、既に植物は種を落としていますので、茶草を刈ることによって冬から春にかけて地表に陽が当たり、300種類以上の植物を確認

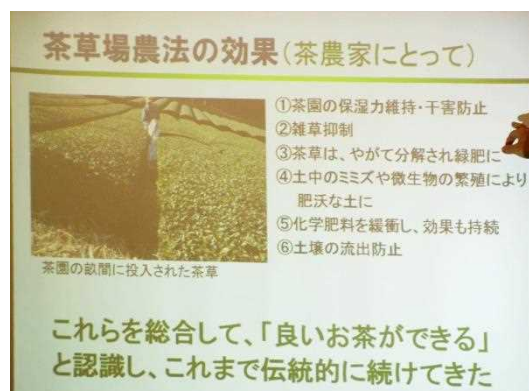


することができます。こういった農業のサイクルが、たまたま生物多様性のサイクルと合致していたということです。

こちらは裁断の作業になります。1反で600kgの草を必要とするので、多い方だと4ha~5haの茶畑を持っていますので、30トン以上の茶草を山から下ろし、茶畑に入れる作業を行っています。冬の茶園管理の8割をこの作業に費やしています。この時間と労力を茶草場の環境価値として、お茶の値段に寄せたいと思っていますが、なかなか難しいですね。

この茶草場農法の効果ですが、先ほど山城さんによる現場での説明もありましたとおり、水持ちが良く水はけが良いということで、夏場の干ばつ防止にもなります。急峻な斜面にありますので、土壌の流出防止にもなりますし、肥料にもなります。茶畑は有機農法ではありませんので、肥料は別に与えますが、その流出防止にもなります。このことで美味しいお茶が生産できるということで、事実、この地域のお茶は、農林水産大臣賞を取り続けていますし、掛川のブランド中でも一番のブランドになっています。市場の価格を決めているのも、この地域のお茶になります。掛川のトップということです。この科学的なデータを取りたいと思い、現在、県にお願いしています。茶草場農法で作ったお茶と別のお茶を比較した完璧なデータということですが、これがなかなか難しく今も試行錯誤しています。

今の時期に来ていただくと茶草場はよく分かるのですが、夏の時期は繁茂していてよく分かりません。茶畑以外が茶草場だと思っていただいても良いと思います。この地域には、130haの茶草場があります。茶畑は180haほどありますので、だいたい茶畑1に対して茶草場は0.7ぐらいになります。昔は、美味しいお茶を作るには、1対1と言われていたそうです。



掛川市では、もともと環境調査をやっていたとお伝えしましたが、2009年当時、堤防の法面や公園の草地、茶草場など、様々なところで在来種や外来種、草刈りの回数などを調べました。比較してみると、茶草場がいかに外来種の侵入を防ぎ、在来種の多様性があるかが一目瞭然です。

表中の「草刈場1」で2007年に草刈りを放棄した部分を見ますと、草刈りを放棄すると在来種がかなり減っていることが分かります。外来種の侵入はありませんが、在来種が半分以下になっています。茶草場という人為的に管理された場所で、年に1度人の手が入ることで在来種を守っていることがよく分かります。人の手が入らなくなると生物多様性が失われ、やがて森になっていきます。

毎年の草刈りが多様性を守っている (2)

茶草場1は2007年に草刈り放棄

	2004		2009	
	在来種	外来種	在来種	外来種
茶草場1	28	0	11	0
茶草場2	20	0	23	0
茶草場3	46	1	55	1
茶草場5	11	7	8	7

在来種が1/2以下に減少!

・草刈りを放棄した草地は生物多様性が低下

18

茶草場には、こういった300種類以上の草地性植物が生息しています。秋の七草の例ですが、この囲んだ部分は絶滅危惧種になっています。1000年以上前の万葉集の時代から日本人の身近にあり、和歌にも詠まれるような草花が、今では草地の減少とともに絶滅危惧種になっています。こういった草花が今でも茶草場で見られます。



この地域では、茶草が生活に密着しており、茶草を取り入れた行事もあります。新年の行事のお供えや、お墓にも供えられています。このように身近なところに使われています。日本の高度経済成長に伴い最も失われてきたのは、森林ではなく草地です。江戸時代の終わり頃、国土の約3割が草地だったと言われており、当時は、日々の煮炊きや、屋根材として、また農耕のための牛や馬の餌などに使われ、草地はとも貴重なものでした。今は国土の1%、2%と言われています。

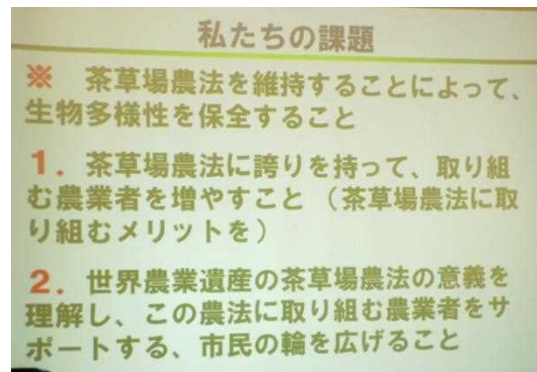


同じく世界農業遺産に認定されている阿蘇の草原は、約2万ヘクタールありますが、この地域との違いとして、阿蘇では火を入れるということです。春先に火を入れることにより地表に陽を当てて草原を維持しています。この地域は人力で草地を維持しており、だからこそモザイク状の素晴らしい景観が維持されています。このような近代化された時代に、手で草を刈るということは考えられないことですよ。よくやっているなとも思います、この地域の方がお茶の味を維持するために、草を入れないと駄目だという強い思いがあるからだと思います。地域の茶工場では、茶草を入れないと茶の単価を下げるという地域のルールも作られ、東山茶を地域ブランドとして登録して品質の維持に努力されています。

次に世界農業遺産に認定されてから、何をやってきたかを御説明します。先程からの説明のとおり、この地域ではお茶農家さんが美味しいお茶作りを行ってきました。だから、美味しいと言って飲んでくれる人を増やせば、基本的にはこのシステムは維持できると思いますし、そうなるべきだと思います。しかしながら、茶価の低迷など社会的状況が厳しい中であるため、社会的なサポートをやっていかなければならないと考えました。

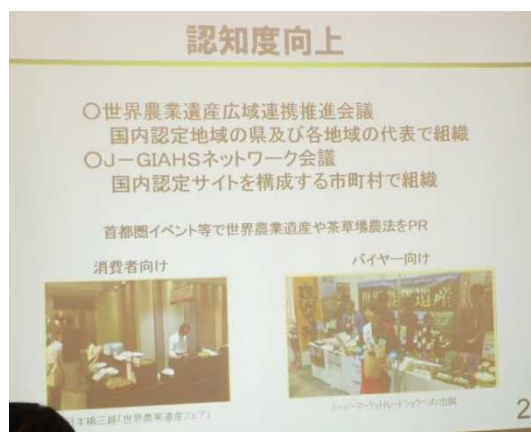
その一つが、「茶草場農法 実践者認定制度」です。実践者に還元される制度をつくらなければいけないということで、世界農業遺産のブランドマークとして、お茶の葉っぱのマークの数で、環境価値である生物多様性への貢献度を表す認定制度を作りました。茶園に対して茶草場の面積が50%以上あれば、最高位の三つ葉のマークになります。

このシールを貼らないと、世界農業遺産という名前が使えないルールになっています。お茶というのは、基本的にお茶屋さんでブレンドする商品ですが、茶草場農法によって作られたお茶と、普通のお茶がブレンドされた場合は、世界農業遺産のブランド商品にはなりません。また、三つ葉と二つ葉をブレンドした場合は、低い方のシールしか貼れません。お茶屋さんが世界農業遺産のブラ



ンドを使う場合は、届け出をしていただき、お茶の仕入れの状況や販売個数などを確認した上で、協議会がこのシールを1枚5円で販売することになっています。おかげさまでシール販売枚数が250万枚を超えて、世界農業遺産の認知度も徐々に上がってきていると思います。ここ東山地域は、当然ながら三つ葉マークですし、次の新たなステージに向けて取り組もうと話し合いを行っています。

世界農業遺産の認知度は、まだまだ低い状況にあります。認定されている8県の連携で作っている「世界農業遺産広域連携推進会議」では、首都圏での農業遺産フェアなど認知度を広める活動を行っています。また、「J-GIAHSネットワーク会議」は、国内認定サイトを構成する市町村で組織され、情報共有やお互いの事例について意見交換や検討会などを開催しています。



海外に向けてですが、海外では抹茶をはじめ、お茶は引っ張りだこです。需要が低いのは日本だけです。昨年ぐらいから、イタリア、イギリス、フランス、アメリカに茶草場農法のPRに行っています。しかし、輸出できるお茶は農薬基準の関係でなかなかありませんので、まずは輸出できるお茶を作ること、輸出する茶商さんを増やすこと、そして海外における掛川市のブランド力を高める取組が必要になります。

静岡の茶草場農法を子供たちや若い親御さんに知ってもらいたいので、永田萌先生による絵本を、この地域に何度も足を運んでいただき、風景を描いてもらって発刊しました。市はその本を買い上げて、県内の小中学校の図書室に配布しています。



「静岡の茶草場農法」の応援制度ですが、国からも社会的なサポートを行う体制を整備せよということで、寄付金制度を作りたいと考えています。また、企業との結びつきとしてCSRの活動による支援として、茶草場管理の一部を

企業さんにやっていただくとか、グリーンツーリズムの受入が始まっています。

詳しく見ていきますと、企業のCSRですが、新聞にもありますとおり、市内の事業所と協力して作業ボランティアを実施しました。急な斜面ですから草を刈るのは難しいですが、運び出しの作業などを分担して行えば、効率的に行うことができます。そして何よりも、この作業に入ってくれた方に、この風景を見ていただきながら茶草場農法を知っていただくことで、徐々にファンを増やしていきたいと思っています。結構、企業さんからは要望がある状況です。



現地で御覧いただきました防霜ファンですが、認定前のFAOの現地視察の際に、世界農業遺産の景観にそぐわないため、撤去せよという指摘がありました。これを撤去したら農業システムそのものが無くなると反論したのですが、認められませんでした。国際会議で景観の説明を行わなければならないので、試験的に個人の所有物である防霜ファンに、東海大学の先生にアドバイスをもらって色を塗りました。色を塗るとかなり変わりました。今では、色を塗るのも大事だねという地域の意見もあります。茶草場のこの風景を守っていくために、地域の景観プランを作り、観光に結び付けていきたいと思っています。

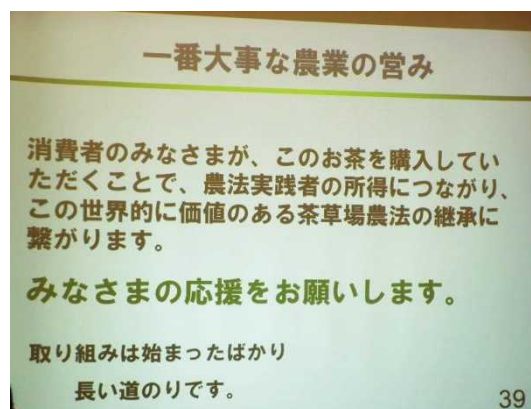
応援ロゴマークですが4市1町で作りました。このロゴマークを例えば企業のパンフレットなどに載せ、このマークと一緒に「私たちは世界農業遺産を応援しています」といったことを書いていただき、活用していただきたいと思っています。



今、国連が提唱しているSDGs、持続可能な開発目標ですが、世界農業遺産の取組は、SDGsそのものだと思っています。まずは持続可能な経済をブランディングしながら如何に作っていくかですし、企業CSRのような社会システムを作り結果として持続可能な環境を維持していくことなど、世界農業遺産の5つの認定基準そのものをこの取組で解決していきたいと思っています。既

にSDGsは、共通言語になっていて、農業に関係ない会社の方でも話を進めると共通の理解が得られます。こういう言葉をキーワードにしながら推進を図っていきたいと考えています。

認定後に色々やってきましたが、農業が右肩下がりの状況の中で、茶草場農法の認定シールを貼ったからといって、すぐに良くなるということは無く、農家さんにはまだ実感が無いという状況です。ただ、右肩下がりに抗っているとは思いますが。こうしたことから、ブランディングを行いながら、本質を痛めないように観光というもう一つの手法を作りながら、地域の中の経済をもう少し良くしていきたいと考えています。



意見交換会

お茶農家 萩原さん 山城さん

御紹介します。この地区でお茶農家を営んでいる萩原さんです。この方はすごい方で、この地区の、お茶の手もみ保存会の会長さんです。

萩原です。少し風邪をひいてしまいましてマスク姿で聞きづらいかも知れませんがよろしくお願いします。



○茶草場という言葉が生まれた経緯について

もともとは“草刈り場”とか“採草地”と、地元では呼んでいました。昔は、お茶だけでなく、茅葺き屋根など色々な所に使われていましたが、屋根が瓦葺きになり、今では草の利用も変わってきました。茶草場という言葉は、研究者の方がはじめに付けられた名前前で、世界農業遺産の申請を行う時に、茶草場という名前になりました。

○お茶の品評会ではこういった点が美味しいお茶として評価されるのですか

品評会で、どのように甲乙が決められるかですが、試験場の先生や有識者の方が審査を行います。最終的には審査を行う人の好みだと思います。また、開催地の強みもあります。深蒸しのお茶は、他の産地には無い製法ですから、静岡で一番になれば全国で一番になります。他県では、玉露などが主流です。深蒸し茶は、この東山地区が掛川の中でも常にトップですが、茶草場農法がこれにどれだけ寄与しているかは、まだ分かっていません。

○他の産地との差別化について

他の地区との違いを示すのは、茶草場農法をやって常に品評会でトップを維持することだと思っています。近隣の集落の方は、草を刈って畑に敷くことは、真似ができないことを知っています。茶草を畑に入れているかを、みんなが見て回って審査しているような地区には叶わないと言っています。我々は、常に品評会でトップを維持すること、そして、手抜きをせず、この農法を維持していくことを、先代からずっと受け継いでやってきています。今の茶価に反映していないので、付加価値を付けることをもう少し勉強して、次の世代に引き継いでいきたいと思っています。

○化学肥料の使用はどうか

環境問題もあり、静岡県の基準で窒素成分などの制限がありますので、適正な肥料を農協から購入しています。肥料を減らしていけば、美味しくなくなったねと、言われたこともあります。農薬や肥料は、経費がかかりますので、本当は使いたくないと思っています。今の時代の主流が、大手メーカーのドリンク製品になって茶価が下がっているので、農薬や肥料にまで投資できない時代になっていますね。

世界農業遺産として、お茶を海外にという時に求められるのは、やっぱりオーガニックですね。生物多様性を維持しているのに、製品はなぜオーガニックではないのかというのが正直な外国人の感想ですね。国内でもそういった方は多いです。ミラノ万博でアンケートを取ったところ、世界農業遺産に興味がある方は、オーガニックに興味がある方とイコールでした。掛川市としては、農業遺産のオーガニックの部分も始めたいと思っています。ただし、この東山は掛川市のお茶の価格形成に非常に重要な地域ですので、そこのバランスを見ながら慎重に進めて行かなければなりません。

○後継者の状況はどうか

市内全体と比較して、後継者の率は、この地域が一番高いと思います。それ

でも、だいたい 1/3 ぐらいかと思います。今働いている方は、60 歳以上の方もたくさんいますが、35 歳から 45 歳ぐらいの方も多いですね。掛川市の中では、ここが一番若いと思います。

○お茶だけで生計の方はどうですか

これまでお茶だけでやってきましたので、今後も世界農業遺産の認定といった付加価値を付けて、ブランド化につなげるようにしていきたいです。昔のように高く売れる商品ができれば、やっていけると思います。

○三つ葉マークのお茶の値段について

葉っぱのマークで示してするのは、生物多様性の価値ですので、一番茶、二番茶などの違いで、同じ三つ葉マークでもお茶の価格差はあります。お茶本来の品質の価値とは、別に考えていただきたいと思います。

○お茶の刈り取りはどうされていますか

手で持つ機械で刈ったり、ある程度、基盤整備ができているところでは、コンバインのような乗用の機械で刈り取りをしています。私たちの息子の代は、昔のようなことはやらずに、機械仕事しかやりませんので、機械で刈れないようなところは、私どもが手でやっています。

○世界農業遺産認定後に始まった取組について

この地域では、ツーリズムの受入を任意団体で、農業遺産の認定前からやっていたが、意思決定や責任の明確化を図るために、地域の 70% ぐらいの方が出資して株式会社を作りお客様を迎え入れる体制を整えました。

花の勉強会をやったりして、うちのお父さんは、草刈りの時に、花を残すようになってくれました。そういう変化も見られるようになりましたね。



お買い物 東山いっぷく処



東山いっぷく処

掛川市東山の粟ヶ岳山麓にある地域密着のお店。地元で製造されたこだわりの東山茶情報発信基地。世界農業遺産として認められた「静岡の茶草場農法」で作られたお茶をはじめ、地元で採れた野菜や手作りの品などが店内に並んでいます。

住所：静岡県掛川市東山 1173-2

電話：0537-27-2266

