

西尾の碾茶食文化の再発見事業 事業報告書

令和5年3月

目次

| | |
|-----------------------|----|
| I 西尾の碾茶食の調査事業・保護継承事業 | 1 |
| 1. 実態調査の概要 | 1 |
| 2. 宿泊施設事業者アンケート調査 | 2 |
| 3. 生産者アンケート調査 | 5 |
| 4. 市民アンケート調査 | 14 |
| 5. ヒアリング調査 | 27 |
| 6. 抹茶の日イベント参加者アンケート調査 | 28 |
| 7. 文献等調査 | 35 |
| 8. 実態調査結果まとめ | 39 |
| 9. 西尾碾茶食ストーリーの構築 | 41 |
| II 情報発信等事業 | 50 |
| 1. 事業概要 | 50 |
| 2. SNSによる情報発信 | 51 |
| 3. パンフレットでの情報発信 | 54 |
| 4. 新たな碾茶メニューレシピの開発 | 55 |
| 5. イベント参加による碾茶食のPR | 56 |
| 6. 碾茶食PR用試供品の作成 | 58 |
| 7. 西尾の碾茶食のPR事業まとめ | 59 |

I 西尾の碾茶食の調査事業・保護継承事業

I. 実態調査の概要

碾茶食を支える伝統的な手摘み抹茶の生産状況（生産量、生産面積、後継者の有無、今後の意向など）や、市内の碾茶食の広がりなどを把握するため、下記の調査を行いました。

| 区分 | 対象 | 目的 |
|--------------------------------|------------------------|--|
| 調査 1 宿泊施設事業者アンケート調査 | 吉良温泉旅館組合の 会員（9 事業者） | 碾茶食の広がりについて、市内の宿泊施設等へのアンケートを行い実態を把握し、西尾の碾茶食の特徴を明らかにする。 |
| 調査 2 生産者アンケート調査 | 西尾茶協同組合の会 員（24 事業者） | 生産者へのアンケート及びヒアリングを実施し、碾茶食を支える手摘みの生産状況及び今後の意向、継続に向けた状況を整理する。 |
| 調査 3 市民アンケート調査 | 西尾市職員 | 抹茶として加工せず、碾茶として食する風習について、その由来や作法、食べ方、食される場面、調理方法、食されている地域の広がりについて、碾茶食に関する情報を収集・整理する。 |
| 調査 4 栄養教諭、魚寅（市 ヒアリング調査 | 市内飲食店） | 市内の学校給食や飲食店で提供されている碾茶食について、提供の経緯などを把握する。 |
| 調査 5 抹茶の日イベント参 加者アンケート調査 | 西尾の抹茶の日イベ ントの来場者 | 抹茶として加工せず、碾茶として食する風習について、その由来や作法、食べ方、食される場面、調理方法、食されている地域の広がりについて、碾茶食に関する情報を収集・整理する。 |
| 調査 6 文献等調査 | — | 碾茶食の由来など歴史について、文献調査をもとに整理を行う。 |

2. 宿泊施設事業者アンケート調査

(1) 調査の概要

1) 調査の目的

本調査は、碾茶食の広がりについて、市内の宿泊施設等へのアンケートを行い実態を把握し、市内と市外との比較を行い、西尾の碾茶食の特徴を明らかにすることを目的に実施しました。

2) 調査の設計

| | |
|-------|-------------------|
| ○調査地域 | 吉良温泉 |
| ○調査対象 | 吉良温泉旅館組合の会員（9事業者） |
| ○調査方法 | アンケート票の郵送配布・回収 |
| ○調査期間 | 令和5年1月19日から2月6日 |

3) 回収状況

本アンケートの配布数と有効回収数は下記の通りとなっています。

| |
|-------|
| 有効回収数 |
| 5 |

4) 報告書の見方

図表中のNとは、回答者総数のことです。

割合はNを100.0%として算出し、小数点以下第二位を四捨五入したため合計が100.0%にならない場合があります。また、複数回答の場合、無回答は表示していません

(2) 調査結果まとめ

1) 碾茶食の提供状況

吉良温泉で碾茶食を提供している事業者はいない。

- ・ 今回、回答を貰った事業者のなかでは、抹茶を利用したメニューを提供している事業者はありましたが、碾茶食を提供している事業者はありませんでした。

2) 今後の碾茶食の提供の可能性

今後、碾茶食を提供する可能性はある。

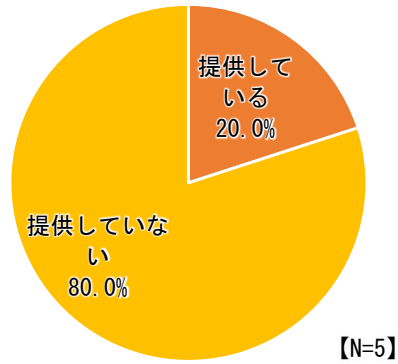
- ・ 今後の碾茶食の提供については、「提供することを検討していきたい」が60.0%、「積極的に提供したい」20.0%と8割が提供する可能性があることがわかりました。
- ・ また、ユーチューバー等による碾茶レシピの提供についても、「提供することを検討していきたい」が60.0%、「積極的に提供したい」20.0%と8割が提供する可能性があることがわかりました。

(3) 調査結果詳細

1) 碾茶食の提供について

問1 貴店（旅館）で碾茶を使った碾茶食を提供されていますか。〈1つに〇〉

全体では「提供していない」が80.0%、「提供している」が20.0%となっています。



問2 貴店（旅館）で提供されている具体的なメニューはどのようなものがありますか。〈1つに〇〉

選択肢として示した「碾茶ごはん」、「碾茶ひつまぶし」、「碾茶そば」の回答はありませんでした。

その他の回答として、下記の回答がありました。

その他意見

- ・ まっ茶香りむし
- ・ 抹茶しゃぶしゃぶ

2) 碾茶を使った食事メニューについて

問3 碾茶食を注文する人は主にどのような傾向ですか。〈1つに〇〉

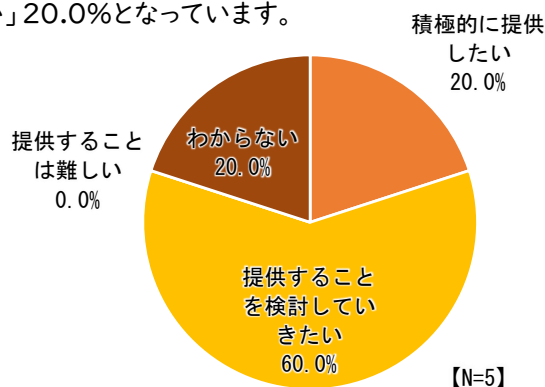
問4 碾茶食は貴店（旅館）でいつ頃から提供していますか。〈数値を記入〉

回答があったのは1事業者のみでした。

1事業者からの回答によると、主に注文する人は、40歳代の女性で、居住地はさまざま、メニューを見て初めて碾茶食を知る人が多い、との回答でした。また、提供を開始した時期は平成30年ごろとの回答でした。

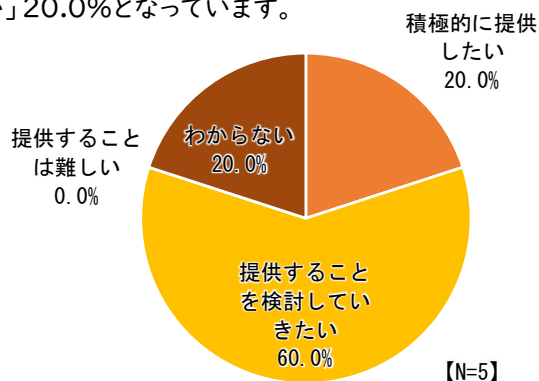
問5 今後、碾茶食を提供することについてどう思いますか。〈1つに〇〉

全体で最も多いのは「提供することを検討していきたい」で60.0%、次いで「積極的に提供したい」20.0%、「わからない」20.0%となっています。



問6 著名な料理系ユーチューバー等による碾茶レシピの作成を行った場合に、提供いただくことは可能でしょうか。〈1つに〇〉

全体で最も多いのは「提供することを検討していきたい」で60.0%、次いで「積極的に提供したい」20.0%、「わからない」20.0%となっています。



3. 生産者アンケート調査

(1) 調査の概要

1) 調査の目的

本調査は、生産者へのアンケート及びヒアリングを実施し、碾茶食を支える手摘みの生産状況及び今後の意向、継続に向けた状況を把握することを目的に実施しました。

2) 調査の設計

| | |
|-------|--------------------|
| ○調査地域 | 西尾市内 |
| ○調査対象 | 西尾茶協同組合の会員（24 事業者） |
| ○調査方法 | アンケート票の郵送配布・回収 |
| ○調査期間 | 令和5年1月19日から2月6日 |

3) 回収状況

本アンケートの配布数と有効回収数は下記の通りとなっています。

| |
|-------|
| 有効回収数 |
| 17 |

4) 報告書の見方

図表中の N とは、回答者総数のことです。

割合は N を 100.0%として算出し、小数点以下第二位を四捨五入したため合計が 100.0%にならない場合があります。また、複数回答の場合、無回答は表示していません。

(2) 調査結果まとめ

1) 碾茶生産の状況

さみどり、やぶきたで7割を占める。うち、手摘みは2割程度。

- ・ 「さみどり」が最も多く1,602a(34.1%)、次いで「やぶきた」1,513a(32.2%)、2品種で7割近くを占めています。
- ・ うち、手摘み面積は、「さみどり」、「あさひ」で3割超「やぶきた」は1割となっています。
- ・ 手摘みについては、「西尾の伝統や文化を守るため」、「品質維持のため」に維持しているとの回答が半数を超えるものの、「効率がよくないのである程度は新しい技術を取り入れていくべき」といった意見も3割強となっています。
- ・ 手摘みの存続に向けては、「買い取り価格を上げる」ことを望む意見が多くなっています。

2) 勤労体験学習について

今後も積極的に実施したい事業者は約半数程度。

- ・ 体験学習については、「現在参加しており、今後も参加していきたい」が半数を超えるものの、今後の参加は再検討、今は実施していない、といった今後の参加が不透明な事業者も4割程度となっています。
- ・ 存続に向けては、人的な負担の軽減を望む意見が多くなっています。また、一部では、品質を課題として挙げる事業者もいました。

3) 碾茶食について

碾茶ごはんは食べた経験はあるものの日常的には食されていない。

- ・ 碾茶ごはんは認知度も、食べた経験も9割超となっているものの、その頻度は数回といった回答が多くなっています。
- ・ 碾茶を食べ始めた時期も、昭和50年代以降と、40年ほど前からとなっています。

(3) 調査結果詳細

1) 碾茶の生産状況について

問1 貴事業者で栽培している茶の品種と栽培面積、うち棚式覆下面積、無農薬面積を教えてください。

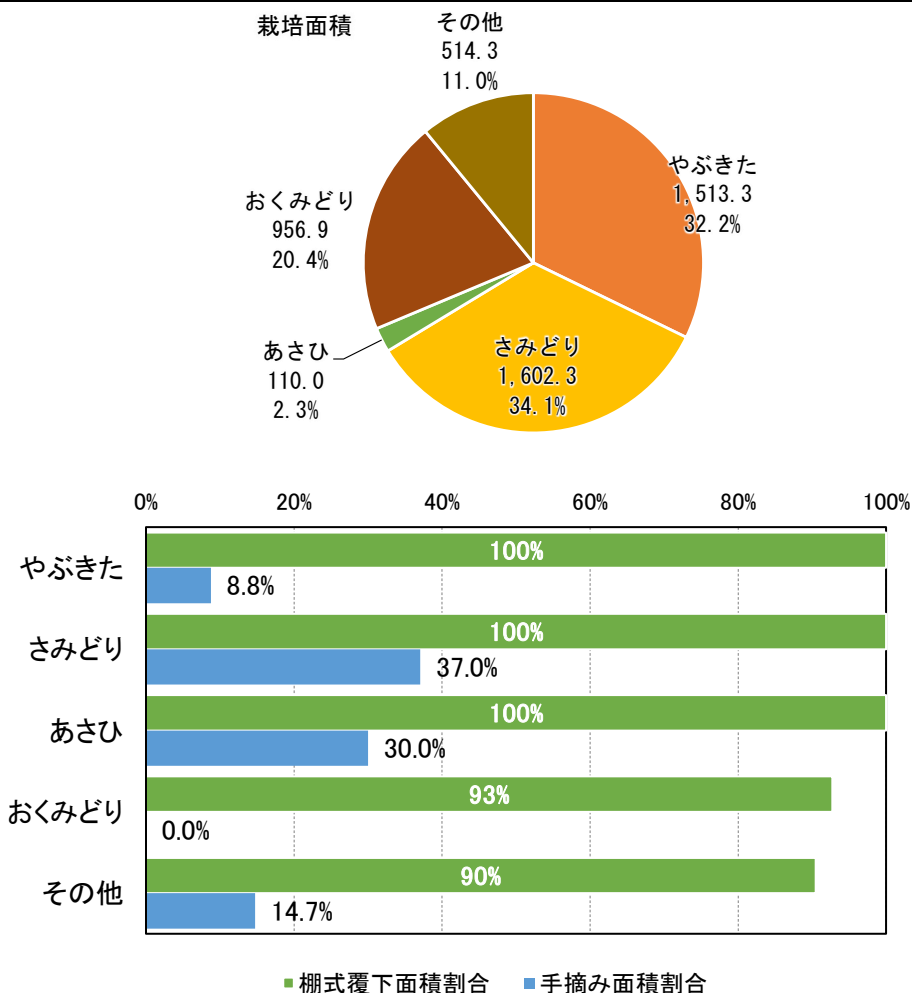
栽培面積をみると、「さみどり」が最も多く1,602a(34.1%)、次いで「やぶきた」1,513a(32.2%)となっており、2品種で7割近くを占めています。

その内、棚式覆下面積をみると、「やぶきた」、「さみどり」、「あさひ」は100%、「おくみどり」は93%となっており、ほとんど棚式覆下での栽培となっています。

うち、手摘み面積をみると、「さみどり」、「あさひ」では3割超となっていますが、「やぶきた」は1割弱と低く、「おくみどり」は手摘みはされていません。

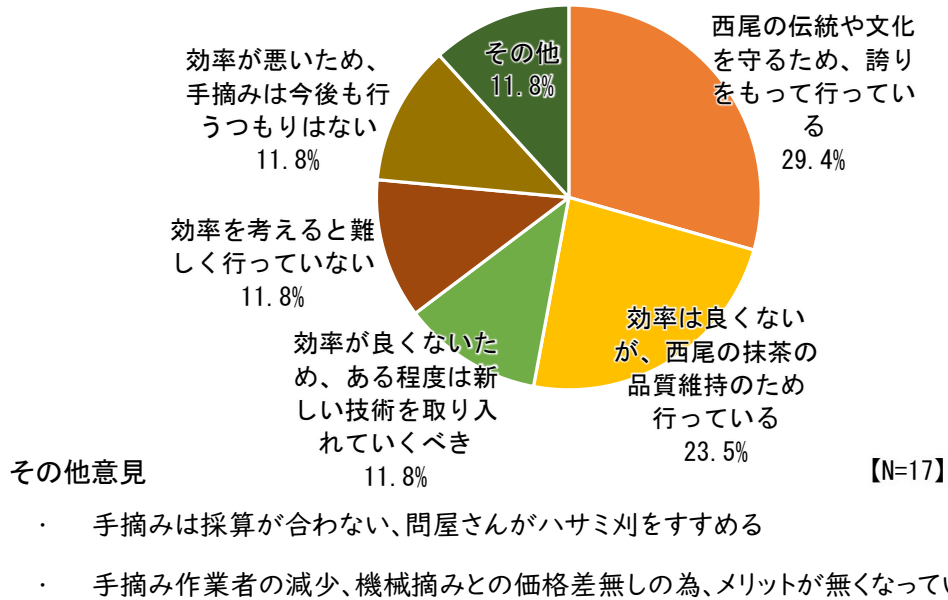
無農薬栽培の面積は、今回のアンケートでは回答がありませんでした。

| 品種 | 栽培面積 | その内 棚式覆下面積 | その内 手摘み面積 | 無農薬面積 |
|-------|---------|---------------|--------------|-------|
| やぶきた | 1,513.3 | 1,513.3 | 132.6 | 0.0 |
| さみどり | 1,602.3 | 1,602.3 | 593.6 | 0.0 |
| あさひ | 110.0 | 110.0 | 33.0 | 0.0 |
| おくみどり | 956.9 | 887.4 | 0.0 | 0.0 |
| その他 | 514.3 | 465.2 | 68.5 | 0.0 |



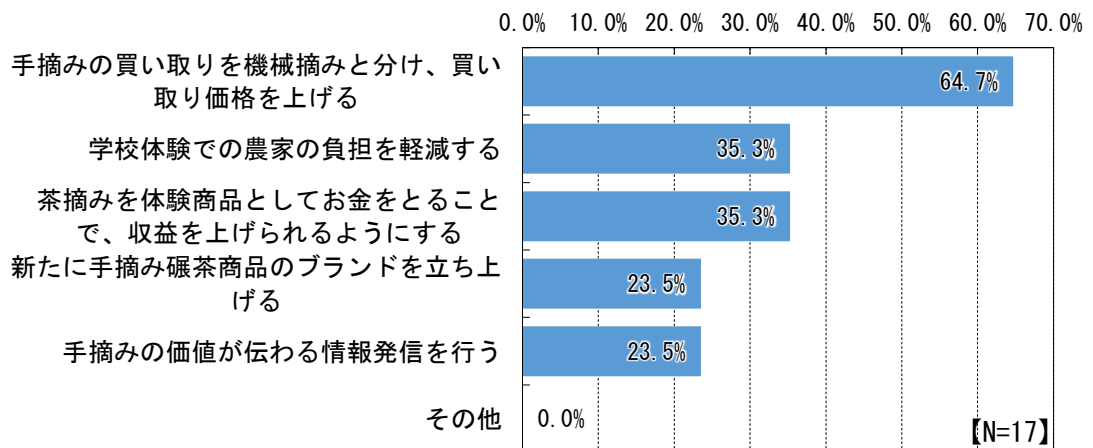
問2 手摘みについてどのように考えますか。〈1つに〇〉

全体で最も多いのは「西尾の伝統や文化を守るため、誇りをもって行っている」で29.4%、次いで「効率は良くないが、西尾の抹茶の品質維持のため行っている」23.5%となっています。



問3 手摘みを残すために必要な取組みは何だと思えますか。
 <あてはまるもの全てに○>

全体で最も多いのは「手摘みの買い取りを機械摘みと分け、買い取り価格を上げる」で64.7%、次いで「学校体験での農家の負担を軽減する」、「茶摘みを体験商品としてお金を取ることで収益を上げられるようにする」35.3%となっています。

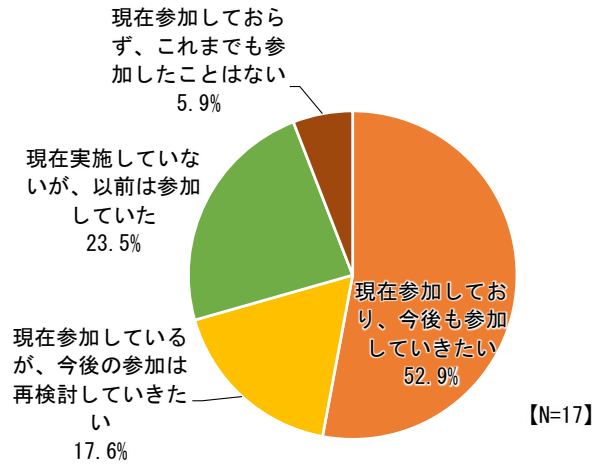


その他意見

- ・ 手摘園の集約をしている。茶摘さんがあまり移動しなくてもよいように又農家(生産者)も作業の軽減化効率化が出来る(茶摘かご等移動しなくてOK)
- ・ 学校体験の質が悪い。やめるべき
- ・ 手摘みとして、商社と農家の感覚がずれている。機械でも手済みにまさる茶が県の品評会でも出ているのではないか。昔の感覚では世界に通用しない

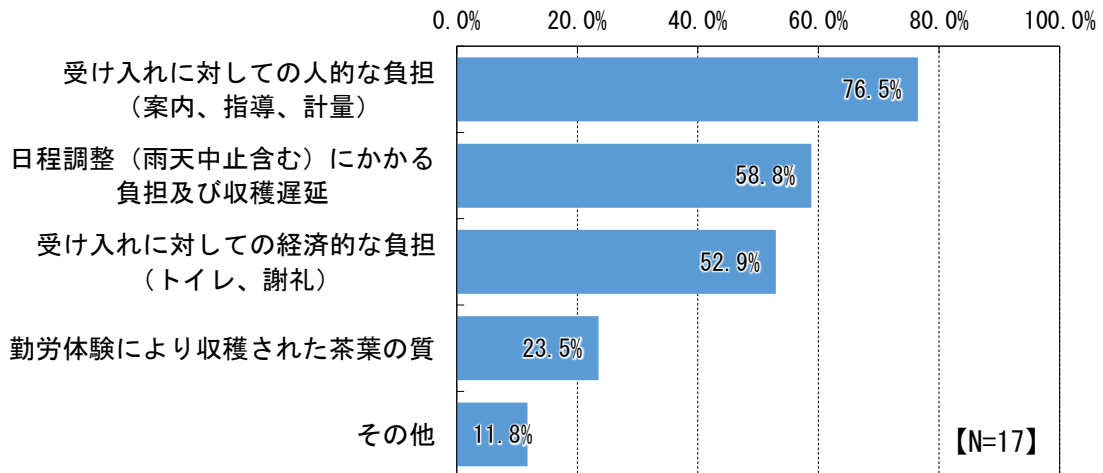
問4 貴農場において、勤労体験学習に参加していますか。〈1つに○〉

全体で最も多いのは「現在参加しており、今後も参加していきたい」で52.9%、次いで「現在実施していないが、以前は参加していた」23.5%、「現在参加しているが、今後の参加は再検討していきたい」17.6%となっています。



問5 勤労体験を継続するにあたっての問題は何だと思えますか。〈あてはまるもの全てに○〉

全体で最も多いのは「受け入れに対しての人的な負担(案内、指導、計量)」で76.5%、次いで「日程調整(雨天中止含む)にかかる負担及び収穫遅延」58.8%、「受け入れに対しての経済的な負担(トイレ、謝礼)」52.9%となっています。



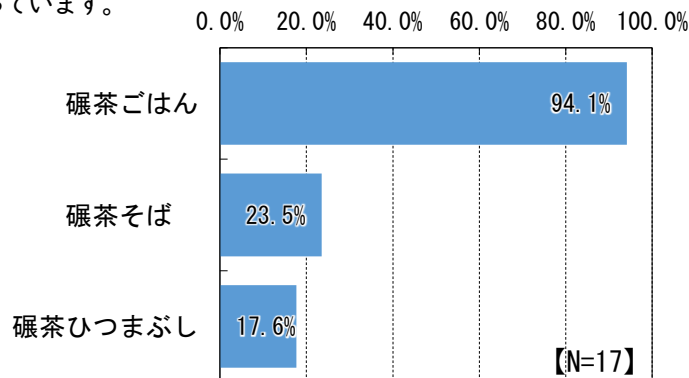
その他意見

- ・ 教育者の経験不足によるところ大。学校側が茶摘みを学級対抗にして競争させ、質より量をとっている為。品質が確保できない。
- ・ 労力と品質に対する価格の低さ

2) 碾茶食について

問6 ご存じの碾茶食を教えてください。〈当てはまるものに○〉

全体で最も多いのは「碾茶ごはん」で94.1%、次いで「碾茶そば」23.5%、「碾茶ひつまぶし」17.6%となっています。

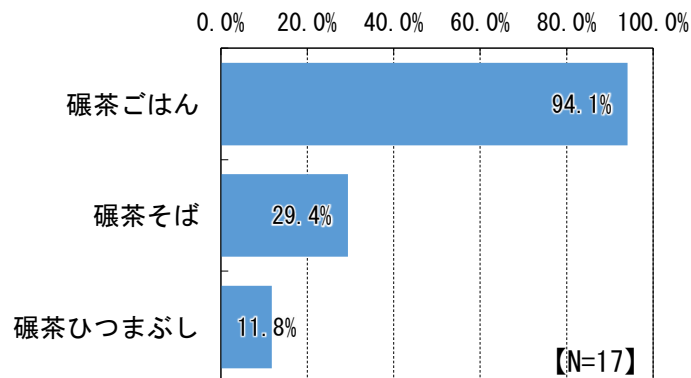


その他意見

- ・ 碾茶をボトルに入れ冷茶で飲んでいる
- ・ 新生葉の天ぷら。そば屋さんへ5月新生葉付きの小枝ごと納品

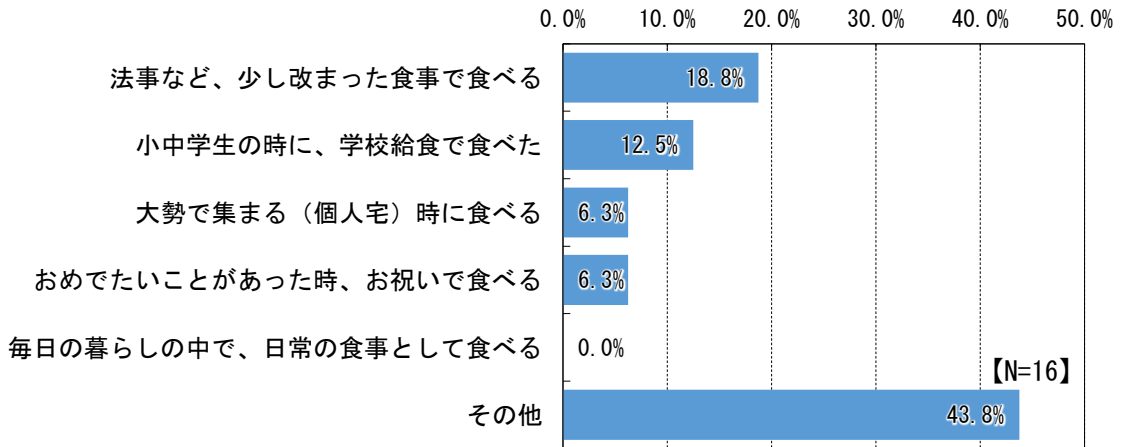
問7 食べたことのある碾茶食を教えてください。〈当てはまるものに○〉

全体で最も多いのは「碾茶ごはん」で94.1%、次いで「碾茶そば」29.4%、「碾茶ひつまぶし」11.8%となっています。



問8 碾茶食は、どのようなシーンで食べていますか。〈当てはまるものに○〉
 ≪碾茶食を食べたことがあると回答した方のみ≫

全体で最も多いのは「法事など、少し改まった食事で食べる」で18.8%、次いで「小中学生の時に、学校給食で食べた」12.5%となっています。

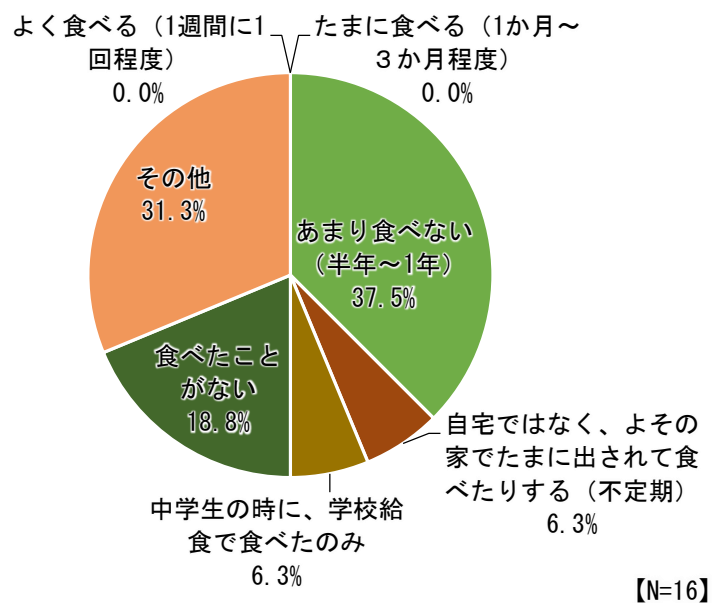


その他意見

- ・ 店(2件)
- ・ 数回だけ

問9 碾茶食を食べる頻度はどの程度ですか。〈1つに○〉
 ≪碾茶食を食べたことがあると回答した方のみ≫

全体で最も多いのは「あまり食べない(半年~1年)」で37.5%、次いで「食べたことがない」18.8%、「自宅ではなく、よその家でたまに出されて食べたりする(不定期)」6.3%、「中学生の時に、学校給食で食べたのみ」6.3%となっています。

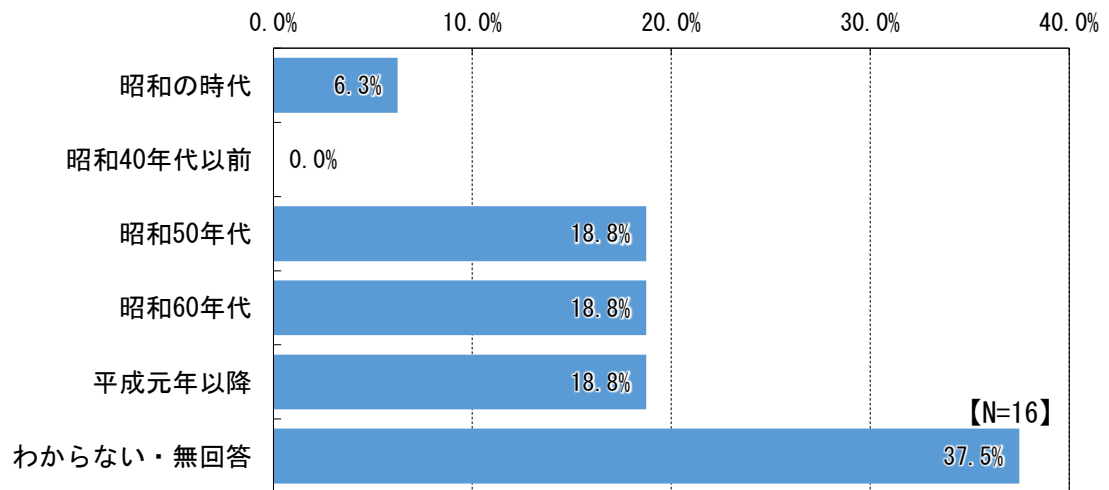


その他意見

- ・ 遠方からの来客時にお店で

問 10 碾茶食はいつ頃から食べられていますか。〈1つに○、数値を記入〉
《碾茶食を食べたことがあると回答した方のみ》

「昭和 50 年代」、「昭和 60 年代」、「平成元年以降」が 18.8%となっており、40 年程前から食べられています。



問 11 碾茶食のレシピを簡単に教えてください。

碾茶食のレシピとしては、以下の3件の回答がありました。

意見一覧

- ・ 碾茶のまぜご飯
- ・ 新生葉にてんぷら粉を少々付けてあげる
- ・ 碾茶を煮出して飲む

4. 市民アンケート調査

(1) 調査の概要

1) 調査の目的

抹茶として加エせず、碾茶として食する風習について、その由来や作法、食べ方、食される場面、調理方法、食されている地域の広がりについて、碾茶食に関する情報を収集・整理することを目的に実施しました。

2) 調査の設計

| | |
|-------|-----------------------|
| ○調査対象 | 西尾市職員 |
| ○調査方法 | LINEにより回答を依頼し、Webで回答。 |
| ○調査期間 | 令和4年12月12日～12月26日 |

3) 回収状況

本アンケートの配布数と有効回収数は下記の通りとなっています。

| 有効回収数 |
|-------|
| 73 |

4) 報告書の見方

図表中のNとは、回答者総数のことです。

割合はNを100.0%として算出し、小数点以下第二位を四捨五入したため合計が100.0%にならない場合があります。

また、複数回答の場合、無回答は表示していません。

(2) 調査結果まとめ

1) 碾茶食について

碾茶食の認知度は7割、食べた経験がある人は約5割。その大半は学校給食。

- ・ 碾茶を食べる風習は7割超の方が知っているとは回答し、5割超の方は食べた経験もあると回答しています。
- ・ 碾茶を食べたシーンについては、小中学校の学校給食が大半を占め、その他、飲食店で食べたとの回答が多くなっています。食べる頻度も高くなく、ほとんどは学校給食で食べただけとなっています。

2) 体験学習について

経験した人全員がよい経験であったと回答。楽しかったなど肯定的な意見が多い。

- ・ 手摘み体験学習を経験した人全員が、今の感想として「大変良かった」と回答しています。
- ・ その理由としては、「楽しかったから」、「貴重な体験ができた」、「いろいろ学ことができた」といった意見が多く寄せられました。
- ・ その他、体験学習で感じたこと、気づいたこととして、「郷土愛が育った・地域の産業に関心をもてた」、「世代間での話題にできた」といった肯定的な意見が多く寄せられました。
- ・ 一部意見として、「苦役だった」、「クラスや個人での競争が疑問」、「トイレや手洗い場は綺麗でなかった」といった意見がありました。

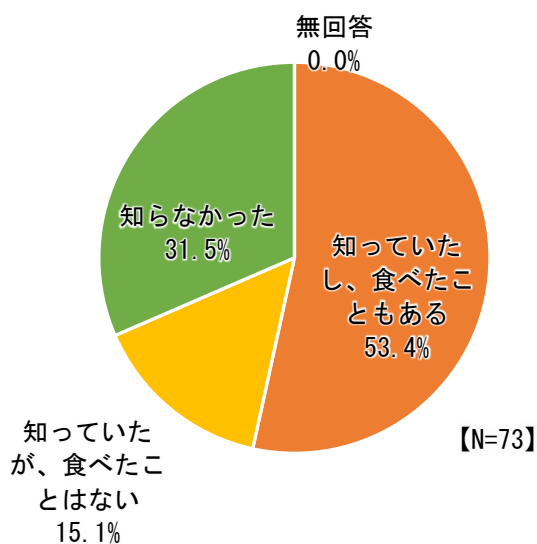
(3) 調査結果詳細

1) 碾茶食の風習について

問1 西尾市で抹茶の原料である碾茶を食べる習慣があるのは知っていましたか。

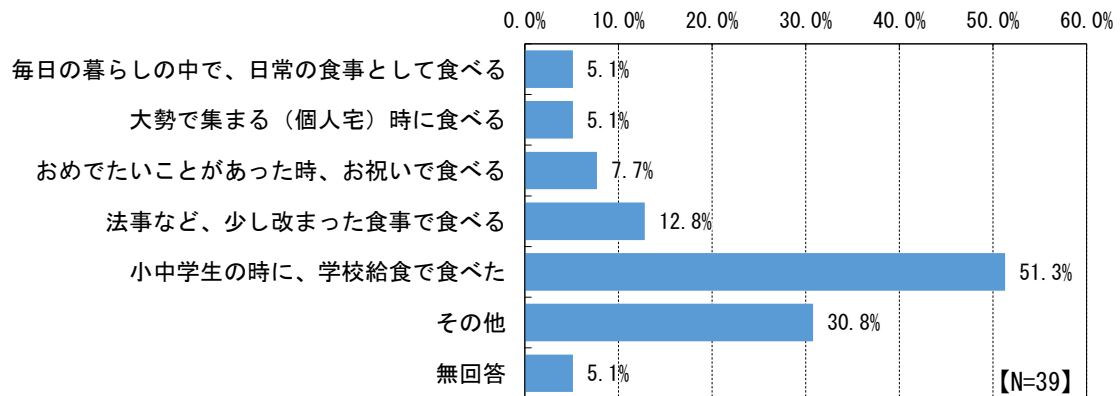
全体で最も多いのは「知っていたし、食べたこともある」で53.4%、次いで「知らなかった」31.5%、「知っていたが、食べたことはない」15.1%となっています。

約7割の人が知っており、実際に食べたことのある人は5割強となっています。



問2 碾茶食は、どのようなシーンで食べていますか。〈当てはまるものに○〉
 《問1で「食べたこともある」と回答した人のみ》

全体で最も多いのは「小中学生の時に、学校給食で食べた」で51.3%、次いで「法事など、少し改まった食事で食べる」12.8%、「おめでたいことがあった時、お祝いで食べる」7.7%となっています。

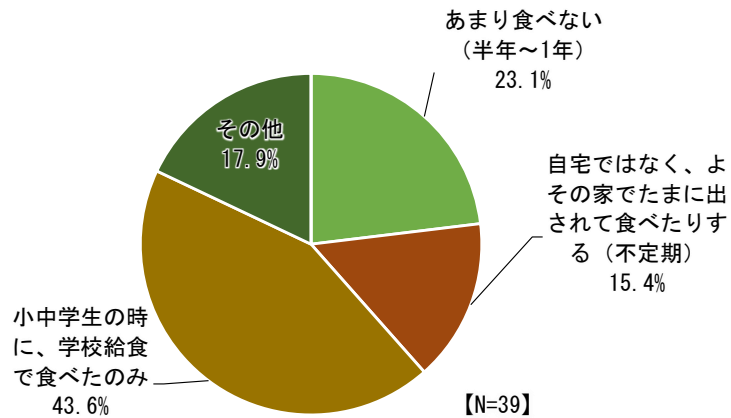


その他意見

- ・ 飲食店等(お店での会食/外食した時に飲食店で。/外食で/外食の際/外食時にお店で食べる/市内の和食店のメニューで/特定のお店で食べたことがある。/特定のお店に行った時のみ食べたことがある。)
- ・ イベントの景品でもらったものを食べた気がする。
- ・ どこか覚えていない
- ・ まれに食べる程度
- ・ 特に理由もなく食べることもある。

問3 碾茶食を食べる頻度はどの程度ですか。〈一つに〇〉
《問1で「食べたこともある」と回答した人のみ》

全体で最も多いのは「小中学生の時に、学校給食で食べたのみ」で43.6%、次いで「あまり食べない(半年～1年)」23.1%、「自宅ではなく、よその家でたまに出されて食べたりする(不定期)」15.4%となっています。

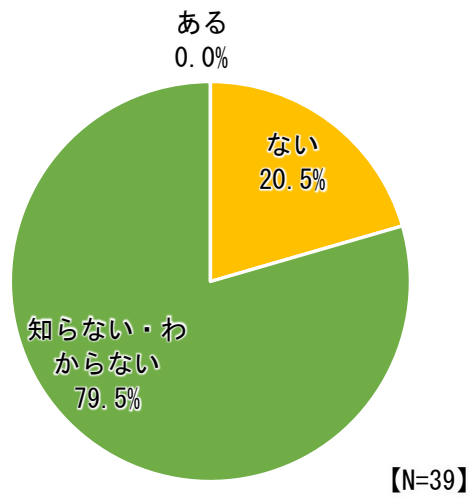


その他意見

- ・ 過去2回ほど
- ・ 仕事場の宴会の時に、お店で食べた時だけ
- ・ イベントの景品でもらった時など、正直めったにない。
- ・ 覚えていない
- ・ 一度だけ。
- ・ 一回だけ
- ・ 機会がある時だけ

問4 碾茶食を食べる時に行う習慣や、特有の作法などがありますか。〈一つに〇〉
《問1で「食べたこともある」と回答した人のみ》

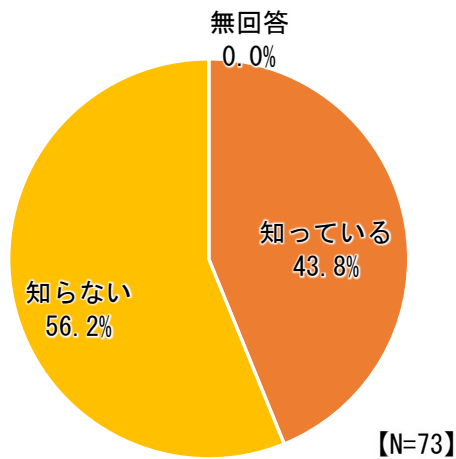
全体で最も多いのは「知らない・わからない」で79.5%、次いで「ない」20.5%となっています。



2) 碾茶を使った料理について

問5 碾茶を使った料理をご存じですか。〈一つに〇〉

全体では「知らない」が56.2%、「知っている」が43.8%となっています。



問6 碾茶を使った料理のレシピを簡単に教えてください。

25人から30レシピの回答がありました。まとめると、ほとんどが「碾茶ごはん」との回答であり、その他として天ぷらやふりかけといった意見がありました。

意見一覧

- ・ 碾茶ごはん(20件)
- ・ クッキー(1件)
- ・ 鶏肉にまぶして焼く(1件)
- ・ 揚物(1件)
- ・ 碾茶しらす飯(1件)
- ・ 揚げ物の衣に混ぜてあったりしたと思う。(1件)
- ・ 碾茶塩(1件)
- ・ 碾茶衣の天ぷら(1件)
- ・ 碾茶和え(1件)
- ・ 碾茶パスタ(1件)
- ・ 碾茶ふりかけなど(1件)

問7 今後「碾茶食」を広げる、あるいは西尾の抹茶のブランド化するために、ご意見があれば、ぜひご記入ください。

13人から回答がありました。

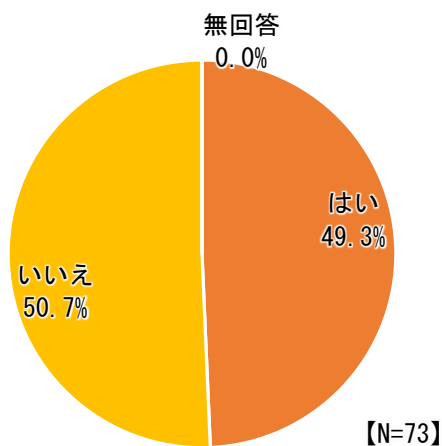
意見一覧

- ・ 現代の食事情に合った碾茶食の形を作り、西尾のブランドとして広めてほしい。
- ・ 奥谷事務局長の力量に全てが掛かっています。東京から地元西尾市に帰ってきてからの14年間で目覚ましい進歩を遂げられました。今後も精進してください。
- ・ 市内の飲食店でメニュー開発や提供を依頼するなど安易にはしてほしくない。
- ・ わざわざ碾茶を使ってまで食べたいというレシピがあれば、知りたいし、もっと取り入れてみたいと思う。また、碾茶がもっと入手しやすい存在になると広がっていくと思う。
ブランド化については、現在行われているようなお菓子等企业とのコラボや、カフェでのメニュー名に入っているとブランド価値が向上して行けていると思う。
思いつきとして、マグロの初競りのように、毎年ニュースになるような風物詩、ご祝儀相場のイベント等があると話題性が高く、定期的に宣伝できていいと思った。
- ・ 碾茶飯しか知りませんでした。少し調べたところ洋菓子やアイスクリームの原料として使われているようなので、小・中学生や高校生を対象にパティシエによる碾茶洋菓子作り体験や碾茶アイスクリーム作り体験を企画してはどうでしょうか。
- ・ そもそも碾茶が抹茶の原料ということを知らない人も多いと思う。
給食で提供する頻度を増やし、子から親に伝わるようにする。
外食で口にする機会を増やす。飲食店・コンビニで提供する。若い人にぜひ食べてもらいたい。
- ・ 洋菓子・和菓子で使用して、もっと多くの人に食べてもらいたい。
- ・ 学校給食に取り入れる
- ・ 碾茶食→市役所での試食。道の駅でのメニュー化。
抹茶のブランド化→西尾市に危機感がない。廃れる一方であることを認識して欲しい。農家への待遇をよくするべきである。
- ・ 美味しいメニューの開発。
- ・ 奥谷さんが碾茶マンになってイベント等で無理やり食べさせる。
- ・ もっとおいしいメニューを開発
- ・ 観光協会が道の駅で「無料配布する」
- ・ 岡ノ山の道の駅などで試食

3) 抹茶の手摘み体験学習について

問8 あなたは、旧西尾市の小中学校の出身ですか。〈一つに〇〉

全体では「いいえ」が50.7%、「はい」が49.3%となっています。



問9 小・中学生の時に、抹茶の手摘み体験学習に参加しましたか。〈一つに〇〉
《旧西尾市の小中学校出身の方のみ回答》

全体では「参加した」が100.0%となっています。

問10 抹茶の手摘み体験について、今のあなたの感想を教えてください。
〈一つに〇〉《旧西尾市の小中学校出身の方のみ回答》

全体で最も多いのは「大変良かった」で100.0%となっています。

問 11 そのように思った理由について、具体的に教えてください。

《旧西尾市の小中学校出身の方のみ回答》

全体では、「楽しかったから」、「貴重な体験ができた」、「いろいろ学ことができた」といった肯定的な意見が多く寄せられました。

楽しかったから(11件)

- ・ それまで知らなかったお茶について、知ることができた。
- ・ たくさん摘めて楽しかった。
- ・ たのしかった
- ・ 楽しい。普段話をしない友達とも話をした。仲良くなるきっかけになった。西尾茶に貢献しているという意識を持てた。
- ・ 楽しかった。西尾の産業に貢献しているという自負心。が得られる。摘み賃がもらえる。学校に貢献しているという意識を持つ。
- ・ 楽しかったし、西尾市民として良い思い出になった。理解も深まった。
- ・ 授業より気楽で楽しかったから
- ・ 西尾市の産業に寄与できる。楽しかった。
- ・ 普段の授業とは違う体験ができて楽しかったから。
- ・ 抹茶を手摘みするときの触感や「バリバリ」という音が気持ちよかったです。あと、体験後に菓子パンがもらえたのでそれが嬉しかったです。
- ・ 野外学習として友人と楽しかった

地域の貴重な体験ができてから(10件)

- ・ この地域ならではの体験ができた。勉強以外に他のことができた、一方で数日で終わるのでそこまで飽き飽きせずすんだ。
- ・ 人生の糧になる。
- ・ 西尾ならではの行事で、とても貴重な体験ができたと思います。
- ・ 西尾の抹茶がどのように作られているのか、また手摘みの大変さなどを身を持って知ることができた。
- ・ 西尾市の風習に触れることができた。
- ・ 体験談としては貴重なのでよかった。しかし、個人的には体質からくしゃみ鼻水が止まらなかったのも、辛かった。
- ・ 地元の産業だから。
- ・ 茶摘みは、西尾市ならではの体験だから

- ・ 当時は分からなかったが、今は他に誇れる貴重な経験だと思う。
- ・ 郷土愛が育まりました

いろいろ学ことができたから(5件)

- ・ もともと抹茶が好きだったので、どのように作られているか知ることができた。
- ・ 勤労の価値を学べた。
- ・ 地域の産業を学ぶ機会となった。
- ・ 忍耐を学んだ
- ・ 抹茶の製法など地域の特産について理解を深める良い機会となったため

その他(5件)

- ・ 花粉症なので辛かった
- ・ 環境が悪い
- ・ 向き不向きがあると思う。単純作業が苦手なので、あまり良い思い出ではない。
- ・ 大変な思いをしたが、たいして摘めなかった。
- ・ 授業を受けなくて良いから

問 12 その他、体験学習で感じたこと、気づいたことなどをご自由にお書きください。

全体では、「郷土愛が育った・地域の産業に関心をもてた」、「世代間での話題にできた」といった肯定的な意見が多く寄せられました。

郷土愛が育った・地域の産業に関心をもてた(4件)

- ・ 西尾の産業に関心を持つ。日本一の抹茶の産地に貢献しているという意識を持つ。勉強以外での生徒の活躍の場になる。私の頃は3日あった。なぜ日にちが減ってしまったのか。
- ・ 西尾の地場産業を多くの児童生徒に体験の機会を与え、勤労の価値及び郷土愛を育みたい。
- ・ 半日でも良いので、今後も市内の中学生には体験してほしい
- ・ 抹茶に対する愛着が生まれた

世代間での話題にできた(3件)

- ・ 子どもとの会話で、話が共有できてよかった。
- ・ 親子で共通の話題となる。こんなに楽しい体験学習に異議を唱えた元議員を恨む。茶摘の体験学習は続けてほしい。
- ・ 中高生以来茶摘みはやっていないが、何年も続けてやったことは思い出深く印象に残っている。何十年と経つが良い経験ができたと思う。

労働の大変さを知ることができた(3件)

- ・ いい思い出ではないけれど、学校の部活動などの道具購入費の資金源になると聞いていた。お金を稼ぐのは大変だと実感した。また、西野町出身の子たちはみんななんだかんだ得意だったので小さい頃やってるとすごいな。と思った。
- ・ 生産者さんの苦労などがわかった
- ・ 大変さ

学習の進め方(4件)

- ・ 丁寧に摘むことの重要性を伝える。教師が生徒に競争させてるようでは本末転倒である。
- ・ 農家さんにとって、小中学生が茶摘みをすることで、負担や損害などがないかが気がかりではあります。
- ・ 父の時は3日あったと聞いた。あるときから2日になったと聞いた。
- ・ 収穫だけでなく加工過程も知りたい。

動労学習の環境に関すること(2件)

- ・ 楽しいと思ったことが無く、苦役だった。
- ・ クラスや個人で競争させられたが、畑の状態によっても大きく影響を受けるので、なんだかなあと思うこともあった。あれ以上日数が増えると、かなり過酷(飽きる)とは思。トイレや手洗い場

は綺麗なものが使えない場合がほとんどだと思うので、そこは嫌だった。(ひどい時は、お昼ごはんを食べる前に手を洗えなかった。作業すると手がとても汚れるが、それも帰るまで洗って落とせないのが嫌だった。)

その他(2件)

- ・ これからも続けてほしい。
- ・ みんなでやるので、茶摘みがあたりまえと思えたこと

5. ヒアリング調査

(1) 調査の概要

1) 調査の目的

本調査は、市内の学校給食や飲食店で提供されている碾茶食について、その経緯などを把握することを目的に実施しました。

2) 調査の設計

| | |
|-------|---|
| ○調査対象 | 栄養教諭、魚寅 |
| ○調査方法 | 栄養教諭は西尾市育委員会事務局教育庶務課に協力いただき、教諭に聞き取りを依頼した。 魚寅は、調査員が訪問しヒアリングを行った |
| ○調査期間 | 令和4年12月～令和5年2月 |

(2) 調査結果

1) 学校給食で碾茶食を始めた経緯について

- ・ 30年から40年前(昭和57年～平成4年?)学校栄養職員の野々山キョウコさんという方が給食の献立コンクールに碾茶を使った献立を出したいと思っていたところ、魚寅で碾茶を使ったメニューがあるということを知り食べに行った。
- ・ 魚寅では、碾茶の入った小袋がついてきてご飯に振りかけて食べるようになっていた。
- ・ 学校給食でそのようなふりかけを付けることが出来ないため、お茶屋さんと相談しお茶をまぶしたご飯を考え提供するようになった。

2) 魚寅で碾茶めしを始めた経緯について

- ・ 先代が茶道の先生と知り合いで、西尾は茶所なので、西尾の特産品となる料理を開発してはどうかという話があり西尾の発展のために作った。
- ・ 最初は、抹茶を使ってやってみたが「おはぎ」のようになってしまい食べづらいことから、碾茶を使った碾茶めしを開発した。
- ・ 碾茶めしの開発にあたっては、京都の万福寺の普茶料理を参考にし、昭和63年から店の商品として提供を行っている。
- ・ 細かすぎるとお茶づけのようになるので、ご飯に負けないようにしつつ、主張しすぎない絶妙な大きさにしている。一緒に提供する料理についても、強いもの(味が濃いもの)と一緒に出すとお茶が死んでしまうので、味噌汁や「にしめる」ようなものは出さないようにしている。なお、碾茶は熱と光に弱いので、劣化すると非常に苦いものとなる。

6. 抹茶の日イベント参加者アンケート調査

(1) 調査の概要

1) 調査の目的

抹茶として加エせず、碾茶として食する風習について、その由来や作法、食べ方、食される場面、調理方法、食されている地域の広がりについて、碾茶食に関する情報を収集・整理することを目的に実施しました。

2) 調査の設計

| | |
|-------|---------------------------------|
| ○調査対象 | 抹茶の日イベント参加者 |
| ○調査方法 | 碾茶食 PR ブースを設置し、来訪者にアンケート票を配布、改修 |
| ○調査期間 | 令和5年2月12日 |

3) 回収状況

本アンケートの配布数と有効回収数は下記の通りとなっています。

| 有効回収数 |
|-------|
| 259 |

4) 報告書の見方

図表中の N とは、回答者総数のことです。

割合は N を 100.0%として算出し、小数点以下第二位を四捨五入したため合計が 100.0%にならない場合があります。また、複数回答の場合、無回答は表示していません。

(2) 調査結果まとめ

1) 碾茶食の認知度

碾茶食の認知度は約6割。市民に限ると約8割。

- ・ 碾茶を食べる風習は約6割の方が「知っていた」と回答し、市民に限ってみると、約8割の方が「知っていた」と回答しています。
- ・ そのうち、食べたことのある方は、全体では約2割、市民に限ると約3割となっています。

2) 碾茶食を食べた状況・由来など

学校給食で食べただけの人が多く、時期も平成以降となっている。

- ・ 食べた経験のあるひとのうち、食べたシーンを聞くと、小中学校の給食との回答が半数以上、次いで飲食店となっており、一般家庭の食卓ではあまり食べられていません。
- ・ 食べる頻度も少なく、学校給食でのみ食べたといった回答も4割となっています。
- ・ 食べた時期については、平成以降が約5割となっています。

3) 碾茶食への興味

9割超が碾茶食を食べてみたいと回答。40代では是非食べたいとの意見が多い。

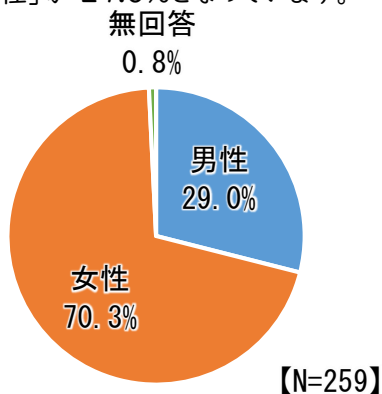
- ・ 「ぜひ、食べてみたい」、「機会があれば、食べてみたい」との合計が9割超と碾茶食への興味は非常に高くなっています。
- ・ 性別、年齢別、居住地別にみると、40代で「ぜひ、食べてみたい」との回答が7割超と高くなっています。

(3) 調査結果詳細

1) 属性

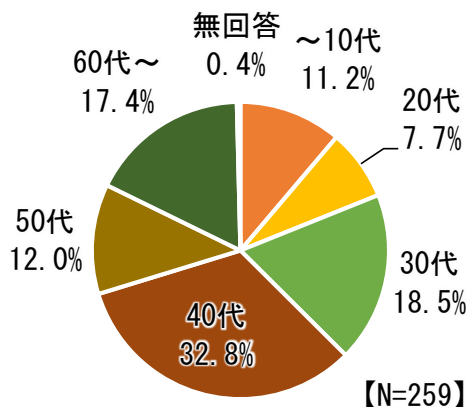
性別は？〈1つに○印〉

全体では「女性」が70.3%、「男性」が29.0%となっています。



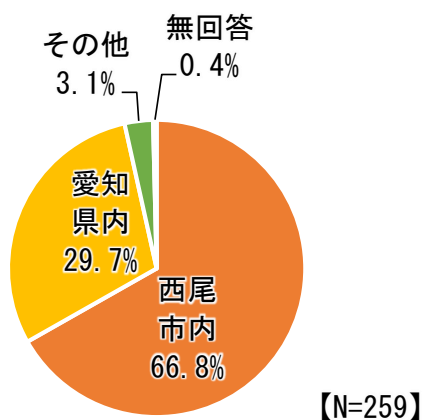
年齢は？〈1つに○印〉

全体で最も多いのは「40代」で32.8%、次いで「30代」18.5%、「60代～」17.4%となっています。



お住まいは？〈1つに○印〉

全体では「西尾市内」が66.8%、「愛知県内」が29.7%となっています。



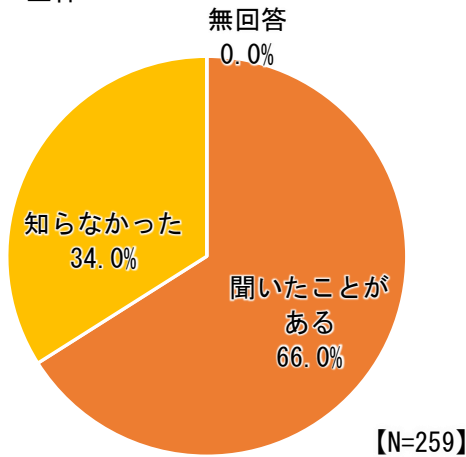
2) 碾茶食について

問1 「碾茶（てんちゃ）」という言葉を知ったことがありますか。
 〈1つに○印〉

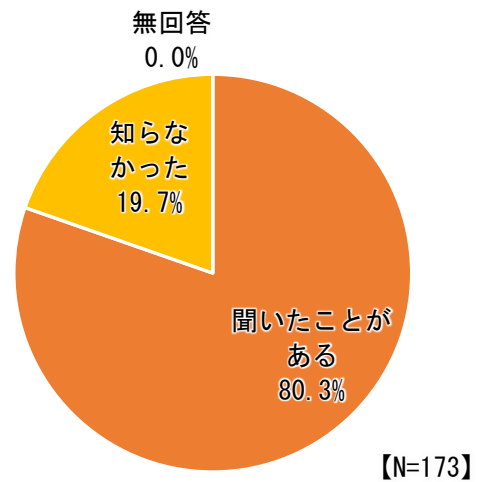
全体では「聞いたことがある」が66.0%、「知らなかった」が34.0%となっています。

西尾市内居住者に限ってみると、「聞いたことがある」が80.3%、「知らなかった」が19.7%となっています。

全体



市内居住者のみ

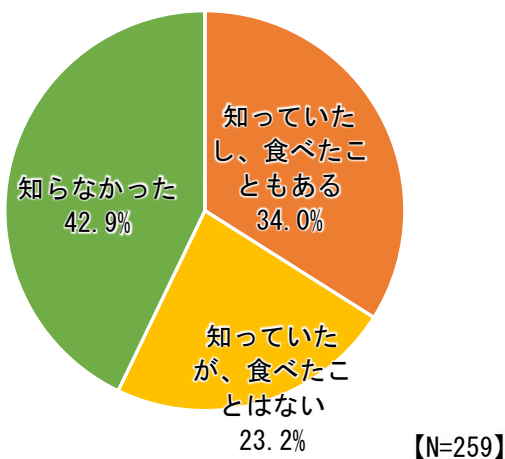


問2 西尾市で抹茶の原料である碾茶を食べる習慣があるのは知っていましたか。
 〈1つに○印〉

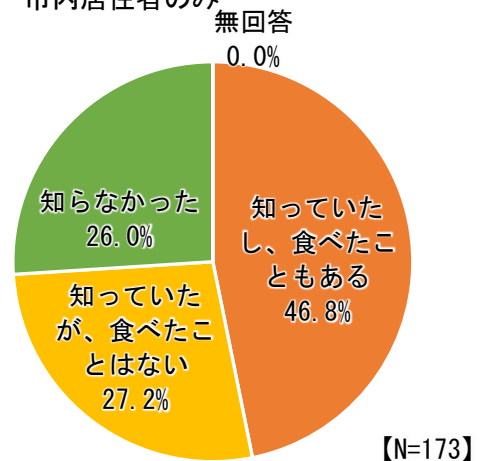
全体で最も多いのは「知らなかった」で42.9%、次いで「知っていたし、食べたこともある」34.0%、「知っていたが、食べたことはない」23.2%となっています。

西尾市内居住者に限ってみると、最も多いのは「知っていたし、食べたこともある」で46.8%、次いで「知っていたが、食べたことはない」27.2%、「知らなかった」26.0%となっています。

全体



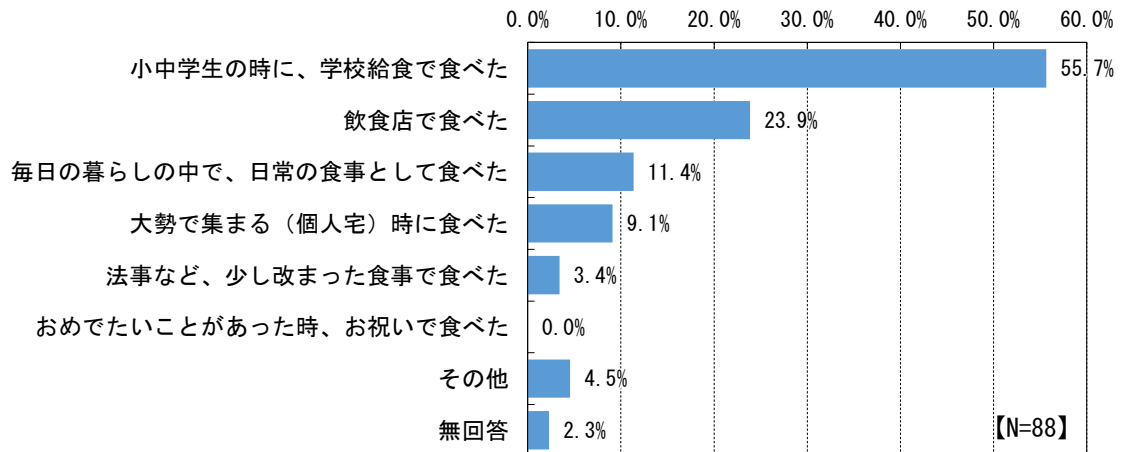
市内居住者のみ



3) 碾茶食が食べられる状況などについて

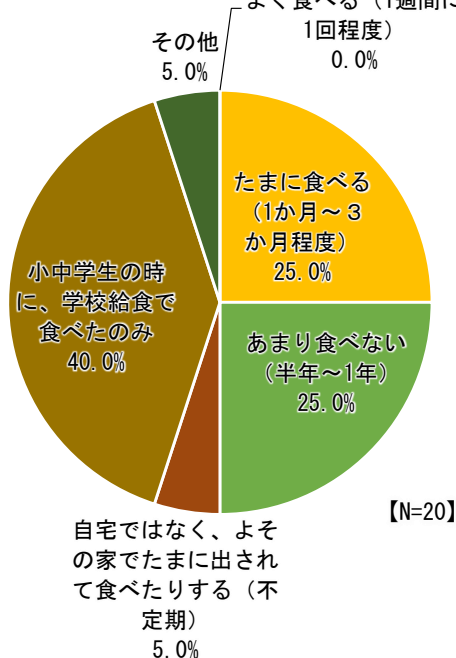
問 3-1 どのようなシーンで食べましたか。〈〇はいくつでも〉
 《問 2 で「食べたこともある」と回答した人のみ》

全体で最も多いのは「小中学生の時に、学校給食で食べた」で 55.7%、次いで「飲食店で食べた」23.9%、「毎日の暮らしの中で、日常の食事として食べた」11.4%となっています。



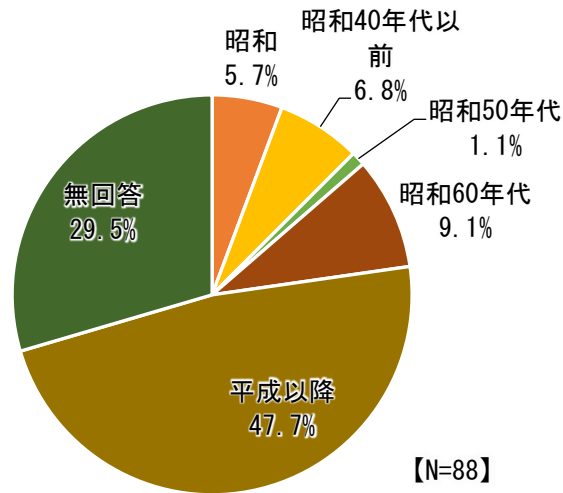
問 3-2 碾茶食を食べる頻度はどの程度ですか。〈1つに〇印〉
 《問 2 で「食べたこともある」と回答した人のみ》

全体で最も多いのは「小中学生の時に、学校給食で食べたのみ」で 38.6%、次いで「あまり食べない(半年~1年)」29.5%、「たまに食べる(1か月~3か月程度)」13.6%となっています。



問 3-3 碾茶食はいつ頃から食べられていますか。〈1つに○、数値を記入〉
《問 2 で「食べたこともある」と回答した人のみ》

全体で最も多いのは「平成以降」で 47.7%、次いで「昭和 60 年代」9.1%、「昭和 40 年代以前」6.8%となっています。



問 3-4 碾茶食について、豆知識があれば、教えてください。
《問 2 で「食べたこともある」と回答した人のみ》

市民の方が持っている碾茶食の豆知識としては、以下の7つの意見が寄せられました。

意見一覧

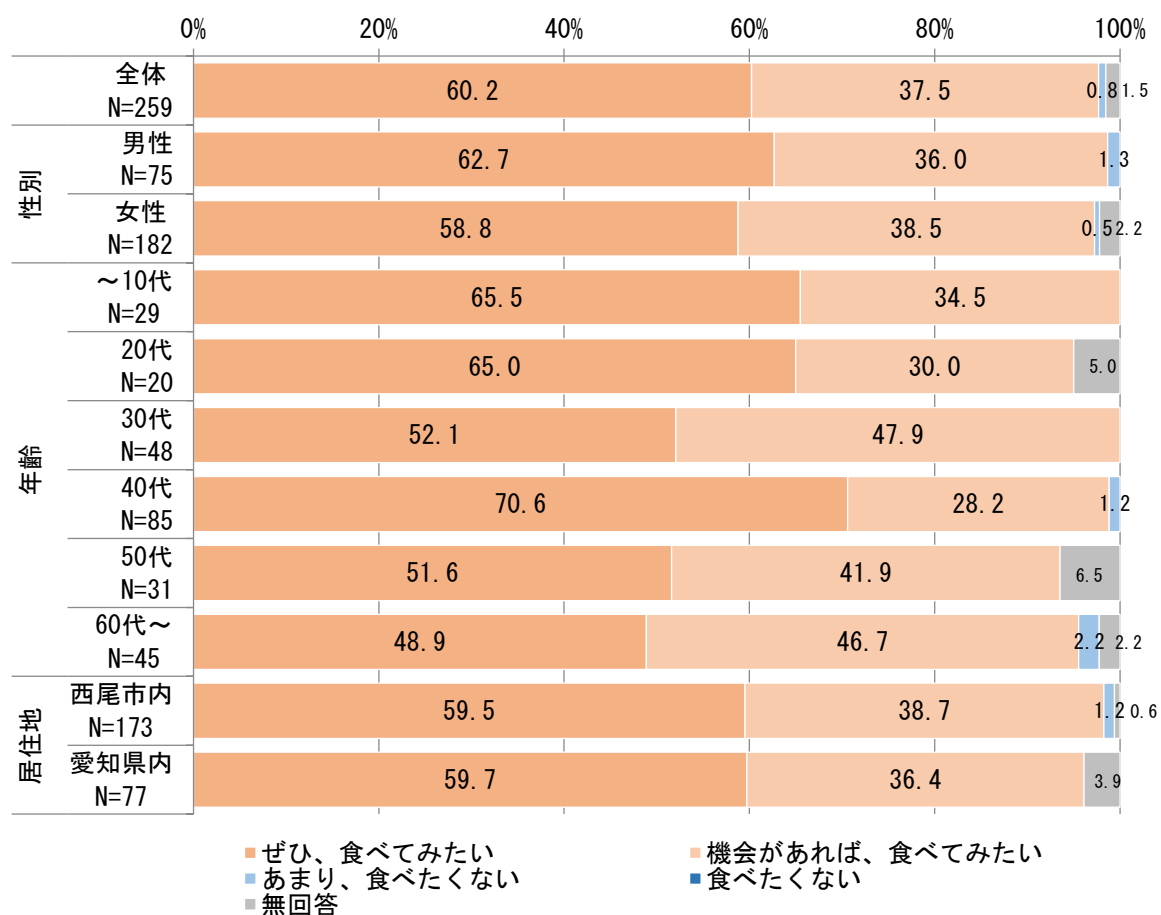
- ・ ご飯と合う
- ・ おにぎり
- ・ 給食で食べたんだけど、おいしかった
- ・ 時々、サラダにも入れます
- ・ 身体に良い(2件)
- ・ 茶葉をまるごと食べるので栄養がたくさん取れる
- ・ 肥料

4) 碾茶食の興味について

問4 碾茶を食べてみたいと思いますか。〈1つに〇〉

全体で最も多いのは「ぜひ、食べてみたい」で60.2%、次いで「機会があれば、食べてみたい」37.5%、「あまり、食べたくない」0.8%となっています。

性別、年齢別、居住地別にみると、40代で「ぜひ、食べてみたい」との回答が7割超と高く、60代以上で「ぜひ、食べてみたい」との回答が5割以下と低くなっています。



7. 文献等調査

本市における碾茶食の由来など歴史について、文献調査をもとに整理を行いました。調査結果としては、愛知県の食文化に関する資料「あいちの郷土料理」に碾茶を使った「茶めし」が愛知の郷土料理 50 選の1つとして選ばれており、詳細記載において、西尾市では学校給食として親しまれている記述があるものの、食べられている地域や食べられ始めた時期等に関する記載はありませんでした。

茶めしに関しても、奈良茶飯が愛知県（名古屋）で食べられていたことを示す文献はあるものの、碾茶を使った茶めしに関する文献はみられませんでした。

■碾茶食に関する文献調査結果

| 資料 | 記載内容 |
|---------------|---|
| 西尾市史 | ・碾茶食に関する記載なし |
| 愛知県の食文化に関する資料 | ・「あいちの郷土料理」において、愛知の郷土料理 50 選の1つに「茶めし」が選定されている。 ⇒詳細記載において、西尾市では学校給食として親しまれている記述あり |
| 碾茶に関する資料 | ・碾茶食に関する記載なし |

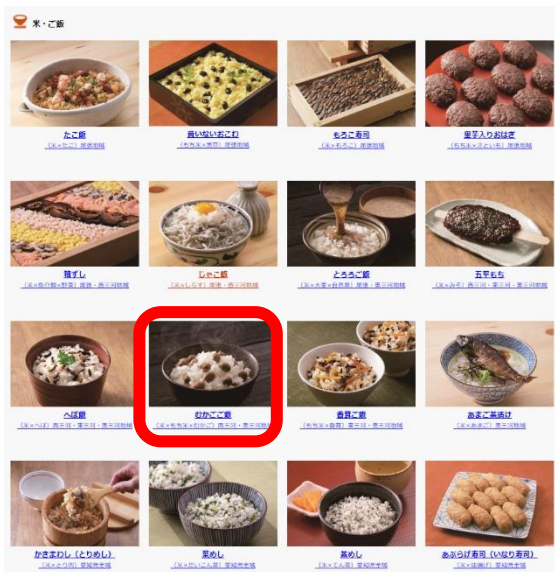
■茶めしに関する文献調査結果

| 資料 | 記載内容 |
|--|---|
| 尾張七代徳川宗春公の事績（在位は享保 15 年 1730）11 月～元文 4 年 1739）1 月）を記録した「ゆめのあと」 ①宗春公の事績を編年体で記録した物 ②宗春公の時代の名古屋城下の繁昌をガイドブック風に記したもの ③①と②を合併したもの | <p>■②に属する「夢路之跡」の前半の記述 江戸中期において、愛知県（名古屋）においては、奈良茶飯が食べられていた。 注）以下の文中で【奈良茶】または【ならちや】は【奈良茶飯ならちやめし】の略語（前略）</p> <p>広小路神明 ……住吉やいせやとて茶やに田楽奈良茶かはやき 芝居弁當夜は人の知ぬ戀のみ多き宿なり……</p> <p>若宮八幡宮 ……官門前に蔦や中やみのやとて温純酒肴奈良茶 田楽貸座敷の茶やあり…… 若藤やの草すり焼若 松やみのや同じ見せ付ならちやたこ鱈いも…… 浅 のや酒かはやき和泉や茶碗酒杉本や田楽たんごならちや極楽寺門前に……</p> <p>七寺 ……みのや酒ならちや蔦半か料理茶や</p> |

(1) 「あいちの郷土料理」における茶めし

あいちの郷土料理は、平成29年2月に愛知県農業水産局農政部農業経営課より発行された書籍です。郷土料理に精通した有識者によるあいち郷土料理検討委員会で将来に渡り残しておかねければならないという思いで、50品目の郷土料理が選定されており、碾茶を使った「茶めし」が選定されています。

西尾市に関しては、料理の履歴書に学校給食メニューに茶めしがあることが記載されています。



茶めし 米×てん茶

抹茶の原料となる細かいお茶の葉「てん茶」の混ぜご飯だが、炊き込んだものを「茶めし」、混ぜ込んだものを「てん茶めし」と呼び分ける地域もある。

材料(4人分)

米……………2合
酒……………大さじ1
塩……………小さじ1/2
てん茶……………3g



(1人分)277kcal 塩分-0.7g

料理してみよう!

- ①米は洗って30分ほど水に浸してザルに上げておく。
- ②炊飯器に①を入れ、酒と塩を加えて内釜の目盛りに合わせて水を入れ、ひと混ぜして炊き上げる。
- ③炊き上がったたら細かく刻んだてん茶を入れて蒸らし、混ぜ合わせる。

●料理のポイント

●てん茶は香りがよく苦みが少ない。
●めまり熱いうちにてん茶を入れると、色や香りが悪くなるので、少し温度が下がったときに入れる。

地域
全域

料理の履歴書

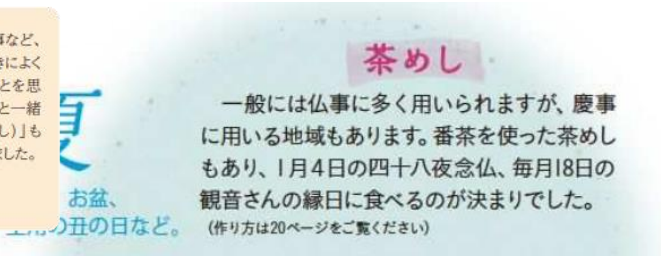
- 茶めしは、抹茶文化が発達した、愛知県ならではの特徴ある食文化といえる。
- 茶めしを作る際、砂糠を少し加えたり、粉末だしを入れる家庭もある。
- 抹茶の産地である西尾市の小学校では、学校給食のメニューに茶めしがある。
- 番茶を煮出して炊いたご飯を「茶めし」と呼ぶ地域もある。

私の思い出

昔、法事やお祝い事など、たくさん人が集まるときによく「茶めし」を食べたことを思い出します。「茶めし」と一緒に、「まぜご飯(とりめし)」も出され、2杯食べていました。(50代・女性)

季節
夏

行事食



(2) 全国におけるお茶を使用した郷土料理

全国におけるお茶を使用した料理を、農林水産省の「うちの郷土料理」をもとに整理すると、9県 10品が選定されています。使用されている材料をみると、番茶又はほうじ茶が多くなっており、碾茶を材料とした郷土料理はみられないことから、碾茶を食べる文化は全国的にも特質される食文化と言えます。

| 県名 | 名称 | エリア | 材料 | 出典 |
|------|-----------|------------------------|-----------------------|---------------|
| 神奈川県 | 奈良茶飯 | 川崎市 | 米、栗、小豆、煎茶、栗甘露煮（古くは勝栗） | うちの郷土料理：農林水産省 |
| 福井県 | 茶飯 | 今庄地区 | もち米、うるち米、大豆、豆入り番茶 | うちの郷土料理：農林産省 |
| 三重県 | 茶粥 | 伊賀食文化圏、東紀州食文化圏、中南勢食文化圏 | 米、番茶 | うちの郷土料理：農林産省 |
| 奈良 | 奈良茶飯 | 県内全域 | 米、大豆、ほうじ茶、水 | うちの郷土料理：農林水産省 |
| | 茶粥 | 県内全域 | 米、ほうじ茶 | うちの郷土料理：農林産省 |
| 和歌山県 | おかいさん／茶がゆ | 県内全域 | 米、番茶またはほうじ茶 | うちの郷土料理：農林産省 |
| 山口県 | 茶がゆ | 柳井地区、周防大島地区、岩国地区、萩地区 | 米、さつまいも、茶葉、塩 | うちの郷土料理：農林産省 |
| 香川県 | 島の茶粥 | 志々島、高見島、佐柳島など瀬戸内海の塩飽諸島 | 米、碁石茶（ハブ茶、ほうじ茶など） | うちの郷土料理：農林産省 |
| 愛媛県 | ぼて茶 | 松山地域 | 大豆、米、番茶、黒豆 | うちの郷土料理：農林産省 |
| 佐賀県 | お茶がい／茶がゆ | 佐賀市、小城市、神埼市 | ご飯、番茶 | うちの郷土料理：農林産省 |

(3) 愛知県内におけるお茶を使用した料理

愛知県内において、碾茶を使用した料理として提供しているのは西尾市の他に、豊田市と犬山市と
なっています。いずれの市においてもお茶の生産を行っているエリアとなっています。

提供状況としては、西尾市において飲食店・販売商品・学校給食のいずれも提供されている一方、
豊田市では手摘み体験での食事として提供されているものの、飲食店や学校給食での提供はなく販
売商品として提供されているのみです。犬山市においては、学校給食で提供されているのみとなってい
ます。

こうしたことから、西尾市における碾茶を食べる文化は豊かに育まれており、愛知県内においてもそ
の多様性と充実した内容は、独自の碾茶食の風習があると言える状況となっています。

| 市町村名 | 食事メニュー（一例） | 提供状況 |
|------|---|---|
| 西尾市 | 碾茶めし（魚寅）  | <ul style="list-style-type: none"> 2 店舗の飲食店で提供（魚寅：碾茶めし、碾茶窯、茶めしうな窯 茶房茶遊：碾茶ごはん、うなぎ碾茶ごはん） 販売商品（碾茶そば（西尾市観光協会）、碾茶（松鶴園）、茶めしうな窯の素（魚寅）） 学校給食で提供（てん茶飯、「手づくりはんぺんのでん茶揚げ」「磯部揚げ風」）    |
| 豊田市 | 手摘み茶めしにぎり（高香園）  | <ul style="list-style-type: none"> 高香園での手摘み体験後の食事として「手摘み茶めしにぎり」を提供 販売商品（手摘み茶めし（高香園）、食べるお茶（いしかわ製茶））   |
| 犬山市 | てん茶飯（学校給食）  | <ul style="list-style-type: none"> 学校給食で提供（てん茶飯） <p>てん茶は校区の茶畑で栽培されたものである、特に、豊かな愛知の恵みをふんだんに味 わえる構成にした。ごまと塩でアクセントを つけたれている。</p> |

8. 実態調査結果まとめ

(1) 碾茶食の風習の広まり

各種アンケート結果から、碾茶を食べる風習の認知度をみると、市民アンケート結果では約7割、イベント参加者アンケートでは5割超の方が「知っている」と回答しており、多くの方は西尾で碾茶を食べる風習があることを知っているとの結果が得られました。

実際に碾茶食を食べたことのある方は約3割、市内の方に限ると5割超の方が食べたことがあると回答しており、市民においては、碾茶を食べる風習はある程度広まりがあると考えられます。

碾茶を食べる場面については、小中学校のときに学校給食で食べたとの回答が多く、以下、飲食店等となっています。また、食べる頻度についてみると、あまり日常的には食べておらず、小中学校の給食の際に食べたのみ、という回答が多くなっていました。このことから、碾茶を食べる風習については、市民の日常の暮らしの中にまでは広まっていないことが分かりました。

碾茶食の歴史、始まりなどについては、昭和50年代以降との回答が多く、比較的、新しい食の風習であることが分かりました。

碾茶食を提供している学校給食の栄養職員の方、市内の飲食店へのヒアリング調査を行ったところ、市内の飲食店において昭和60年ころに、市の特産品開発の一環として碾茶をごはんにまぶして食べる料理を開発し、それが学校給食に波及し広まっていったことがわかりました。

以上のことから、本市における碾茶食のひろまりを整理すると、市民の間、市内で碾茶を食べる風習があることは一定の認知度があり、学校給食等で食べられているものの、日々の暮らしのなかで、日常的に食べられているわけではなく、その風習も比較的、新しいものである、ということがわかりました。また、始まりも、市内の飲食店が昭和63年に開発し、その後、学校給食へと波及していったものであることがわかりました。

(2) 碾茶食の今後の展開

旅館等宿泊アンケート調査結果をみると、現在、碾茶食を提供している事業者はほとんどいませんが、今後、碾茶食を提供することに前向きな事業者は、8割程度あることがわかりました。

また、イベント参加者アンケート結果からも、碾茶を食べてみたいとの回答は、9割超となっており、特に、40代(学校給食で食べた経験のある世代)で「是非食べてみたい」との回答が7割を超えています。

このことから、きっかけ(レシピ開発、碾茶食のPRなど)があれば、広く市内外への碾茶食の広がりが期待できると考えられます。特に、子育て世代である40代の興味も高いことから、子ども向けで一般家庭でも気軽に調理できるレシピなどを提供することで、碾茶を食べる風習が広がり、継続されていくことが期待できます。

(3) 手摘み体験学習の継続に向けて

市民アンケート結果からみると、手摘み体験学習は、良い経験であったと感じている人が多くを占めています。その理由として、体験学習そのものが貴重で楽しいものであったり、抹茶のことや地域の産業、仕事の大変さといった新たな学びを得ることができた、といった理由が多くなっています。生産者アンケート結果からも、手摘み体験学習については、半数以上が今後も参加を希望しています。

その一方、生産者からは、今後の参加を再検討したいといった回答や、以前は参加していたものの現在は実施していないといった回答も4割程度みられました。その理由として、勤労体験の継続に向けた課題に対する回答をみると、受け入れ側の人的負担、日程調整の負担、経済負担といったものが大きいとの意見がでています。また、クラス単位等で競争することで品質にも課題があるといった意見がでています。

そのため、体験学習の存続に向けては、現場の案内や雨天時の順延など学校側との調整に関する人的負担を軽減できるような仕組みを構築し生産者の負担を減らすこと、生産者が手摘みの品質やその価値などを生徒や教師に対して事前講習を行うこと、などの取り組みを実施していくことが有効と考えられます。

9. 西尾碾茶食ストーリーの構築

(1) 碾茶食の広まり

1) 飲食店・旅館における碾茶食の状況

飲食店においてはインターネット調査、旅館においてはアンケート調査を実施し、碾茶食の提供状況を把握しました。

| 区分 | 碾茶食の提供状況 |
|-----|--|
| 飲食店 | <p>市内2店舗で碾茶食の提供を行っている。</p> <p>①日本料理 魚寅 ・「碾茶めし」に加え、「碾茶窯」、「茶めしうな窯」を提供している。</p>  <p>②茶房茶遊（松鶴園内） ・「碾茶ごはん」、「うなぎ碾茶ごはん」の提供を行っている。</p>  |
| 旅館 | <p>吉良温泉組合の組合員に対しアンケート調査を行った。 【配布：9件 回収：5件】</p> <p>今回調査では、<u>抹茶に関する食事メニューは提供されているものの</u>、碾茶食を提供する旅館はみられなかった。</p> <p>なお、今後の碾茶食の提供について意向を把握したところ、回答のあった8割の旅館から提供に意欲的な回答が得られた。</p> |

3) 家庭での碾茶食の状況

西尾市内の碾茶生産者及び旅館、市職員に対しアンケート調査を行い、家庭での碾茶食での提供状況を把握しました。

アンケート結果をみると、一般の西尾市民においては、小中学校時の学校給食及び飲食店での「てん茶めし」等の食体験がベースとなっているものの、日常の食事や法事等の場で食べた方も約24%おり、一部の家庭においては日常の食文化として食されている状況となっています。なお、西尾市においては、行事食として特定の日（仏事・慶事等）に食べる習慣は確認できませんでした。

| 区分 | 食習慣について |
|------------|---|
| 市民アンケート | <ul style="list-style-type: none"> • どのようなシーンで食べられるかについては、「小中学校の時に、学校給食で食べた」が最も多く、「飲食店で食べた」がつづいており、「毎日の暮らしの中で日常の食事として食べた」も11.4%で3番目に多くなっている。 • 食べられた時期については、学校給食での提供の始まった、平成以降が47.7%と最も多くなっているが、昭和50年代以前も13.6%みられた。 |
| 碾茶生産者アンケート | <ul style="list-style-type: none"> • どのようなシーンで食べられるかについては、「法事など、少し改まった食事で食べる」が最も多く、次いで「小中学校の時に、学校給食で食べた」がつづいている。 • 食べられた時期については、飲食店や学校給食での提供の始まる以前の昭和50年代以前も25.1%みられた。 |
| 旅館アンケート | 吉良地区であり、碾茶食の習慣はみられなかった。 |

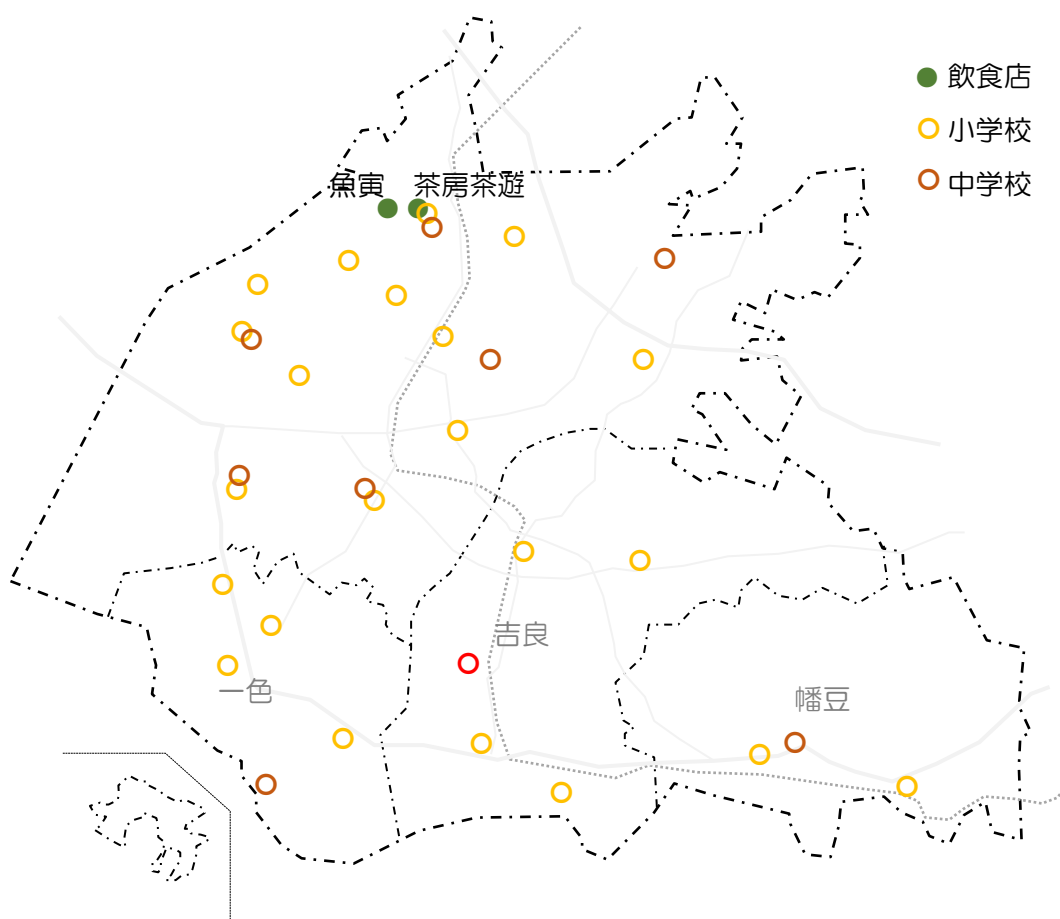
(2) 分布状況及び他地域との違いの整理

校給食については、平成3年前後で開始されており、旧西尾市域での茶めしメニューの提供となっていました。平成24年4月の合併により、一色町、吉良町、幡豆町の小中学校においても碾茶メニューが拡大提供されることとなりました。

飲食店での提供についても、飲食店提供の発祥である「日本料理 魚寅」に加え、茶房茶遊でも碾茶を使った茶めしが提供されています。

県内の他地域では、イベントでの提供や限られた学校での給食提供が行われている程度となっており、恒常的に飲食店での提供が行われるとともに小中学校での学校給食で提供されている西尾市には碾茶食の文化が根付きつつあると言えます。

■ 西尾市内での碾茶食の提供エリア



(3) 西尾の碾茶の特徴整理

1) 原料茶葉の栽培における自然的条件

「西尾の抹茶」の茶葉を栽培する茶園は、矢作川と矢作古川に囲まれた三角州が盛り上がってできた、なだらかな段丘に位置しています。三角州の土質は、水はけのよい砂が混ざった赤土で、排水がよく表土が深いため、地下水位が低いと、深根性である茶の根群が増加し、茶の品質に關与する旨味成分であるテアニンの生成を促進させるのに適しています。また、周辺の年平均気温は 16.4℃(西尾市消防本部による 2003~2012 年平均値)、年間降水量 1409.9mm(一色観測地点の 1981~2010 年平均値)と、温暖な気象条件を好む茶の栽培に適しており、秋や春先の適度な降雨により芽や根が活発に生長し、充実した茶葉の生育を促しています。

2) 原料茶葉の伝統的栽培法

根で生成されたテアニンは、地上部の生育に伴って茶芽に移行するが、茶芽が日光にあたりると光合成によりタンニンに変化します。茶芽を遮光下で栽培すると、わずかな日光のなかで新芽がゆっくり大きく柔らかく展開し、光合成が抑えられるため、渋味の成分であるタンニンの増加が抑えられ、旨味の成分であるテアニンが多く残ります。タンニンを抑えテアニンを多くするためには、被覆下で充実した茶芽を栽培することが重要となります。西尾市および安城市で実施されている伝統的な「棚式覆下栽培」では、新芽から被覆材を離し、生育に合わせて遮光率を高めることにより、樹勢を低下させず、テアニンの多い充実した茶葉を栽培できます。一般に、抹茶の原料となる茶葉の被覆期間は、玉露の 20 日前後より長くするとされているものの、他産地では茶園によりまちまちです。過去の研究(「覆下栽培のねらいと選択」京都府茶業研究所 神田真帆)によれば、「被覆開始後 24 日を過ぎると葉緑素が急速に増加し、25 日を過ぎるとタンニンが減少することから、碾茶としての品質を確保するには 25 日以上の被覆期間が必要だと考える」と言及されています。西尾市および安城市では、新芽育成期より 25 日以上の期間にわたって被覆を実施することが、西尾の抹茶の特性である渋味の少なさやまろやかな旨味に結びついています。

3) 荒茶碾茶の伝統的加工方法

茶葉を乾燥し荒茶碾茶に加工するため、三河式碾茶乾燥炉を使用しています。三河式碾茶乾燥炉は、大正に入り碾茶の大量生産化に伴って、愛知県内において考案されました。

三河式碾茶乾燥炉は、茶葉の状態に応じて蒸し度、温度、乾燥度合の綿密な管理が可能であり、一般的な碾茶乾燥炉に比べ、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ます。昭和 20 年頃に本格的に導入され、現在、すべての荒茶碾茶加工業者が三河式碾茶乾燥炉を導入しています。

4) 碾茶生産の状況

昭和 35 年頃の全国的な茶の大増産により西尾の茶産業は危機に陥りましたが、抹茶を食品加工用原料として用いることで販路拡大を目指し、平成 22 年までの 40 年間に生産量はほぼ倍増しました。さらに残留農薬など食品の安全性に関する品質に 35 年以上前からいち早く取り組んできました。平成 26 年の碾茶生産量(荒茶)は約 459 トンと全国碾茶生産量の 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。

5) 茶に親しむ文化

西尾市では、昭和 16 年から西尾市内一部の中学校で地場産業の振興と勤労体験を目的とした「全校茶摘み」が開催され、昭和 24 年からは市内全中学校の全校生徒(コロナ禍においては中止又は縮小実施)が行っています。また、毎年「西尾の抹茶の日」として、石臼挽き体験や西尾の抹茶クイズラリー、抹茶アート体験など抹茶にふれることができるイベントが開催されています。

(4) 碾茶食に関連の資源の状況把握

西尾市は温暖な気候、矢作川がもたらす豊かな土壌と川霧に恵まれ、全国生産量約 20%を占める日本有数の抹茶のまちとなっており、茶栽培の歴史としては、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いわれていますが、当時の茶は、一部の僧侶や貴族など一部の人のものでした。

明治に入ると抹茶の生産が本格化し、明治5年(1872年)頃には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地元農家も栽培を開始し、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。市域には、抹茶を嗜むための和菓子店も多く存在し、抹茶の生産を広めるきっかけとなった紅樹院には、今でも西尾茶の原樹が大切に残され、そのルーツを静かに物語っています。

■碾茶に関連した文化財等

| | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
| <p style="text-align: center;">実相寺</p> <p>開山の聖一国師は、寺内で茶の栽培を行わせ、1692年には茶園を経営していたという寺の記録も残っており、これが西尾茶の始まりと言われている。</p> | <p style="text-align: center;">紅樹院</p> <p>大永年間(1521～28)に徳川家康の伯母を弔うために創建されたと伝えられる。西尾に茶産業を広めた「茶祖の寺」である。</p> | <p style="text-align: center;">稲荷山茶園公園</p> <p>矢作川に近い茶畑を一望できる高台の公園。抹茶栽培をこの地に広めた紅樹院の住職、足立順道が寺の北側の畑を開墾した茶園が、稲荷山一帯の茶畑の始まりと言われている。</p> |
|  |  | |
| <p style="text-align: center;">西尾茶の原樹</p> <p>紅樹院の境内には、西尾茶の原樹が大切に保存されてる。</p> | <p style="text-align: center;">製茶業の町並み(西野町)</p> <p>紅樹院から広まった茶の製造は、産業としての西野町地区一帯に引き継がれ、日本有数の抹茶の産地として発展した。今での西野町地区には多くの製茶業が立地している。</p> | |

(5) 碾茶食ストーリー 案

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だして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。

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。

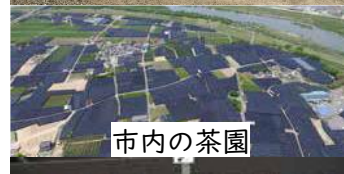
平成の時代に入ると、飲食店の「碾茶めし」を参考に、学校給食で「てん茶めし」が提供されるようになると、子どもを通じて旧西尾市の各家庭に碾茶食が広まっていきました。その後、飲食店でのメニューも充実し、提供店舗も増えるとともに、「碾茶そば」など新たな商品も開発されていきます。



紅樹院



西尾茶の原樹



市内の茶園



乾燥炉



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。



学校給食のてん茶しらすめし

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。

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

II 情報発信等事業

I. 事業概要

西尾の碾茶食をPRしてくため、ユーチューブ等を活用した情報発信、碾茶食が堪能できるパンフレットの制作・印刷を行いました。また、碾茶食を親しむことのできるイベントに参加しました。

| 区分 | 時期 | 内容 |
|------------------------|--------------------------------|--|
| 事業1 SNSによる情報発信 | ロケ：R5.1.27 公開：R5.3.8 | 市内外への訴求力のある料理系ユーチューバー「魚屋の森さん」によるSNSによる碾茶食の発信 |
| 事業2 パンフレットでの情報発信 | 作成：R5.2.12 配付：R5.2.12～ | 西尾市及び来街者向けに、碾茶食や新しいレシピを紹介するパンフレットを作成し情報発信 |
| 事業3 新たな碾茶メニューレシピの開発 | 開発：R5.1 | 碾茶食を広めていくため、料理研究家寺田真二郎氏により、新たなレシピを開発する。 |
| 事業4 イベント参加による碾茶食のPR | 組合祭：R5.1.18、19 抹茶の日：R5.2.12 | 碾茶食をPRするため、既存イベントにブースを出展 |
| 事業5 碾茶食PR用試供品の作成 | 抹茶の日：R5.2.12 ほか | 市内外の方に広く碾茶食をPRするため、碾茶の料理レシピを記載した碾茶の試供品を作成し配布 |

2. SNSによる情報発信

(1) 事業の概要

チャンネル登録者数 29.4 万人の名古屋在住の人気 YouTuber である「魚屋の森さん」による SNS による碾茶食の発信を行いました。

魚屋の森さんプロフィール

愛知県名古屋市出身。早稲田大学国際教養学部卒業後、楽天（現・楽天グループ）へ入社。その後、父親が創業した、鮮度抜群の魚介が地元で評判の「寿商店」に24歳で入社する。現在は常務取締役として、市場での仕入れから下処理・加工、取引先への卸し、飲食店の経営に奔走。魚好きが集える場所としてのYouTubeチャンネル「魚屋の森さん」などのSNSや、ファミリーサロンの運営を行い、魚食と水産業のファン拡大に努めている。



(2) 事業結果

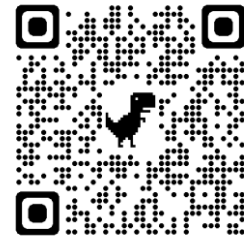
令和5年1月27日(金)に市内でロケ(稲荷山茶園公園、赤堀製茶場、葵製茶ほか)を行いました。令和5年3月8日に公開され、5.6万回、再生されました。(令和5年3月16日時点)

ロケの様子



動画の抜粋

動画リンク先 <https://www.youtube.com/watch?v=5WdHFGnxN7Q>



美しすぎる食材●●を求めて、港町にやってきました！【魚屋の森さん】



3. パンフレットでの情報発信

(1) 事業の概要

西尾市及び来街者向けに、碾茶食や新しいレシピを紹介するパンフレットを作成し情報発信を行いました。

(2) 事業結果

パンフレットを作成し、西尾抹茶の日のイベント時に配布しました。



4. 新たな碾茶メニューレシピの開発

(1) 事業の概要

碾茶食を広めていくため、料理研究家寺田真二郎氏により、新たなレシピを開発しました。

寺田真二郎氏プロフィール



1983年8月29日愛知県安城市出身。

調理師資格取得後、食品会社勤務、カフェ店長などを経て2009年より料理研究家として活動。各料理雑誌はもちろん、ファッション誌などでも特集を組まれるほどで、料理教室は常に満席の人気。

手軽で簡単にできるのに美味しく華やかにみえる料理をはじめ、節約料理、アジア料理など、和洋中を問わず得意とする分野は幅広く、中でも特に時短テクニックや驚きのアイデアを活かしたレシピが好評。

現在、テレビやイベント出演、雑誌の連載で活躍する一方、WEBや企業との商品プロデュース・レシピ開発も多く手がけている。

実家が緑茶の製造販売業を営んでおり、自身も日本茶アドバイザー資格所有。(公式サイト <http://shinjiroterada.jp/profile> より)

(2) 事業結果

レシピを開発しパンフレットに掲載しました。



5. イベント参加による碾茶食のPR

(1) 事業の概要

碾茶食をPRするため、東京の組合祭り、西尾抹茶の日のイベントにブースを出展し、碾茶食のPRを行いました。

(2) 事業結果

令和5年1月18、19日、東京国際フォーラムで開催された全国の中小企業の「技」や「食」を東京で体験できる「リアルとオンラインの融合！ 組合まつり in TOKYO ～技と食の祭典!!～」において、抹茶・碾茶 PR ブースを設置しPRを行いました。

令和5年2月12日、第30回西尾の抹茶のイベントにおいて、碾茶食 PR ブースを設置し、パンフレットの配布、試供品の配布を行い、碾茶食のPRを行いました。

組合祭りの様子



西尾の抹茶の日の様子



6. 碾茶食 PR 用試供品の作成

(1) 事業の概要

市内外の方に広く碾茶食を PR するため、碾茶の料理レシピを記載した碾茶の試供品を作成し配布しました。

(2) 事業結果

試供品パッケージ

表面

裏面



125mm

110mm



配布先

| | |
|--------------|------|
| あいや | 500袋 |
| 葵製茶 | 500袋 |
| 南山園 | 500袋 |
| 松鶴園 | 500袋 |
| 香嘉園 | 300袋 |
| 眞緑園 | 300袋 |
| いずみ園 | 300袋 |
| 西尾市観光協会観光案内所 | 300袋 |
| 西尾抹茶のイベント配布 | 900袋 |
| 西尾市観光物産展配布 | 900袋 |

7. 西尾の碾茶食の PR 事業まとめ

(1) 市内外へ PR

- ・ 市内外の人に対しての PR として、SNS による情報発信、イベント参加による PR などを実施しました。
- ・ SNS による情報発信では、登録者数 29.3 万人の人気ユーチューバーである「魚屋の森さん」に依頼し、動画発信し、短期間の中に5万回超の再生回数と、多くの人に碾茶食の PR を行うことができました。動画のコメント欄でも「碾茶というものを初めて知りました!」「抹茶もウナギも美味しそう、こないだ抹茶碗買ったから久しぶりにお茶立ててみるかな」といった投稿もみられました。
- ・ イベント参加による PR では、東京で抹茶・碾茶 PR ブースを設置し PR を行うことで、食べられるお茶ということで来場者の興味を引くことができました。
- ・ 抹茶の日のイベントでは、食べるお茶のサンプルをパンフと同時に配布したことで、多くの方(200 名超)に碾茶の PR を行うことができました。

(2) 一般家庭への PR

- ・ 碾茶の新たな利用方法の提案として、新しい碾茶レシピを開発し、パンフレット等で啓発を行うことができました。また、西尾茶協同組合の HP でも碾茶レシピを公開しており、一般家庭での碾茶の利用の拡大に向けた取組を進めることができました。
- ・ 市内の飲食店において、碾茶を使った新たな料理の提供が始まるなど、碾茶食の広まりが見られるようになっていきます。