

[あふ]

aff

agriculture forestry fisheries

April
2017

4

特集
2

抹茶

緑
茶

特集
1

CONTENTS

- 2 ニッポン麺探訪 第12回
武蔵野うどん[東京都・埼玉県]

4 特集1 緑茶

14 特集2 抹茶

- 18 今月の農林水産大臣賞 vol.12
先人の教えに創意工夫を重ねて生み出す
至極の宇治抹茶の源 てん茶

20 MAFF TOPICS NEWS

日本の農業をもっと強くする
プログラムを進めています

熊本地震から1年
1日も早い復旧・創造的な復興に向けて

- 23 読者の声

表紙／茶畑

○広報誌『aff(あふ)』について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では『aff』を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。



○ホームページのご案内

『aff』は農林水産省のホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>

○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL 03-3502-8111 (代表) FAX 03-3502-8766 <http://www.maff.go.jp/>

○編集協力 株式会社KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見2-13-3
TEL 03-3238-6255 FAX 03-3238-5832 <http://www.kadokawa.co.jp>
編集／武蔵おりえ 西上範生

アートディレクション／片野宏之 (Zappi!)
デザイン／柳田美樹 (Zappi!)

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

東京都立川市から埼玉県志木市へと続く野火止用水

武蔵野うどん

東京都・埼玉県

四角い断面の麺は、一般的なうどんよりも太く、硬い食感が特徴。かつおのだしがきいたしょうゆベースの甘めのつけ汁には、薄切りの豚バラ肉が入った「肉汁」や、しいたけなどが入った「きのこ汁」などのバリエーションがある。



撮影／原田圭介

文／はんつ遠藤

1966年生まれ。早稲田大学卒業後、海外旅行雑誌のライターを経てフードジャーナリストに。取材軒数は8500軒を超える。『週刊大衆』『JAL 旅プラスなび』『東洋経済オンライン』などで連載中。著書多数。

武蔵野うどんは、関東ローマ層に覆われていて、米よりも小麦の生産が盛んだった地域。それもあって、麺には「地粉」と呼ばれる地元産の小麦粉を使用している店が多い。東京都武蔵野市では、商工会議所が中心となって途絶えていた小麦栽培を復活させ、その粉を用いた「武蔵野地粉うどん」を創作するなど、地元の名物として普及活動を行っているところもある。店舗数も多く、あっと驚くような場所にあつたりもするので、探検的な見つける楽しさも備えた武蔵野うどん。僕はそろそろブームが来るような予感がしている。

地粉を使ったうどんに ブーム到来の予感

「東京で人気の麺料理」と言えばそばかラーメン、という印象が強いが、「武蔵野うどん」というご当地麺もある。武蔵野の地域では冠婚葬祭でも振る舞われ、古くは「うどんが打てなきや嫁に行けない」と言われるほど、うどん文化が浸透していたと聞く。ちなみに武蔵野とはどの辺りを指すかというと、実にさまざまな説がある。『武蔵野歴史地理』（高橋源一郎・編）では関東平野と同義とされているが、うどんという

ゴツゴツとした麺を 甘めのつけ汁で味わう

切り口で見ると、東京多摩地区、埼玉周辺と解釈できる。武蔵野うどんは、もううどんスタイルで、温かい甘めのつけ汁で食すのが定番。麺はゴツゴツとした口当たりで、山梨県の「吉田のうどん」ほどではないものの、日本屈指の硬さが持ち味だ。ある時うどんにとっても詳しい友人に、武蔵野うどんの「元祖」という店へ案内してもらった。創業から約半世紀という東京都東村山市にあるその店は、薪を使つて釜をたいていた。「建築会社の社員食堂としてスタートして、こんなに経っちゃった」とご主人が笑う。

緑茶

日本人にとって親しみやすい飲み物である緑茶は、茶葉を摘んでから発酵させないでつくられます。多種多様で幅が広く、奥の深い緑茶の世界をご案内します。

取材・文／相川いずみ（P4～7、10～11）、
下境敏弘（P6～9）、千葉貴子（P12～13）
撮影／野口雅裕、船津祐太郎（P4～5）、島誠（P8～9）
イラスト／あへかよこ

味わいや香りもさまざま 緑茶の種類

緑茶は、栽培や製造方法などによって、さまざまな種類に分かれ、味や香り、淹れ方も異なってきます。代表的な緑茶をご紹介します。

ほうじ茶

煎茶や番茶などを強火で煎じてつくる。香ばしい香りとともに、スッキリとした飲み口となっている。カフェインが少なめで刺激が抑えられた、やさしい口当たり。

番茶

新芽が伸びて硬くなった茶葉や夏以降の茶葉から作られる。煎茶より渋みが少なく、あっさりとした飲みやすい味。食後の口直しとして出されることも多い。

茎茶

茎の部分のみを集めたお茶。独特の甘みがあり飲みやすく、お茶の初心者でも淹れやすい。

煎茶

日本でもっとも一般的に飲まれている緑茶。細く丸くよれていて、針のような形状が特徴。嗜好に応じてブレンドされ、種類も豊富。うまみと苦みのバランスを重視したものが多い。

玄米茶

煎茶や番茶に炒った玄米を混ぜているため、独特の香ばしい香りや味が特徴。渋みが少ないので、高温で淹れて、香りを引き出す飲み方がおすすめ。

粉末茶

機械などで煎茶を細かく粉末状にしたもの。寿司屋などで出る「上がり」でおなじみ。お湯に溶けやすく、茶殻も出ないため簡単に飲める。

深蒸し煎茶

通常の煎茶より、生葉の蒸し時間を2～3倍長くしたもので形状が細かい。淹れると濃い緑色の茶となり、渋みがなく、濃厚な甘みが特徴。

玉露

日光をさえぎった茶園で栽培された茶葉を使った高級茶。渋みが少なく、お茶本来のうまみを存分に味わえる。独特の青海苔のような「覆い香」も特徴。

抹茶

鮮やかな緑色が特徴的な粉末状のお茶。てん茶を石うすで挽いたもの。最近は抹茶を使ったお菓子や料理も人気で、海外でも食材としても親しまれている。

てん茶

日光をさえぎった茶園で栽培された柔らかい新芽を揉まずに乾燥して作られる。これを粉末状にしたものが抹茶。

釜炒り製玉緑茶

生葉を蒸さず、釜で炒って作る。釜炒りならではの甘い香りがあり、すっきりとした味わい。

蒸し製玉緑茶

茶葉が丸まった形から、釜炒り製玉緑茶とともに「ぐり茶」とも呼ばれる。じっくりと蒸しているため、渋みが少ない。

緑茶(煎茶)の 作り方は3工程



……… 蒸す

摘んだ茶葉や茎を蒸気で蒸し、発酵を止めます。この蒸し時間によって、味や香りが変わります。



……… 揉む

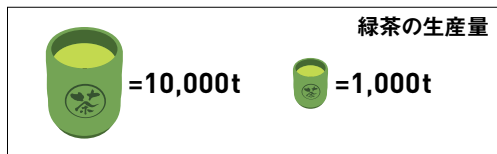
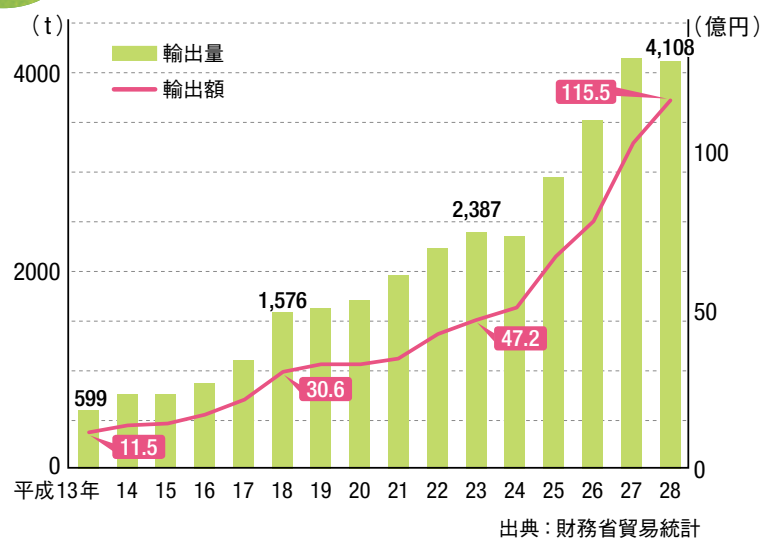
揉む工程では、「粗揉」、「揉捻」、「中揉」を経て、最後に形を整える「精揉」を行います。



……… 乾かす

熱風で乾燥させ、水分を5%ほどに。この状態を「荒茶」といい、仕上げ加工を経て製品化されます。

■緑茶の輸出力・輸出額



出典：生産量は農林水産省「平成28年産作物統計（概数）」より

八女茶

八女茶、福岡の八女茶

1191年に、宋から禅師が持ち帰った茶が、八女茶の起源と言われている。煎茶のほか玉露の産地としても有名。濃厚な味が特徴。「八女伝統本玉露」がGIに登録。

宇治茶

宇治茶

高級茶である玉露の発祥地として知られる。蒸した茶を揉み、乾燥させる煎茶の製法は宇治で江戸時代に生み出された。

緑茶の主な生産県と荒茶生産量

例 宇治茶 = 地域団体商標

西尾茶

西尾の抹茶

地域ブランドとして名産となっている「西尾の抹茶」は、濃い緑と上品な香りがあり、地理的表示保護制度（GI）にも登録。抹茶を使った「抹茶スイーツ」なども人気。

荒茶とは

茶葉（生葉）を蒸す、揉む、乾燥などの各工程を経て製造されたもの。

全国の
荒茶生産量
80,200t

京都府
3,190t

埼玉県
652t

愛知県
914t

奈良県
1,720t

静岡県
30,700t

三重県
6,370t

宮崎県
3,760t

熊本県
1,280t

佐賀県
1,240t

福岡県
1,870t

長崎県
775t

鹿児島県
24,600t

宮崎茶

生産量は全国4位。お茶栽培に適した温暖な気候であり、煎茶と蒸し製玉緑茶が主に栽培されている。濃厚なうまみがあるのが特徴。

狭山茶

「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」という歌もあるほど、甘くて濃厚な味を持つことで評価が高い。

静岡茶

静岡茶、川根茶、掛川茶、東山茶

日本茶の約4割を占める代表的なお茶。一番茶摘採は4月中旬から。煎茶や深蒸し茶のほか、藤枝市岡部町は高品質な玉露の名産地。

伊勢茶

伊勢茶

生産量は全国3位。特に、かぶせ茶は日本一の生産量を誇る。二番茶までしか摘まないため、コクのあう味わいが特徴。

大和茶

歴史の古いお茶の一つ。高冷地にある茶園が多いため、成長が遅く、しっかりした樹体でゆっくりと育った茶は、香りが深く、コクもある。

嬉野茶

うれしの茶

「全国茶品評会」の蒸し製玉緑茶の部で5年連続1位を受賞。深い香りと、まろやかな甘みが人気。

くもと茶

くもと茶

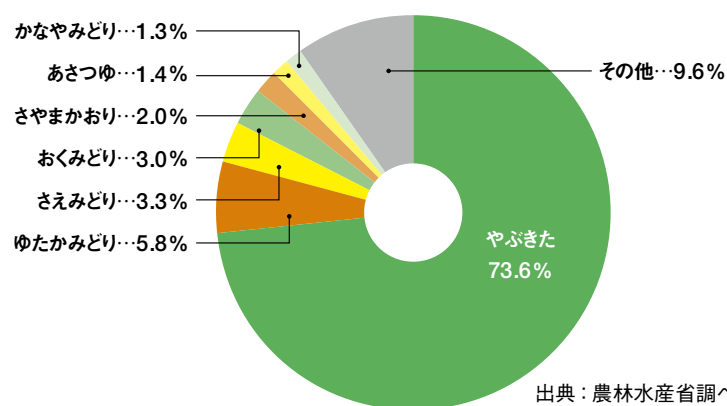
煎茶や蒸し製玉緑茶のほか、釜炒り茶などを生産している。阿蘇山のふもとでは、無農薬・低農薬のお茶の栽培を行っている。

かごしま茶

知覧茶、かごしま知覧茶

全国2位の生産量を誇る。4月上旬から新茶を摘採し、三番茶、四番茶、秋冬番茶まで長く生産している。すっきりした味わいで飲みやすいため、若い世代に人気。

■緑茶の栽培面積における品種の割合（平成27年）



しましたが、平成の今、再び緑茶の魅力が海外でも見直されています。「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録とともに緑茶への関心が高まっています。特に、抹茶はスイーツからフランス料理にまで幅広く使われる食材として、年々需要が増加中です。

味や香りだけではなく、緑茶は健康食品としても優れています。緑茶に含まれるカテキンには、発がんを抑制したり、免疫力を高めたり、殺菌や消臭作用、抗アレルギーの効果もあると言われています。

和食と健康ブームで世界からの需要も高まる

戦後、緑茶の輸出は大きく減少

日本では、東北から沖縄まで広くお茶が生産されています。それぞれの気候や土壌を生かし、時期や製法も異なります。特に、静岡、宇治、狭山は「日本三大茶」と呼ばれ、お茶の名産地としても知られています。

日本における緑茶の歴史は古く、平安時代に遣唐使が唐から持ち帰ったことが由来とされています。当時は大変貴重な薬として重宝され、室町時代以降は茶の湯の発達により、武士や商人にも広がりました。その後、庶民の飲み物として親しまれるようになった緑茶は、江戸末期より本格的に輸出されるようになりました。

{ 夏も近づく 八十八夜 }



童謡「茶摘（ちゃつみ）」でも歌われる「八十八夜」は、立春から数えてちょうど八十八日目（今年は5月2日）。静岡県などでは、このころ新茶の最盛期を迎えます。



上／丸高農園の香り茶。
右／写真上から時計回りに
煎茶、玄米茶、茎茶、ほ
うじ茶。撮影協力：製茶問
屋山梨商店（静岡市）。



左／茶の香りを追求する
際、台湾の技術も参考に
した。台湾製の籠で天日
に干した後、香りを高める
萎凋作業を行う。
下／台湾製の釜炒り機。



丸高農園の高橋一彰さんと先代の達次さん。約2haの茶園で年間4tの茶葉を生産する。やぶきた品種が全体の9割以上を占める静岡県内において、丸高農園ではやぶきた以外の特色ある品種が約4割を占める。

新時代の茶づくりに挑戦 味と香りを 探究する茶農家

生産地を訪ねて
静岡県静岡市

新たな味と香りを探し求め、製法にも工夫を凝らす。
山間の名産地で代々続く茶農家の親子は伝統を守りつつ、
画期的な商品の開発にも力を入れていました。



高橋一彰さん

1981年生まれ。愛知工業大学卒。6年間、航空機関連の会社に勤務した後、家業の茶農家を継ぐ。「おいしい、とほめていただくことが何よりの励みです」

傾斜地の茶畑で 香り茶に行き着く

茶の産出額日本一の静岡県には、掛川茶、川根茶、東山茶などのブランドがあります。
名産地の一つに挙げられる、安倍川とその支流藁科川の流域にある本山は、鎌倉時代の高僧、聖一国師が宋から持ち帰った茶の種をまいたという伝承から、静岡における茶の発祥の地とされます。
「この辺りは良い茶葉を作るのに適した環境です」と言うのは、本山で代々続く茶農家・丸高農園を継いだ高橋一彰さんです。
「玉露やかぶせ茶は収穫前に日光を遮ることで渋みが抑えられ、うまみが増すのですが、本山は山間

にあり川霧も多く、日照時間が限られるため同様の効果が望めます。水はけのいい土質も良質な茶葉の生産に適しています」
一方、同じ静岡でも牧之原や富士のような平坦地であれば収穫の際、大型機械を使えますが、本山は傾斜地の小さい茶畑が多く、生産効率を上げにくいという面も。
「一般的に茶は出荷時期が遅いほど値が下がる傾向があり、本山の一番茶の出荷は鹿児島などと比べると2週間近く遅い。こうしたハンデを克服するため、父が目をつけたのが香りでした」
16年前、先代の高橋達次さんは香りの良い茶葉を探し求め、あらゆる品種を試す中、偶然自らの茶畑の隅に地面に張りつくように生



「化粧ナラシ」の作業の様子。摘み取りを機械で行う際、古い葉が入らないよう新芽が芽生く前に摘採面をなだらかにする。

※萎凋とは、葉の水分が抜けるようにしてしおれさせること。



4月の新茶の摘み取り風景。「自然仕立て」の茶園は近隣の人たち7～8人に手伝ってもらい、手で摘んでいく。

茶の種類を増やしたことで 生まれたメリット

丸高農園では釜炒り茶「べにふうき緑茶」も製造しています。もともと紅茶用に育種された品種を釜炒り茶に加工したもので、収穫をあえて遅らせて十分成長させることにより、メチル化カテキン含有量を高めています。

丸高農園では、「香寿」「べにふうき」をはじめとして特徴の異なる全12種の品種を栽培することで、消費者ニーズに応える多様なお茶を生産できます。また、収穫時期の違いにより労働ピークが分散されるという利点もあります。

茶葉の香りを追い求めてきた達次さんからバトンを受け継いだ一彰さんは「香りとうまみ、両方を追求したい」と意欲を語ります。



「日本茶AWARD2016」で 日本茶大賞特別賞 (香りのお茶部門)を受賞



日本茶インストラクター協会主催の「日本茶 AWARD」は消費者に選ばれる茶の発見・発信を目指すコンテストです。昨年12月に東京都で開催された第3回 AWARDで丸高農園の煎茶は「日本茶大賞特別賞」を受賞しました。

冷茶のすすめ

最近人気が高まっている冷茶は、簡単においしく淹れられます。好みに合わせて淹れ方を選んでみましょう。

お湯を使う場合は、急須に通常の1.5倍の茶葉を入れ、1分程お湯で浸出させた後、氷の入ったグラスに注ぐと完成です。涼しげな氷と鮮やかな緑、爽やかな渋みと苦みでお客様にお出しするのもおすすめです。

水を使う場合は2つの方法があります。一つ目は急須を使う方法で、うまみが凝縮された味を味わえます。通常の量の茶葉を入れて水（冷水）を入れ、5分～10分待つて淹れます。ゆったりとした気分の時におすすめです。

二つ目はボトルを使って一度にたくさん作る方法です。約1ℓのボトルに10～15gの茶葉と容量分の水を入れ、冷蔵庫で4～6時間冷やします。水分補給にもよく、子どもにも飲みやすいさわやかな味になります。



冷茶用のボトルも発売されている。ガラス機器メーカーのハリオ「フィルターインボトル（750ml）」。

日本橋 COREDO 室町1にある、ダントン氏の日本茶専門店「おちゃらか」には、40種類以上のオリジナルフレーバー茶が並ぶ。
<http://www.ocharaka.co.jp/>



お茶の味をきちんと出すために、お湯は沸騰させたものを冷まして使います。また、水は軟水が適しています。日本の水道水は軟水ですが、ペットボトルの水を使うときは、硬度を確認して選ぶといいでしょう。

茶葉にはいろいろな成分が含まれていて、お湯の温度によって出てくる成分の量が変わってきます。

二煎目以降は味の違いを楽しむ

一煎目はお湯を冷まして淹れることで、うまみの多いお茶を味わえます。

二煎目以降は味の違いを楽しむ

二煎目以降はお湯の温度を上げ、時間を半分ほどにして淹れると渋み、苦みのあるお茶を味わえます。その違いを楽しんでみてはいかがでしょうか。



急須のお茶は最後の一滴まで注ぐ。急須を軽くたたいて茶葉を中央に置き、蓋をずらしておくと蒸れずに二煎目もおいしく淹れられる。



それぞれの湯のみに少量ずつ注ぎ「廻し注ぎ」をする。最終的に均等な量と濃さになるように、何度が注ぎ分ける。

4つのポイント

- ①お湯の量
- ②お湯の温度
- ③茶葉の量
- ④浸出時間

緑茶を淹れるための茶器一式。茶筒、急須、ティースプーン、湯のみ、茶たぐの他、お盆、ふきん、タイマーも用意するとよい。



お湯の温度によって味が変わる

緑茶は産地や製造方法によってさまざまな種類があるように、淹れ方にもさまざまな方法があります。せっかくなので、いろいろな淹れ方を試してみたい。淹れ方を試してみたい。淹れ方を試してみたい。



安藤茂美さん

日本茶インストラクター協会埼玉県支部 支部長、株式会社長峰園川越の辻店店長。埼玉県で、お茶をテーマにした食育や講習会など、日本茶の普及を行っている。

深蒸し煎茶の淹れ方



お湯は一度沸騰させて保温しておく。人数分の湯のみに八分目ほどお湯を注ぎ、湯冷ましする。湯のみを温め、お湯の量を計る意味も。

※100ml容量の湯のみ、280mlの急須を例に、ご紹介いたします。



深蒸し煎茶を急須に入れる。茶葉の量は、一人あたり、ティースプーン約1杯（2～3g）が目安。



湯のみのお湯をゆっくり急須に注ぎ、蓋をして葉が開くまで30秒～1分待つ。70～80℃が適温。

緑茶の未来を見据えて 私が「フレーバー茶」にこだわるわけ

「日本茶の入り口をやさしくしたい」という思いで、多種多様なフレーバー茶を開発したフランス人茶商。

ステファン・ダントンさん

日本茶専門店「おちゃらか」オーナー。静岡をはじめとした全国の茶農家と協力し、日本茶ベースのフレーバー茶の開発・販売を行っている。



日本の緑茶の可能性を広げる新しいお茶

「日本のお茶はおいしくて飲みやすい。なのに、とっつきにくいイメージがある。パッケージも分かりづらく、実にもったいない」と語るのは、日本橋に日本茶専門店を構えるフランス人の茶商、ステファン・ダントンさん。

「日本茶の入り口をやさしくしたい」という思いで、多種多様なフレーバー茶を開発したフランス人茶商。ダントンさんが目指すのは、奇抜なお茶を開発することではなく、あくまで日本茶の普及です。「戦前のように日本茶をたくさん輸出し、魅力を世界に広げたい。そのためには、『お茶は難しい』というイメージを払拭して、もっともっと多くの人に気軽に親しんでもらいたい」



左／店内に並ぶフレーバー茶の茶箱。フレーバーは果物が中心。右／ワインのように楽しめる、緑茶ベースの「水出しボトル（桃）」500ml・税込み2,916円。

そば

宇治抹茶そば

宇治抹茶をそば粉に加え、冴えた緑色と豊かな風味を封じ込めた。鼻に抜ける爽やかな香り、ツルリと心地よいのど越しが楽しめる。2人前200g・340円／株式会社伊藤久右衛門

チョコレート菓子



宇治抹茶チョコクランチ・茶乃樹

サクサク、バリバリの食感が魅力。兵庫県の銘菓炭酸泉せんべいを碎き、宇治抹茶チョコでコーティング。一般的なクランチチョコとは一線を画す食感の良さを楽しめる。9個・1,296円／株式会社林屋久太郎商店

ラングドシャ

お濃茶ラングドシャ
茶の菓

濃茶を加えて薄く焼き上げたラングドシャで特製ホワイトチョコレートをサンド。濃厚な宇治抹茶の風味に、ホワイトチョコのまろやかな甘みが重なる。5枚・680円／京都北山マルブランシュ



塩

紅彩塩（抹茶）

干しいたけ、昆布、干し貝柱でうまみをつけた粗塩に抹茶をたっぷり加えた色鮮やかな抹茶塩。添えるだけで華やかになるので、もてなしの食卓にもぴったり。150g・1,080円／和田食品株式会社

ほうじ茶マドレーヌ

マドレーヌに加えているほうじ茶は、自家焙煎したもの。茶葉だけでなく、粉末、抽出液も加え、ほうじ茶の魅力を最大限に活かしている。左はプレーン。1箱（ほうじ茶マドレーヌ入りのさいさいプチギフトセット）・918円／お茶の菓さいさい



マドレーヌ

バターサンド



抹茶バターサンド

全国有数の抹茶産地、愛知県西尾市産の抹茶を石うすで挽いて使用。濃厚な抹茶クリームにかのこ豆を混ぜ込み、抹茶クッキー生地でサンドしている。1個・248円／株式会社あいや

ジェラート（番茶 / 玄米茶 / 抹茶 & 玉露）

乳脂肪5% 前後のヘルシーな低脂肪アイスに、番茶、玄米茶、緑茶と玉露をそれぞれ加えたジェラート。茶の味わいをしっかりと感じられる上品な味わい。6個入り各90ml・2,057円／中村茶舗



ジェラート

満天の星大福（ほうじ茶大福）

使うのは高知県津野町産のほうじ茶。ほうじ茶入りもちで生クリームとあんこをくるみ、ほうじ茶粉がたっぷりとまぶされている。苦みと甘みが調和したおいしさ。8個入り・1,080円／株式会社満天の星

大福



緑茶おこし

玄米フレークとメレンゲに緑茶を混ぜ込んでいる。日本茶専門店が作る新しい緑茶菓子。ザクザクとした食感と、ほろ苦さがくせになるおいしさ。1袋2個入り・194円／すすむ屋茶店



おこし

ロールケーキ

川添茶ロール

生地と生クリームの両方に緑茶粉末を混ぜ込んだ和風ロールケーキ。地元和歌山県産川添茶を使用している。クリームの中には大納言あずきが入り、甘みを加える。1カット・270円（1ロール・1,200円）／株式会社福菱



味わい方いろいろ
緑茶の魅力

緑茶は飲むだけではなく、お菓子や麺などにも多く使われています。全国から、緑茶を使った食品を集めました。

クッキー

阿波晩茶
舞玉

徳島県山間部で生産される阿波晩茶を練り込み、さくほろ食感のクッキーに。仕上げには阿波和三盆糖を使用。ほろりと崩れて広がる阿波晩茶の香りがたまらない。1袋3個入り・216円／徳島四季乃菓子あわや



あられ



ケーキ

挽きたて抹茶の贅沢テリーヌ

京都宇治の菓子店が作る抹茶スイーツの最高峰。口に入れるとトロリと溶け、濃密な香りが広がる。老舗抹茶専門店用に少量しか生産されない抹茶を地元農家から特別に分けてもらい、抹茶のエスプレッソとでもいうべき深く豊かな味を実現。1本・4,205円／シェ・アガタ

クッキーサンド



こいまるワッフルサンド

京都宇治田原町で昭和元年創業のお茶屋さんが作った、サクッと軽い食感のワッフル型クッキーサンド。石うすで挽いた宇治抹茶を生地にもクリームにも使用。8個入り・1,300円／株式会社宇治田原製茶場

茶の字 元祖茶飴

職人が手作業で太い飴の棒を組み上げ、「茶」の文字を作っている。静岡県産の抹茶を使用し、すっきりとした甘さに。食べ飽きない味わいで、海外にもファンが多い。90g・216円／望月茶飴本舗



飴

抹茶愛楽麗（あられ）

国産茶を使った生地に宇治抹茶をたっぷり練り込んで焼き上げている。表面にも抹茶をまぶし、目にも鮮やかなひと品に。抹茶とほのかなしょうゆの風味が互いを引き立て合う。1袋18枚入り・486円／株式会社祇園辻利

グリーンソフト

老舗茶店が昭和33年に発売。石うすで丁寧に挽いた国産抹茶を使い、さっぱりした甘さに仕上げている。和歌山県ではおなじみの味として愛され続けている、ご当地ソフト。10個・1,800円（※画像はソフトタイプですが、お取り寄せの場合はハードタイプになります）／株式会社玉林園

ソフトクリーム



お茶の大福
茶め福

薄皮餅で、こしあん、緑茶生クリームを包んだ大福。3層のハーモニーを楽しめる。国産抹茶と有機栽培煎茶の粉末の2つを使用している。4個入り（緑茶、紅茶各2個）・540円／お茶の美老園



大福

クッキー

お茶の葉クッキー

静岡県藤枝市岡部町産の抹茶を使用。素材にこだわり、無添加無着色で作ったクッキー。虫に食べられた様を表現した穴がチャームポイント。4枚入り・324円／一條亭



April 2017 | aff **14**

抹茶ソースパスタ

材料 (2人分)

スパゲッティ (カペリーニ、またはフェデリーニ) …… 150 g

<抹茶ソース>

抹茶 …… 小さじ 2
水 …… 30ml
昆布茶 …… 小さじ 1
オリーブ油 …… 小さじ 2
バター …… 5g
にんにく (みじん切り) …… 少々
しょうゆ …… 小さじ 1½
粉チーズ …… 適量
好みでトマト、ツナ、コーン、粗びき黒こしょう …… 各適量

作り方

- ①抹茶ソースは、抹茶に水 20 mlを加えてつやが出るまでよく練り、水 10mlを足してのばす。とろりとしてきたら、昆布茶を加えてなめらかになるまで混ぜる。
- ②スパゲッティをゆでる (5分くらい)。
- ③フライパンにオリーブ油、バター、にんにくを入れて熱し、湯をきった②、①の順に加えて混ぜ、しょうゆで味をととのえる。
- ④器に盛り、粉チーズをふり、好みでトマトの角切り、ツナ、コーンをのせ、こしょうをふる。



抹茶に合う素朴な甘さのみつがポイント。トッピングは好みで楽しんで。

抹茶かき氷

材料 (作りやすい分量)

抹茶 …… 適量
水 …… 適量
<みつ>
水 …… 200ml
てんさい糖 …… 75 g
グラニュー糖 …… 85 g
和三盆糖 …… 15 g
黒砂糖 …… 少々
好みで寒天、白玉、甘納豆 …… 各適量

作り方

- ①みつを作る。鍋に分量の水を沸騰させて砂糖類を加えて煮溶かし、粗熱をとり、冷蔵庫でひと晩ねかせる。
- ②抹茶は適量の湯で濃いめに溶き、冷ます。
- ③器に②を適量敷き、氷をかいて入れる。ひと口大に切った寒天、①と②を適量ずつかけ、好みで白玉、甘納豆をのせる。アイスクリームをのせたり、練乳をかけてもよい。

お麩で抹茶ラスク

材料 (10 ~ 15 個分)

麩 (観世麩・直径 3 ~ 4cm) …… 10 ~ 15 個
バター …… 16 g
A { 抹茶、はちみつ …… 各小さじ 1
水 …… 小さじ ½
B { 抹茶、練乳 …… 各小さじ 1
水 …… 小さじ ½

作り方

- ①フライパンにバター 8gを入れ、弱火でゆっくり溶かす。麩を入れ、バターを含ませるように焼き、裏返してバター 8gを足す。
- ②①を焼いている間に抹茶シロップを作る。AとBの材料をそれぞれ別の耐熱容器に入れ、よく混ぜ、電子レンジ (500 W) で 30 秒ほど加熱し (少しゆるくなる)、再びよく混ぜる。
- ③麩にだいたいバターがしみ込んだら火を止め、半量にAを、残りにBを刷毛でぬり、しみ込ませる。フライパンから取り出し、粗熱をとる。

バターで焼いた麩に2種類の抹茶シロップを塗り、カリカリスーツに。



海外でも抹茶がブーム。 ロサンゼルスにも抹茶カフェがオープン

近ごろは「Matcha」という言葉が海外でも通じ、抹茶特有の風味やヘルシーなイメージが多くの人に受け入れられています。抹茶カフェがオープンする国もあり、アメリカ・ロサンゼルスには日本の官民ファンドなどがサポートする「SHUHARI(守破離)抹茶カフェ」が登場。地元の人や観光客で賑わっています。メニューには本格的な抹茶や緑茶だけでなく、抹茶エスプレッソ、抹茶ラテなどのドリンク、抹茶アイスクリームなどのスイーツが並び、日本人も驚く充実ぶりです。

また、海外から日本を訪れる観光客の間でも、抹茶を使ったお菓子などが人気の日本みやげになっています。



抹茶を使ったおいしいレシピ

抹茶特有の色・香り・ほろ苦さを活かして、料理やお菓子を上品なおいしさに。

おなじみのメニューもいつもと違って感じられます。

レシピ／安藤茂美 アレンジ・料理／大越郷子

抹茶ラテ

材料 (1杯分)

抹茶 …… ティースプーン1杯
湯 (または水) …… 約 20ml
牛乳 …… 100ml
砂糖 …… 3 g (好みで加減)

作り方

- ①抹茶はボウルなどに入れて湯を注ぎ、よく混ぜて溶かす。
- ②牛乳を温め、砂糖を加え、泡立て器で混ぜて泡を作る。
- ③①をカップに入れて上から②を注ぎ、抹茶少々 (分量外) をふり、軽く混ぜていただく。

抹茶の苦みと牛乳の甘みは相性抜群。牛乳は泡立ててカフェのメニュー風に。



きれいな緑色で味はまろやか。抹茶をマヨネーズで溶いて混ぜるのがコツ。



抹茶ポテトサラダ

材料 (2人分)

じゃがいも …… 200 g
牛乳 …… 適量
抹茶 …… 小さじ ½ ~ 1
マヨネーズ …… 大さじ 2
粗びき黒こしょう、塩 …… 各適量
かに風味かまぼこ …… 2 本
ホールコーン缶 …… 大さじ 1 ~ 2

作り方

- ①じゃがいもは 1cm角に切って鍋に入れ、牛乳をひたひたに注いで火にかける。じゃがいもがやわらかくなったら熱いうちにつぶす (余った牛乳は捨て、ねっとりとしたマッシュポテトのようにする)。
- ②抹茶とマヨネーズを合わせてよく混ぜ、①に加え、こしょうと塩も加えて色が均一になるまで混ぜる。
- ③かに風味かまぼこは 5mm幅に切り、コーンは汁けをきり、②に加えて混ぜる。ミニトマトやサニーレタスを添えて盛りつけてもよい。

白身魚のホイル焼き抹茶あん

材料 (2人分)

白身魚 (たら、たいなど) …… 2 切れ
塩 …… 少々
にんじん …… 40 g
長ねぎ …… 30 ~ 40 g
グリーンアスパラガス …… 2 本
エリンギ …… 小 2 本
酒 …… 小さじ 2

<抹茶あん>

西京みそ …… 大さじ 2
砂糖 …… 大さじ 1
抹茶、しょうゆ …… 各小さじ 1
かんきつ類の果汁 …… 少々
かんきつ類の皮 (せん切り) …… 少々

作り方

- ①白身魚は薄く塩をふる。にんじんは細切り、ねぎは薄切りにし、アスパラガスとエリンギは食べやすく切る。
- ②アルミホイル 2 枚に①を半量ずつのせ、酒を小さじ 1 ずつふり、よく混ぜた抹茶あん適量とかんきつ類の皮をのせる。ホイルを閉じ、温めたオーブントースターで 20 分くらい焼く。

抹茶あんは西京みそがベース。かんきつ類の果汁を加えるとさっぱりします。



先人の教えに創意工夫を重ねて生み出す

至極の宇治抹茶の源 てん茶

日本が世界に誇る、抹茶。その原料となるてん茶で農林水産大臣賞を何度も受賞している京都・宇治の茶農家。輝かしい実績の背景には、先人たちの教えに独自の創意工夫を重ねた、たゆまぬ努力がありました。

取材・文／岸田直子 撮影／原田圭介

第70回
全国茶品評会
てん茶の部
農林水産大臣賞
受賞

全国茶生産団体連合会などの主催のもと、全国お茶まつりの一環として年に一度開催。全国の茶産地が、その年に収穫した茶を出品、最も評価の高い茶種ごと(全8種類)に農林水産大臣賞が贈られます。

珠玉の抹茶の原料
こだわりのてん茶

近年、海外でも人気を集めている抹茶。その抹茶の原料となるのが、てん茶です。

てん茶は、煎茶やほうじ茶などのように茶葉に湯を注いで飲むものではないため、てん茶自体を見る機会は少ないかもしれせん。栽培法は高級茶として知られる「玉露」と同じ。茶園全体に覆いをかけて遮光する、独特の「覆下栽培」で育てられます。

「日光を遮ると、苦み成分であるカテキンの生成が抑えられ、うまみ成分のテアニン(アミノ酸の一種)が増えるからです。うちでは、遮光ネットを使うほか、よしずとわらをかぶせる、宇治の伝統的な「本ず栽培」を行っています」と辻喜代治さん。

また、肥料にもこだわり、厳選した有機質肥料を使用しています。こうして惜しみなく手間暇かけて

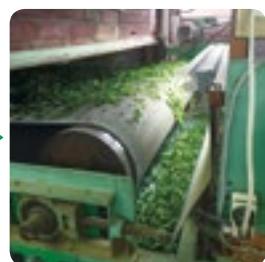


辻さんが丹精込めて育てた、てん茶用品種「あさひ」。鮮やかな濃緑色をしたうまみの強い茶葉が抹茶になる。

てん茶の加工プロセス



一芽一芽、手摘みされた新芽。



蒸したあと揉まずに乾燥させる。



茎や葉脈を取り除き、形を整える。



上の工程を経たてん茶を、うすでひいて抹茶に仕上げ、薄茶や濃茶として味わう。

育てたてん茶の「あさひ」は、第70回全国茶品評会でてん茶の部で農林水産大臣賞に輝きました。

日本一のお茶を 作りたい

過去にもさまざまな品評会で農林水産大臣賞を受賞していて、今回で通算8回目となる辻さん。宇治茶で知られる京都府宇治市白川の茶農家に生まれました。しかし、茶園を継ぐつもりはなく、高校卒業後は茶問屋でアルバイトをしていたそうです。

「てん茶が抹茶になるまでのプロセスやブレンドの仕組みとともに、よそのいろいろなお茶を見ることができました。すると、自分も日本一のお茶を作りたいという気持ちが芽生えてきて……」

20歳のとき、実家の茶農園で就農。1万5000㎡ある茶畑のうち、最もいいほ場である1000㎡を父親から譲り受けました。辻喜5代目の誕生です。

「茶づくりはすべて独学でした。最初に『名人』といわれている人に教える請いに行き、どんな品種がいいか、どんな肥料をいつ入れるのかがいいか、具体的なアドバイスを求めようとしたのですが、『出品茶園を作りなさい。そして、そこから学びなさい』と言われたんです」。出品茶園とは、品評会に出す茶を作る特級の畑のこと。



1 遠くの山並みが見渡せる斜面にある、辻さんの出品茶園。 2 毎日、朝夕2回、葉の状態を欠かさずチェックする。 3 土の状態や地温によって、水やりや施肥を調整する。



そこで、譲り受けた畑の一角を辻喜の出品茶園にすべく、お茶に向かい合う日々が始まりました。お茶は葉の色やつやで自らのコンディションを伝えてくれること。畑によって土壌の構成要素が異なるので、施肥や管理は一樣ではないこと。そして、800年以上語り継がれてきた先人の教えには、科学的根拠が確かにあること。20歳のころ知りたかった問いへの答を、辻さんはすべて自分の茶畑から得ていったのです。

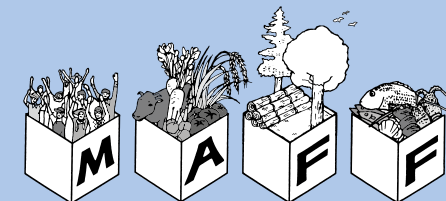
量より質にこだわり、
本物を次世代へ

辻喜では、年に1回5月に新芽を一つ一つ手で摘んで収穫します。最もおいしい一番茶しか摘まないこだわりの、量よりも質を追求する辻さんの矜持が表れています。

摘採だけは30人ほどの茶摘みさんの手を借りますが、それ以外の時期は、辻さんと両親、妻の4人で茶畑を管理。広大な茶畑を朝夕の2回、葉の状態を見て回ります。「抹茶ブームで消費のすそ野は広がっていますが、そのためには『山』がなければならず、宇治抹茶はその『頂点』でなければなりません」

高品質産地であり続けるための後継者育成はもちろん、宇治の子どもたちに本物の宇治抹茶の味を知ってもらう活動を行っている辻さん。23歳になる長男も、今春から就農予定だといいます。

すべては、消費者に「おいしい」と言ってもらえる宇治抹茶を次代へ受け継いでいくために……。辻さんが丹精込めて育てたてん茶は、来月収穫のときを迎えます。



TOPICS

MAFFとは農林水産省の英語表記「Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries」の略称です。「MAFF TOPICS」では、農林水産省からの最新ニュースなどを中心に、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けいたします。

取材・文／細川潤子



NEWS-1

日本の農業をもっと強くするプログラムを進めています

トマトの生産には種や苗木、肥料に農機具、ビニールハウスなど多くの農業資材が必要となり、そのコスト削減が課題に。

ど生産性が低い高コスト構造になっています。また、農業機械は大手メーカーの寡占状況で、メーカー間のシェアも変わらないなど適切な競争が生じにくいといった構造的な課題を抱えています。

このような業界構造になっている背景には、古い規制の存在やコスト意識が高くない農業者が多くいるといったことが挙げられます。これらの業界の生産性を向上させるため、生産資材に関する規制や基準の見直し、生産銘柄の絞り込み等を行うとともに、関係事業者の事業再編や事業参入を促進していきます。

販売収入を増やすために

流通面では、農産物が生産者から消費者に届くまでに多くの事業者が関係してコストが高くなっている面があることから、農業者・消費者の双方のメリットを最大化するため、農業者から消費者への直接販売ルートの拡大を推進します。

また、農産物の流通コストを削減するため、卸売市場関係業者などの中間流通や小売業といった流通全体を合理化しつつ、消費者ニーズに合った多様な商品が適正な価格で提供されるモデルの構築に向け、関係事業者の事業再編や事業参入を促進していきます。

さらに、平成31年までに農林水



今回のプログラムでは、さまざまな改革を通じて酪農家の所得向上や働きやすさの向上を図る。

和牛や果物など、高品質なメイド・イン・ジャパンの農産物は世界中で大人気。



日本の農業、もっと強く。

農業競争力強化プログラムの説明資料や動画を農林水産省ホームページに掲載しています。ぜひご覧ください！

農業競争力強化プログラム 検索

●問い合わせ先

農林水産省
大臣官房政策課
☎03-3502-8448



農業競争力強化プログラム全13項目

- ➡肥料や飼料、農薬、機械などの価格引下げ
- ➡生産者から消費者への直接販売など流通・加工の構造を改革
- ➡酪農家の自由な販売を支援
- ➡日本の優れた農産物を世界へ
- ➡限られた農地を意欲ある農業者へ
- ➡強い農業を支える人材力の強化
- ➡不安定な農業収入をサポート
- ➡全ての加工食品に原料原産地表示を導入
- ➡チェックオフ導入の検討
- ➡農村における雇用の創出
- ➡飼料用米の推進
- ➡肉用牛や酪農における生産基盤の強化
- ➡配合飼料価格安定制度の安定運営

プログラム策定の経緯

昨年11月、政府一体で「農業競争力強化プログラム」を策定しました。

日本の農業は、新規就農者の確保や担い手への農地集積・集約化といった国内農業の構造改革に取り組むことや、今後拡大が見込まれる世界の食市場を取り込んで日本の農林水産物・食品の需要を拡大することが重要な政策課題となってきました。

こうした中、政府では、農業者の所得向上に向けて、意欲ある農業者が自ら行う、農地集積や販路拡大といった積極的な取り組みを支援してきました。

一方、農業者の経営努力によってのみでは解決できない構造的な問題が、生産資材や流通・加工等の農業関連産業に存在します。こうした問題を解決し、農業者が自由に経営できる環境を作るため、13項目の改革の方向性を示したものが、このプログラムです。

農業者の所得を向上させるためには、生産コストの削減と販売収入の向上の両面からアプローチする必要がありますが、このプログラムにも、そのための取り組みが示されています。以下、いくつかの項目について簡単に紹介します。

生産コストを下げて農業者の手取りを多く

肥料や農薬、機械といった生産資材を購入する費用は、例えば米農家の場合、生産コストの約3割を占めており、生産資材を一円でも安く調達できる環境の整備が重要となっています。一方、これらの業界は、肥料や飼料には多くのメーカーが存在し、銘柄数の多さに代表されるようにそれぞれが多品目少量生産で、さらに工場も古い施設が多く稼働率も低いな

産物・食品の輸出額1兆円（平成28年・7503億円）を達成するため、日本の農林水産物・食品のブランディングやプロモーションの強化に向けた新たな組織を創設します。輸出向けの生産・流通体制の整備や、輸出手続きを代行する全国団体や地域商社の取り組みを促進します。さらに、政府一体となって海外の規制の緩和・撤廃に取り組んでいきます。

農業の成長産業化に向けて

現在、農林水産省では、これらの改革の実行に必要な法令や制度運用の見直し等を進めています。農業を夢と希望の持てる産業にし、将来に向けて成長させていくことで、食料の安定供給の確保や、農業の発展による地域活性化につなげていきます。また、農林水産省としても、今後とも全力を尽くしていきます。

読者の声

読者の皆さまから寄せられた
『aff(あふ)』2月号へ
ご意見・感想を紹介します。

「花」の記事に水揚げの内容があり、とても参考になりました。近くに、バラ、カーネーションのハウスがあります。身近に感じた特集でした。各県の花の切手は、気持ちも楽しくなりました。(60代以上・女性)

美しい花がたくさん! 趣味で花や鳥の刺しゅうをしているので、今号は保存版にしたいです。(40代・女性)

在職時は花をいただく機会がよくありましたが、退職するとそうした機会も減りました。たまに鉢植えを買って楽しんでいるが、怠け者なので育てることは下手で反省ばかりしています。2月号のカラーの花の写真に見入りました。心浮き立ちますね、花って。(60代以上・女性)

写真で季節の花を楽しむことができました。花屋さんのご苦勞を知りました。(60代以上・女性)

「あふラボ」で紹介されていた光る花とは種類は異なりますが、見た気がします。イルミネーションが流行っているので、需要も期待できるのではないのでしょうか。(60代以上・男性)

「麵探訪」にみそ煮込みうどんが載っていましたが、本当においしいですね。何かの機会に必ず食べたいと思いました。(50代・男性)

広報誌aff(あふ)の感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省のホームページ、広報誌affのサイトから回答できます。



メールマガジンのご案内

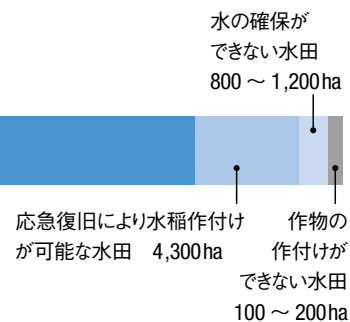
大臣メッセージや施策の紹介、イベント情報などをお届けする『農林水産省メールマガジン』を毎週月曜日に発行しております。ぜひご登録ください。無料です。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/>

フェイスブック・ツイッターのご案内

フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>
ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN

ほとんどの水田で作付けが可能

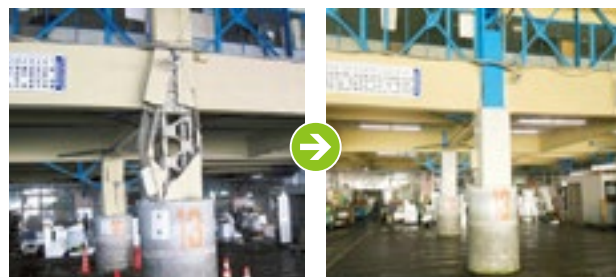
被害がほとんどない地域の水田 38,200ha



資料提供：熊本県農産園芸課・技術管理課資料
(平成28年6月28日現在)

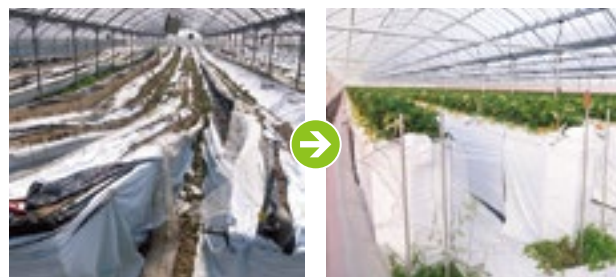
復旧が進んでいる農林水産関係施設

〈水産物卸売場の再建〉 熊本県熊本市



地震によりセリ場の支柱が損壊した「(株) 熊本地方卸売市場」(左)と再建後(右)。

〈いちご高設栽培システムの復旧〉 熊本県宇城市



被災したハウス、および倒伏したいちご高設栽培システム(左)と、被災農業者向け経営体育成支援事業を活用した復旧後(右)。

〈甘しょ貯蔵庫の再建〉 熊本県西原村



地震により倒壊した甘しょ貯蔵庫の外観(左)と、被災農業者向け経営体育成支援事業を活用した再建後(右)。

〈堤防の復旧〉 熊本県熊本市



地震により堤体から海水が漏水している堤防(左)と、直轄代行による災害復旧事業により、漏水対策工事を実施した復旧後(右)。



NEWS-2

熊本地震から1年 1日も早い復旧・創造的な復興に向けて



水稲から大豆に転換をした水田での収穫風景。

発災から これまでの歩み

昨年4月の熊本地震の発生から1年が経過します。この地震により、熊本県、大分県を中心に、いちご、トマト、花きなどの農作物や、選果場、農業用ハウス、畜舎などの施設が被害

を受けました。また、一部の農地では陥没や地割れが生じ、農道、農業用ため池、林地、漁港などにも被害が発生しました。政府は、地震が起きた直後に「非常災害対策本部」を設け、緊急措置をとったほか、4月17日には「被災者生活支援チーム」を設置。迅速かつ強力に被災者の生活の再建

を図る体制をとりました。

農林水産省では、約278万食の食料を提供しました。また、「緊急自然災害対策本部」を設置し、農林水産業の被害状況に応じて必要な対策を検討しました。農林水産大臣は現地調査を5回行い、各分野の専門家を現地に派遣して被害状況を把握し、被災者を支援。さらに、水稲から大豆への作付転換支援など被災農林漁業者の経営再開に必要なさまざまな支援を行いました。単なる復旧にとどまらない創造的復興にも資する支援や、国が県に代わって直轄で復旧を行っているところもあります。

今回の地震対応により、「自助」「共助」「公助」の大切さが注目されました。

「自助」は、農林漁業者が災害に備えて共済・保険に加入し、家庭で食料を備蓄すること。「共助」は、地域で営農再開に向けて、取り組みこと。「公助」は、自助、共助ではできないことに、国や地方公共団体が予算を確保して対策を講じることです。

農林水産省は引き続き、被災された方々に寄り添い、単なる復旧にとどまらない創造的復興にも資するように全力で支援を続けていきます。

農林水産業関係の被害額は1,600億円以上

	被害額(億円)
農作物等	515
農地・農業用施設関係	713
林野関係	395
水産関係	33
被害総額	1,657億円

資料：農林水産省調べ(平成28年12月14日現在)



地震により陥没した水田に、雨水が溜まっている様子。

「植える」

緑化から

「使う」

緑化へ

大切な森を、これからも元気に保っていくためには、育った木を上手に使って、森を若返りさせていくことが必要です。

健全な森を次の世代へ…。
みんなの思いを、緑の募金でつなぎましょう。



検索 緑の募金

「緑の募金」は、地球温暖化防止をはじめとした課題に向けて、国内外の森林の整備や森林ボランティアの育成などに大切に活用されています。



緑の募金

ご協力をお願いします

春の新緑シーズン(1～5月)と秋の紅葉シーズン(9～10月)を中心に家庭募金、街頭募金、職場募金、企業募金、学校募金などによって行われています。

緑の募金に関する
お問い合わせは
こちらまで

公益社団法人 国土緑化推進機構
☎ 0120-110-381 FAX: 03-3264-3974
【ホームページ】 <http://www.green.or.jp/>
【メール】 bokin@green.or.jp

