

令和4年度文化芸術振興費補助金
（「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業）
「西尾の碾茶食」食文化ストーリー

愛知県西尾市

てんちゃしよく 西尾の碾茶食



西尾と碾茶の関わり

西尾市における茶の栽培は、文永8年(1271年)創建された実相寺の境内に、開祖である聖一国師がお茶の種を播いたことに始まると伝えられています。明治5年(1872年)頃に、紅樹院の住職である足立順道師が、宇治から茶種と製茶技術を導入したことで栽培が本格化、大正後期には抹茶の原料である碾茶の栽培・製造が主となり、日本有数の産地として知られるようになりました。

矢作川と矢作古川に囲まれた三角州が盛り上がりできたならかな段丘は、茶の栽培に適した土地でした。この地に、先人が開発した「棚式覆下栽培」による栽培方法(渋味を抑え、旨味を多く残した茶の生産ができる)、「三河式碾茶乾燥炉」の導入(じっくり乾燥し、安定した品質の荒茶碾茶を生産することができる)等により、全国碾茶生産量の20%超を占め、全国でも1~2位を争う「碾茶」に特化した生産地となっています。

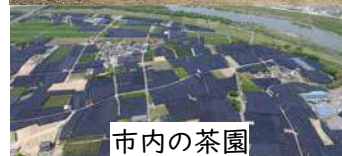
碾茶の生産は、手摘みを大切にするなかで、市内の小中学生を対象に「全校茶摘み」が開催されるなど「碾茶」の生産が市民の暮らしと強い繋がりを持っている地域となっています。



紅樹院



西尾茶の原樹



市内の茶園



乾燥炉

碾茶食のはじまりとその広がり

こうした「碾茶」生産の素地をもつ西尾市において、一部の家庭で碾茶を使ったなどの食習慣があったものの、一般市民に認知され・食されるようになったのは、昭和63年ころに、市内の飲食店で「碾茶めし」が開発され提供されるようになってからです。

平成の時代に入ると、飲食店の「碾茶めし」を参考に、学校給食で「てん茶めし」が提供されるようになると、子どもを通じて旧西尾市の各家庭に碾茶食が広まってきました。その後、飲食店でのメニューも充実し、提供店舗も増えるとともに、「碾茶そば」など新たな商品も開発されていきます。



市内飲食店の碾茶食



碾茶そば

学校給食でも、碾茶を使った新しいメニュー開発が引き続き行われ、第2回地産地消給食等メニューコンテストで農林水産省生産局長賞を受賞、第7回全国学校給食甲子園で「てん茶しらす飯」が入ったメニューで優勝するまでになりました。

このような活動を通じて、碾茶食は市内外で西尾市の郷土料理として認知され、その地位が確立されつつあります。



学校給食のてん茶しらすめし

旧西尾の垣根を超えた展開へ

平成23年、旧西尾市と幡豆郡3町（一色町、吉良町、幡豆町）の1市3町が合併し、新西尾市が誕生した。新西尾市として市域が広がると、旧町にある小中学校でも碾茶を使った給食が提供されるようになり、碾茶食の習慣が、旧西尾の垣根を超え更に広がることとなりました。

飲食店の商品開発から始まり、学校給食での提供開始から30年以上が経過した今、親子2代で「てん茶めし」を給食で食べた経験があるなど、一定の年齢層以下の市民には、西尾市の個性的な食文化として定着しつつあります。

新しい時代に即した碾茶食へ

今後は、市外・県外からの利用者が多く利用する旅館や道の駅等での提供を増すとともに、今回作成した人気料理研究家や人気料理ユーチューバーのレシピを家庭にも広めることにより、うなぎと並ぶ西尾の食文化として醸成していくことが期待されます。



開発した碾茶食