叶　芳和

第3回　静岡●茶草場農法

世界の風が茶産地を変えるか 美味しいを売るか機能性か

茶草場は生物多様性の宝庫であり、CO2削減効果も大きい。しかし、お茶が高く売れるわけではない。手間暇かかる農法であり、茶ビジネスとの葛藤の中で生き残れるか。輸出市場が大きくなれば、品質ではなく発売時期の早さで決まるお茶の価格形成も変わる可能性がある。



写真1：川根茶の産地（川根本町）

1 日本一のお茶産地

日本三大銘茶「川根茶」の産地、静岡県川根本町は南アルプス光岳（てかり）の南に位置し、〝天空の茶産地〟と呼ばれている。霧が深く、昼夜の温度差があるため、良質なお茶が育つ。地域は山の緑に溢れ、茶畑は2番茶の収穫が始まっていた（7月初め）。

川根のあと、菊川市（倉沢）、掛川市（東山）、牧之原台地と、日本一を謳う静岡茶の有名産地を巡った。800年続く「茶草場（ちゃぐさば）農法」を実践している地域であるが、現代の茶ビジネスとの葛藤の中で農法として生き残れるか、その未来を探った。

世界農業遺産認定

静岡の茶の歴史は長い。独特な農法が今日まで残っている。茶園の畝間にススキなど山草を刈敷きする伝統的農法「茶草場農法」だ。

静岡に茶をもたらしたのは鎌倉時代の名僧、聖一国師といわれる。仏教を学ぶため1235年に宋（中国）へ渡り、帰国に際し茶の種を持ち帰り、安倍川沿いに播いたと伝えられる。江戸時代、駿河は茶処として広く全国に知られていた。明治期、茶輸出の拠点となる牧之原台地の開墾も、静岡茶が日本一となった大きな要素である。

この茶草によって、茶の味や香りが良くなるといわれている。この農法は、高品質なお茶を生産しようとする農家の努力により、今日まで継承されてきた。

毎年秋に草刈りを行なうことによって地面まで日が当たるので、生存競争に弱い動植物も生息できている。希少種を含む多くの動植物が生息し、生物多様性の宝庫になっている。このように農業と生物多様性の両立が評価され、国連食糧農業機構（FAO）から「世界農業遺産」に認定された（2013年）。

システム名は「静岡の茶草場農法」。認定地域は掛川市、菊川市、島田市、牧之原市、川根本町の4市1町である（表1参照）。

叶　芳和



1943年、鹿児島県奄美大島生まれ。一橋大学大学院経済学研究科博士課程修了。元国民経済研究協会理事長。拓殖大学、帝京平成大学、日本経済大学大学院教授を歴任。主な著書は『農業・先進国型産業論』（日本経済新聞社1982年）、『赤い資本主義・中国』（東洋経済新報社1993年）、『走るアジア遅れる日本』（日本評論社2003年）、『新世代の農業挑戦』（全国農業会議所2014年）など。

茶草場農法は、生態系の保全には寄与しているが、お茶が高く売れるわけではないといわれる（必ずしも正しくはない）。手間暇がかかる茶草場農法は、茶ビジネスの経済合理性に立ち向かえるであろうか。

天空の茶産地「川根」

川根本町の「つちや農園」（土屋鉄郎さん、82歳）を訪ねた。南アルプスの南、標高600mにある。田野口駅を降り、両脇に立派な杉の木が伸びる山道をくねくねと登る。駅が標高200mなので400mの標高差だ。茶草場農法の実践者では一番標高が高い。「天空の茶園」でお茶を作っているわけだ。ここ「おろくぼ集落」の住民は9戸。茶農家は減り、今年からは土屋さんだけになった。

この地域は、昔は林業で栄え（昭和の時代まで）、農業は一部であった。お茶は戦後である。製茶の機械を買うときも、山を売ってカネを工面した。茶草場農法はいつごろから始まったか質問した。

土屋さん「百姓開闢（かいびゃく）からです。昔はどの農家も茶草場農法でした。山を売ると（伐採）、数年間は草が生える。肥料を背負って山道を登るのは大変なので（徒歩約2時間）、〝草〟を堆肥にする農法です。林業が悪くなってくると、山林の伐採がなくなり、草も生えなくなる。また、出稼ぎの方がカネになるので、茶草場もなくなった」。つまり、「茶草場農法」という言葉が生まれるはるか以前から「草農法」だったわけだ。土屋さんによると、茶草場農法も林業あってのもの。

また、動物が変わってきたという。昔はイノシシ、野ウサギ、リス、タヌキがいたが、草場がなくなった今は、鹿や猿が来る。これらは〝平成の動物〟だ。川にはウナギがいなくなった。イワナもいない。広葉樹がなくなり沢虫がいなくなったからだ。林業がなくなってから自然、生態系が変わった。

現在、川根本町の茶農家は200戸ある。茶草場農法は数名に過ぎない。ジィちゃんがいる2世代農家が、草を刈ってきて、茶草場農法をやっている。

美味しいお茶の秘訣

つちや農園の茶園規模は1・8ha。この地域では大きい方だ。所有地は1haで、残りは高齢農家からの借地である。収穫は一番茶のみ、生葉の生産量は1000kg。販売はすべて通販で、手摘み茶は100g当たり3000円もする（これが全体の2割）。1000～1500円が一番多いが、最安価格は600円である。すべて煎茶だが、かなりの高価格である。栽培品種は一番美味しいといわれる「やぶきた」が8割を占める。

以前は地元の茶商や農協向けの荒茶が主で、手摘みの2割が品評会向け等小売りであったが、10年前、流通過程での競争の波を避けるべく、すべて通販小売りに変えた。これは土屋さんを補佐している娘・裕子さんの仕事である。市場向けに出荷していたら、価格は3分の1になるという。

川根茶は品質も価格も高い。表2に示すように、県内各産地の荒茶1kg当たり1300円くらいに対し、川根本町の荒茶は2400円。そのころ、土屋さんの荒茶は3000～4000円した。

美味しいお茶を作る秘訣は何か。土屋さん「新潟産のお米と同じように、お茶も寒冷で昼夜の寒暖差が大きい所が美味しい。香りとコクもある。温室産は美味しくない。露地栽培の方が香りも高い」「微気象の影響で、川根は特有なものがある。土壌も違う」。

朝、ここと麓は気温が5～7℃も違う。また、山あいの地で湿度も高い。霧も出る。お茶の樹が好きな環境である。標高600mのテロワール（土壌や気象などの自然条件）の賜物は大きい。

「肥料は有機質中心、茶草場と魚粉です」。旧暦（陰暦）にも言及、満月のあと、樹が養分を吸い上げる時期に収穫するのが一番美味し

表1：静岡の茶草場農法の現状（産地別）

	茶園総面積	茶草場農法実践者（2021年2月現在）			
	ha（2019年）	茶園面積（10a）	茶草場（10a）	認定者数	農家戸数
掛川市	2,360	5,388	2,422	32	193
菊川市	1,700	2,912	853	23	173
島田市	2,380	1,292	378	13	46
牧之原市	2,610	840	146	11	19
川根本町	590	39	10	3	3
計	9,640	10,471	3,810	82	434
静岡県計	19,200	…	…	…	…

出所：静岡県茶業の現状（令和3年3月発行）。世界農業遺産「静岡の茶草場農法」実践者認定委員会（令和3年2月25日時点）。
注：茶草場農法自体は県内各地で実践されているが、認定5市町以外の統計はない。また、茶草場農法を実践していても、認定されていない農家もある。

表2：静岡県内産地別の荒茶価格

	荒茶生産量（t）	茶産出額（億円）	平均単価（円/kg）
静岡市	4,257	86	2,012
島田市	5,937	81	1,364
牧之原市	6,430	86	1,351
川根本町	711	18	2,485
掛川市	6,080	81	1,332
菊川市	4,510	63	1,397
袋井市	1,770	27	1,507
静岡県	41,333	603	1,459

資料：静岡県お茶振興課『静岡県茶業の現状』平成30年3月発行（数値は05～07年平均）。

いとの話もあった。

裕子さんが付け加える。「父がいつも言っていることがもう一つあります。人一倍、畑を見に行く。虫の状況や肥料の効き具合を見るためです。ついでに草も取る」。

ワインの美味しさはブドウで8割が決まるといわれる。お茶も蒸し・揉みの製茶工程が美味しさに影響するが、生葉で何割が決まるのか。土屋さん「生葉以上の茶はできない！」（ワインの世界と全く同じだ）。品質のいい生葉を作ることが何よりも重要という。

茶草場農法の効果

つちや農園は茶草場農法を実践している。茶園1・8haに対し、茶草場が0・9ha（三葉シール認定）。しかし、茶草場農法は茶の販売価格には影響しないという通説がある。それなら、なぜ草刈りや運搬など労働を要する茶草場農法を採用するのか。

土屋さんは茶草場の効果を次のように挙げる。ススキやカヤを茶園の畝間に敷くことによって、堆肥になる。肥料や土壌の流亡を防ぐ。冬場は保温効果がある。雑草を防ぐ。山の草を刈ってきて入れるので、ウンカやハマキなど茶畑の虫を食べる（天敵）。つまり、農薬や除草剤を買わなくて済む。茶草場農法の労働の成果は価格面には表れないが、コストダウン効果を持っているといってよい。

茶園への草入れは11月に始め、冬の間は保温効果を持ち、腐食分解は翌年6月ごろから始まる。

世界農業遺産認定の意義は何か聞いた。裕子さんはお茶を売るときのセールストークに役立つという。価格を上げる効果はないが、ワンランク上の、質の高いものを求めるお客さんにはいいセールストークになるようだ。

茶草場農法の実践者認定制度で、茶園面積に対して茶草場の面積が50％以上の実践者には三葉シールが認められるが、それがお茶のブランド化につながっている。裕子さん「三葉シールを認定されると、いいことをしている感がある。ここで作っていることの価値を高めていると思われるので、三葉マークを維持したい」と語る。

土屋さんは全国茶品評会優勝、農林水産大臣賞を何度も受賞している。今年度は「静岡の茶草場農法知事顕彰」を受けた。受賞は枚挙にいとまがない。裕子さんは賞を受賞することは、お客さんに「信頼」されることにつながるという。

つちや農園は、輸出もしている。スイスに50kg、カナダに5kg。

2 かすかなリバイバルの動き

駿河路や花橘も茶の匂ひ
（松尾芭蕉）

元禄7年（1694年）、江戸から東海道を西に向かう芭蕉が大井川の川留めにあい、島田宿で詠んだ句である。香り高い橘の花でさえ、お茶の匂いにかなわないという内容から、当時、既に駿河路が茶処として広く知られていたことがわかる。

駿河・遠州地方は、古くから日本を代表する茶産地であるが、新しい時代の息吹を感じさせる土地でもある。

深蒸し茶発祥の地

「日本一の大茶園」牧之原台地の一画を占める菊川市は、「深蒸し茶」の発祥の地である（1950年代に開発された製法）。

明治期、茶輸出の拠点であった牧之原台地は、現在、大規模な茶園として発展している。菊川市の茶葉は、気象条件により葉肉が厚く、そのままだと味がいまいちのようだ。そこで、普通煎茶の2～3倍の蒸気をあてることで、独特の香りと濃ゆい甘みを出す、よりまろやかな味わいに生成している（蒸し時間：菊川100～150秒、掛川100～120秒、川根50～100秒、天竜40～80秒）。

菊川市は年間日照時間が長い（菊川2122時間、山あいの川根1794時間）。そのため、カテキン成分が多く（苦みが多くなる）、これを緩和するために編み出したのが「深蒸し茶」である。菊川茶は、深蒸しによる深い味わいとカテキン成分が多いという二つの特徴を

持つ茶といえよう。

茶草場から、また棚田へ

菊川市では、茶草場農法との関係で、消えゆく棚田の復活の動きがあった。

菊川市倉沢の「倉沢園」（堀延弘さん、64歳）を訪ねた。戦国時代、武田勝頼の落ち人としてここに定着して以来、18代目である。お茶の栽培は明治になってからである。堀さんも、今年度「静岡の茶草場農法知事顕彰」を受けた茶草場農法の実践者である（三葉シール認定）。

現在、茶園2・6ha（うち所有1・8ha）を経営。借地はほとんど無料である（牧之原台地の相場は10a当たり5千～1万円）。茶草場も借地を含めて1・5ha超ある。堀さんが若いころは、入会地の茶草場は入札で争っていた。茶草を入れると夏の日照りに強く、収量も増えるようだ。

茶草を入れた畑は「明らかに良い畑」。見てわかるという。そこで大切に作られたお茶は、製茶のときに香りが違い、地元では「山側（やまが）の香りがする」と言うようだ。お父さんは「茶草を入れないといい畑にはならん」と、つねづね言っていたという。

販売は通販が多いが、2割は問屋に出荷する（荒茶）。小売価格は100g1000円、2000円である。初物の一部だけ問屋に荒茶で売っているが、地域の荒茶価格より3割くらい高いようだ（2500円）。茶園2・6haで、生葉13～14t生産する（手摘みなし）。10a当たり収量は500kg。品種はやぶきたが9割。

茶草場の作業は、11月から始まり、3カ月かかる。茶の作業で一番労働時間が長い。家族経営で、労働力は1人であるため大変らしい（茶草投入は、秋から春までの栽培管理全体の労働時間の約6割を占める）。

1970年代後半、茶草場を増やした。幼木園を守るためだ。幼木でなくても、冬は保温（一番茶の芽の出が早い）、夏は保湿（枯れない）の効果がある。茶草場を増やしたため、棚田はなくなった。コメを作るより、茶を作った方がよかったからだ。地域では、1960年代には3000枚の田んぼが広がっていたが、その後の10年で激減したようだ。

しかし、いま、茶農家の離農や茶草場をやめる人がいて、以前、棚田を茶草場に転換した場所が耕作放棄地になったので、千枚田の棚田を復活させている（千框（せんがまち）棚田）。現在、棚田10haのうち3割を復活させた。1995年に地元の有志で「千枚田を考える会」の活動を始め、2010年にNPO法人「せんがまち棚田倶楽部」を設立した。ボランティアと力を合わせ、棚田の美しい景観と生態系を守っている。

堀さんは、自分の田んぼも茶草場に変えた人である。しかし現在は、NPOの事務局長として先頭に立っている。「罪滅ぼしですね」と筆者が冗談を言うと、そうですと肯定していた。

棚田が復活し、素晴らしい生態系が復活、生き物が増えてきた。ニホンアカガエルは、夏は茶草場で生活し、冬、草を刈ると棚田に移動し産卵していたが、棚田がなくなって産卵ができなくなり、絶滅危惧種Ⅱ類になっていた。棚田の復活で、棚田と茶草場を行き来できるようになり、ニホンアカガエルも助かった。里山の生態系が復活したわけだ。

世界農業遺産認定の効果をお尋ねした。堀さん「メリットが大きい。販売のとき、お客さんに喜んでもらえる」。お使い物にするので「シール貼ってください」と言われることもあるそうだ。世界遺産認定のお陰で、お客さんが増えたという。ベトナムからツアー客も来るようだ。

茶草場非実践者の動き

大規模経営型の牧之原台地は茶草場農法でない生産者が多い。中堅規模の「美緑園」（土井宏道さん、43歳）を訪ねた。自園11ha、買茶（生葉）10ha弱、計20haの規模である。荒茶生産量は年間70～80t、売上高は7000万～8000万円だ。規模が大きいため、茶草場は実践していない。

牧之原台地でも、かっては藁や草を投入していたが、1980年代以降、化学肥料に置き換わった。効率的に作るため、農薬も使い始める。経済が優先されたわけだ。それで、お茶の品質が悪くなったことはない。価格評価も変わらない。茶草場農法だからといって、高く売れるわけではない。茶草場はお茶という視点ではメリットはなく収益につながらない。

美緑園は、かって耕作1haのころは草を入れていた。しかし、圃場面積が広くなると、敷草を入れ

られなくなった。共同工場を買い取って美緑園を設立（2007年）したころから、有機物を入れない栽培体系になった。その結果、土の状態・バランスが悪くなっているように感じているという。

美緑園は、慣行栽培をやめることはないと言いつつ、有機栽培にも一部着手している。自園11haのうち何割かは茶草が入れられるが、買茶10haの分は契約農家が高齢化しているので草を入れろと言えない。

近年、茶業界においても、持続可能な企業活動に関心が寄せられ、輸出を目的とした有機認証など、国際認証の取得が推進されているようだ。ただ、茶草場農法は草を確保する畑の手当てや労働負担から、今後取り組む農家が増えるとは考えにくい。一部地域での取り組みとして残っていく程度ではないかという。

一方、環境に優しい農業のため、経済的負担と人的負担の軽減を図る。経費のほとんどを占める農薬・肥料代を節約するため、健康な茶樹を栽培することで病気や害虫に強い樹にしたい。そのためには土づくりが重要で、堆肥や有機資材を使いたい。また、農薬による被爆を防ぎ、人的負担を軽減したい。

牧之原台地の中堅的な大規模茶園にも、かすかな変化の兆しを感じた。経済を追求する立場であっても、肥料農薬の節約、輸出の可能性追求などから、この50年の経済効率第一主義の限界が顔を出している。

牧之原は日本茶輸出の拠点

牧之原台地は5000ha超の茶園が広がり、日本の全茶園面積の1割強を占めている。明治維新によって職を失った徳川藩士たちによって開拓された土地である（士族授産事業）。この開拓には勝海舟らが関与しており、士族救済と同時に当初から茶の輸出産地を目指していたようだ。

明治2年（1869年）、牧之原台地の荒野に、士族約250人が移住し、開墾を始めた。さらに明治3年、大井川の川越制度が廃止され、川越人足の一部が入植した。その後、開拓者たちの茶栽培に取り組む様子を目にした地元農民たちも参加した。

ただし、士族の入植者は脱落が多く、明治30年の残留者は60人、昭和5年には16人に減った。成功したのは川越人足たちで、定着率は高かった。離脱士族の土地は、農民の手に渡った。

長い鎖国が終わり開国に転じた明治期、日本の近代化を支えたのは茶と生糸の輸出で得た外貨であるが、各港別に製茶輸出額を見ると、明治44年は横浜港902万円、清水港2335万円、四日市港108万円、神戸港563万円と、牧之原台地を後背地とする清水港が圧倒的に多い。つまり、明治期、主な茶の輸出拠点は静岡であった（菊川赤レンガ倉庫資料より。原資料は丸尾雄彦家文書『静岡県再製茶業組合略史』）。

近年、茶の輸出志向が高まっているが（この5年間で輸出金額60％増、数量28％増）、明治の茶輸出の拠点が産業遺産として菊川に残っている。輸出の大半は米国向けで、ビタミンC補給が目的だったようだ。当時、輸出向け茶のブレンド作業を行なっていた工場が、「菊川赤レンガ倉庫」として保全されている。

いま、国内の茶需要が減退し、国は輸出戦略をとっているが、明治の日本を支えた茶輸出の証拠が残っているのは心強い。赤レンガ倉庫を見学し、過去を見て、未来を感じた。明治期の太平洋を越えた経験は、新市場開発の道しるべになろう。破壊寸前の工場跡を保全し、国登録有形文化財にしたNPOの人たちの予見力と熱意には人間国宝の感じすらある。

3 地域ぐるみの茶草場農法

掛川市東山の茶産地は、世界農業遺産「静岡の茶草場農法」認定の出発地点である。東山は〝地域ぐるみ〟で茶草場農法を実践しており、茶の品質が高く、荒茶価格もダントツに高い。南アルプス端っこの裾野にあり、山がちの土地である。茶畑の標高200～250m（集落は標高150m）。粟ヶ岳の斜面にランドマークの「茶文字」が見える。

東山に「㈱茶文字の里 東山」（田中鉄男代表）を訪ねた。ここは今年度「静岡の茶草場農法知事顕彰」を団体で受けた。

同社は、東山集落の茶生産者が集まって設立した。設立当初（7年前）は、茶農家が85戸あったが、高齢者がリタイアして、現在は60戸から成る。全体の茶園面積は出

作を含めて２００ha（東山地区内１５０ha）。荒茶生産量は約６２０tである。地域には共同製茶工場が４つあり、各工場ごとに荒茶を農協に共同出荷している。茶農家は兼業が多いが、東山は大半が専業だ。

東山で茶草場がスタートしたのは明治維新期である。草は貴重な資源だったので、隣との境争いもあったようだ（田んぼの水争いと同じ）。草場は刈り過ぎるとすぐ判るので、隣の分は束にして残しておいたようだ。



写真2：茶文字の里（掛川市東山）

茶文字は昭和7年（1932年）に地元の人たちの提案で植栽されたもので、130m四方の大きさ。「茶」の文字は当初、松の木を植えて作られていたが、1988年に松くい虫の被害にあい、現在は2代目の檜である。茶の樹ではない。

世界農業遺産の出発地点

掛川市は自然環境保全に熱心な地域である。条例を制定し、東山地区に生息する希少動植物の保護に取り組んでいたが、２０１０年10月、名古屋で開催された生物多様性条約締約国会議（ＣＯＰ10）において、東山地区の事例が発表されたのをきっかけに、国連大学が調査に入ったり、世界に知られることになった。12年4月、世界農業遺産認定に向け取り組みを開始、13年5月、世界農業遺産に認定された。

このように、世界農業遺産認定は掛川市が出発地点だった。地域ぐるみで茶草場に取り組んでいたからだ。掛川市は茶草場面積が圧倒的に多い（表1参照）。認定茶草場面積は２４２haもある。東山地区だけで見れば、茶園１５０haに対して茶草場１１０haと、その7割の面積の茶草場がある。茶草の〝投入量〟は、10a当たり６００kgである。

東山では、集落共同製茶工場のルールで、茶草を導入しているかどうかをチェックしている。「あなた入っていないよ、いつまでに入れてくださいよ」と声がかかる。集落の内部統制である。「品質を高めよう」という意識があるからだ。違反者は「村八分」のリスクがある。他地区はここまではできない。

当然、茶草場農法実践者に与えられる認定シールの取得農家も多い。茶草場面積が茶園面積比50％以上の農家に与えられる「三葉」マークの農家が14人もいる（二葉7人、一葉11人、計32人）。

東山茶のブランド力

全国茶品評会「深蒸し煎茶」部門で、東山地区3工場は常に上位に入っている。また、市町村単位で与えられる「産地賞」では、掛川市は通算22回も受賞した（昨年も第1位）。もちろん、茶の品質の高さに与えられる賞である。茶草場農法の効果であろうか。

東山の荒茶価格は、ダントツだ。荒茶で1kg２０００円、主流で１０００円。先述の菊川市「倉沢園」の堀さんによると、「東山の茶は別格」という。茶問屋の評価も圧倒的に高いようだ。

お茶の品質はどこから来るか、集まった6人に質問した。話し合いを集約すると、「生葉7～8割、製茶2割」である。川根茶の土屋さんと同じ答えであった。なぜか、ワインと同じである。

「東山茶」の高いブランド力の要因は何か。田中代表「第1に品質の安定。第2は土壌と気候が良い。第3は日常の管理が行き届いている」。もちろん、これは茶草場農法の効果だ。茶草の効果は土づくりであり、土壌の腐植含有量を高め、団粒化を促し、保水力、保肥力を高める。それが品質の高いお茶につながっている。茶草の効果は大きい。

経済効果だけはない。茶草場は絶滅危惧種であるカケガワフキバッタなどの珍しい昆虫・動植物がたくさん共存している。茶の取引価格に反映されない「外部効果」も大きいといえよう。また、生物多様性以外にも強調されるべきは、炭素貯留効果である。茶草場の優占種であるススキは、炭素固

定能力が高い。CO2の吸収力は森林の樹木の6倍といわれる。

㈱茶文字の里東山は、売店「東山いっぷく処」を経営。こだわりの東山茶でお客様をおもてなしている。地元で採れた野菜・果物・山菜なども売っている。粟ヶ岳山頂にレストランも開店し、この両店で常時5人雇用している（延べ人数30人）。

世界農業遺産認定は大きな効果をもたらした。粟ヶ岳（532m）はハイキングコースになっている。以前は登山客はいなかったが、認定後は駐車できないくらいクルマが増えた。茶文字の里への来客数は、17年度4万1209人が、20年度8万8759人に。売上高は1300万円から3300万円に増えた。

茶草場農法は、世界農業遺産認定を通して、東山茶のブランドを高め、売れ行きにつながり、希少動植物の生息の場を与え生態系を保全、また、地域の雇用創出効果も大きい。

4 茶畑に世界の風が吹く

国内需要の減退に伴い、茶の国内生産は2010～20年の間に17%も減少した。価格は一番茶の場合、40%も下落した（荒茶、普通煎茶）。過剰供給であろう。

これに対し、輸出はこの10年で2232tから5274tに増えた（2・4倍）。明治期、茶の輸出が日本の近代化を支えたが、今後、再び輸出が救世主になることはないであろうか。

現在、生産に占める輸出の比率は1割弱であるが、10年後、今のように輸出が伸びれば輸出量は3倍近くとなり、輸出比率は2割に上昇、そして次の10年で3割になろう。

輸出向けは、米国等における〝健康志向〟の高まりを受けたものであるが、農薬使用の場合、輸出できない国もある。現状では、茶農家はまだ従来の防除体制にこだわっているが、国内市場が縮小し、輸出市場が成長を続け生産の2割、3割を占めるようになれば、〝有機栽培〟にシフトする農家が増えるのではないか。慣行農法の見直しが進むと思う。

もう一つの問題は価格形成である。お茶の価格は発売時期の早いものに高値が付き、時間の経過とともに価格は下がる。一番茶の摘採時期は種子島・屋久島が3月、鹿児島茶の知覧は3月末から4月上旬。これに対し、静岡は4月中旬～5月中旬である。鹿児島有利である。

シーズンの初めが高く、時期が遅くなるにしたがって相場は下がる。「初ガツオ」も然りである。「美味しさ」よりも「初物」かどうかが問題である。「初物を食べると長生きする」という日本の食文化の影響であろう。品質ではなく発売時期の早さで決まる。この価格形成メカニズムの下では、茶草場農法といえども不利になる。

健康の時代、機能性を売れ

例えば米国に「初物」信仰はあるだろうか。輸出市場では、カテキン等の機能性成分等への評価が前面に出て、静岡茶の不利はなくなるのではないか。

お茶ビジネスにも、変化の波が現れるのではないか。お茶は機能性食品である。がん、高血圧症予防に有効とされるカテキンやビタミンA・C・Eが多く含まれ、健康機能効果が高い。「美味しい」を売るか、「機能性」を売るか。消費喚起には発想の変化が必要かもしれない。そうなれば、生産現場も、ケミカル多投の慣行農法に修正を迫られるであろう。国内市場の縮小に伴い、市場原理が茶ビジネスを変えていくシナリオである。世界につながることが、茶産地を変える。

機能性への着目が高まれば、国内需要の喚起も期待できるかもしれない。

お茶と同じく、伝統的な日本食のお友達に「梅」がある。梅は「美味しさ」ではなく、「機能性」を売っている。お茶は美味しさと機能性の両方を持っているが、もっと「機能性」を売った方がいいのではないか（バランス修正）。流通に大きな役割を果たす茶商（製茶工場）は必ずしも積極的ではない。競争戦略上、「美味しさ」は製品差別につながるが、機能性は皆共通であり競争の武器になり得ないからであろうか。

消費の減退トレンドを緩和するためには、「健康食」であることを、もっと強調した方がよいと思われる。企業戦略ではなく産業としての戦略が必要なのではないか。輸出市場は先にそうなっている。新しいリーダーの出現が待たれる。