

特集

一服していきん

西尾の抹茶

鮮やかな碧緑色、上品な香り、渋みが少なくまろやかな味が特徴の「西尾の抹茶」。西尾市は抹茶の原料であるてん茶の全国有数の生産地で、愛知県茶業連合会の調査によると、昨年は全国の生産量の20%ほどを占める約471トンを生産しています。

市内には「全校茶摘み」や「全校茶会」を恒例行事として行う小・中学校がいくつもあり、抹茶関連のイベントも盛んで、抹茶が文化として深く根付いています。

今号では「西尾の抹茶」の歴史や取り組み、抹茶スポットなどを紹介します。

矢作川の川霧で育つ 上質な茶葉

市内の茶畑の中心は、上町の稲荷山茶園。矢作川に面した小高い丘陵地に約100ヘクタールにも及ぶ茶畑が続いています。稲荷山一带は矢作川と矢作古川に囲まれた三角州が盛り上がり、できた場所で、水はけの良い砂が混ざった赤土の地質であるため、てん茶に必要なつやのある茶葉の栽培に適しています。さらに、矢作川の流れに沿って適度な湿度が常に茶畑一带を覆い、気候が温暖であるなど、上質な茶葉を栽培する条件がそろっています。

伝統的な栽培・加工方法

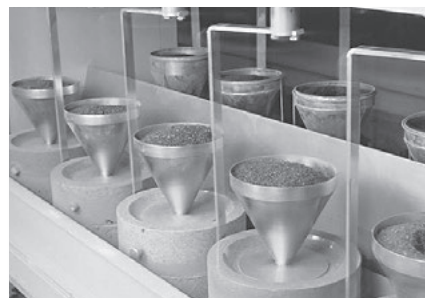
茶芽が日光に当たると、茶葉のうま味成分であるテアニンは光合成により渋みの成分であるタンニンに変

化してしまいます。そのため、わずかな日光の中で、新芽をゆっくり成長させる必要があります。

西尾市や安城市で行われている伝統的な「棚式覆下栽培」は、茶園に遮光棚を設け、新芽が伸び始める4月ごろから25日以上の間、黒い寒冷紗で茶棚を覆います。育成に合わせて遮光率を高めることで、テアニンを多く含む茶葉を栽培するのです。このように栽培された茶葉は、香りや外観などを審査する品評会で何度も受賞するなど、高い評価を受けています。

栽培された茶葉は、「三河式碾茶乾燥炉」で時間をかけて乾燥させます。この乾燥炉は茶葉の状態に応じて、蒸し度や温度、乾燥度合を綿密に管理することができ、一般的な乾燥炉よりもじっくり乾燥し、安定した品質の荒茶てん茶を生産できます。

加工された荒茶てん茶は、硬さやきめの細かさなどの性質が最も抹茶に適した「岡崎市産の御影石」ででき



左上／毎年5月に稲荷山茶園公園で行われる八十八夜の茶摘み 右上／茶臼挽きの工程は伝統製法の良さを継承し、最新技術も応用 右中／3月13日に鶴城中学校で行われた「1年抹茶教室」の様子。茶道で大切な心や作法を学び、最後に抹茶を一服 右下／市内中学校の茶道部の日ごろの成果を披露する場として、年2回、市役所に来庁した方を抹茶でもてなしている



た茶臼」でひきます。1分間に60回転以下の低速でじっくり時間をかけて、高熱を発生させずに茶葉をひくことで、色や香り、風味を損なわずに抹茶を製造することができます。

まろやかでうま味が続く

こうして作られた「西尾の抹茶」は、一般的な抹茶よりも鮮やかな碧緑色で、渋みが少なく、まろやかな味になります。飲むのはもちろん、材料として和菓子や洋菓子などにも使われています。

市民に親しまれる「西尾の抹茶」

市内の小・中学校では、勤労体験を目的とした全校茶摘みや、全校茶会などが行われ、地域の特産品である抹茶に親しんでいます。また、抹茶を飲める飲食店が多くあり、無料で抹茶を飲むことができるイベントも開催されるなど、気軽に抹茶を楽しむことができます。

西尾茶の歴史

西尾茶の始まり

茶が日本に初めて紹介されたのは約1200年前。遣唐使として唐に留学した最澄や空海らによって伝えられたといわれています。鎌倉時代に入り、臨済宗の開祖・栄西は、日本最古の茶書である『喫茶養生記』の中で茶の効用を説きました。

西尾茶の起源は、実相寺（上町）の開山である高僧聖一國師が鎌倉時代に茶種をもたらしたことによるという説がありますが、定かではありません。市内の茶栽培に関する最も

古い史料は、慶長6（1601）年に京都所司代の板倉勝重が貝吹村と永良村へ宛てた「仕置之覚」の中の「茶園能立置可申事」で、茶の栽培を村々に奨励したことを意味するものです。

江戸時代には、西尾藩が茶代（茶園税）と呼ばれる茶樹に対する税を取り立てていたことから、村々で茶が栽培されていたことが分かります。しかし、それらは加工して販売されていたのか、自家用として飲まれていたのかを知ることができる史料は市内では発見されていません。

茶園を開墾した2人の先覚者

明治維新後、茶が生糸に次ぐ重要な輸出品として注目され、全国各地で栽培や加工の技術の向上が図られてきました。こうした動きをいち早く捉え、市内で茶の栽培を始めた人物が2人いました。上町の紅樹院の住職足立順道と、寄近村の神官高橋下登見爾です。

足立順道は天保11（1840）年、中島郡戸塚村（現一宮市）の生まれで、明治5年に紅樹院の34世住職となりました。寺の北側に約40アールの畑を開墾し、京都の宇治から持ち帰った茶種をまきました。宇治の技術員を雇って製茶技術を導入したほか、自らも汗を流して生産の向上に励みました。現在の稲荷山一帯の茶畑は、この茶園が始まりといわれています。

高橋下登見爾は、弘化4（1847）年、寄近村に生まれました。紅樹院の檀家であった下登見爾は、順道の影響を受けたのか、明治8年ごろから寄近村と新古田村に茶園を設け、伊勢から取り寄せた何種類もの茶種を栽培しました。矢作古川の河川敷などにあった約40アールの茶園で、主に輸出用の茶を生産していました。河川敷は洪水時の水害が大きかったため、後に桑の畑に転作されたようですが、寄近町付近では現在も茶畑を見ることができます。

西尾茶年表

- 文永3年 吉良満氏が実相寺を創建。開山聖一國師が茶の栽培を始めたといえられる
- 慶長6年 板倉勝重が「仕置之覚」に茶のことを記載
- 元禄5年 実相寺と正念寺の間で「畑際の茶の木」の所有権が争われる
- 明治5年 足立順道が紅樹院の住職となり、茶種をまいて茶畑を開墾
- 明治8年 高橋下登見爾が寄近村と新古田村に茶園を造成
- 明治18年 幡豆郡茶業組合が発足
- 明治33年 てん茶製造機械の普及が始まる
- 明治37年 幡豆郡製茶同志会が発足
- 明治38年 上町を中心に茶園主が増加し、茶の栽培が発達
- 明治41年 愛知県製茶研究会が発足。杉田鶴吉が会長
- 明治41年 市内で初の共同製茶所、幡豆郡製茶共同製造所ができる
- 大正15年 農林水産省から全国てん茶産地7か所の一つに選定される
- 昭和10年 茶の市内総生産の約80%がてん茶となる
- 昭和16年 市内の茶園が40ヘクタールを超える
- 昭和25年 西尾町茶業組合（後の西尾市茶業組合）が設立される



茶祖の寺・紅樹院

大永年間（1521～1528年）に徳川家康の伯母を弔うために創建されたと伝えられている。足立順道が開墾した茶園は境内隣接地に現存し、参道入り口には順道の偉業をたたえた頌徳碑（右）が建てられている





杉田鶴吉

質の良い茶の加工技術や販路の開拓などに努力し、大きな業績を残した。大正5年には西尾町会議員に当選し、政治にも力を注いだ

西尾茶を普及させた 杉田鶴吉

明治38年ごろから市内で茶園主が増加し、茶の栽培が発達していきま
す。その推進力となった一人が、上
町の**杉田鶴吉**です。

明治8（1875）年に農家の二男
として生まれ、25歳の時に茶の製造
の仕事に就きました。2年後の明治
35年には、幡豆郡茶業組合に加入し、
宇治の茶種をまいて茶畑を作り始め
ました。翌年から3年間、毎年5月
に宇治へ行き、製茶を研究するなど、
上等茶の加工技術の習得・普及に努
めました。

明治37年には、茶業者の知識や技
術を向上させるために、鶴吉らが幡
豆郡製茶同志会を組織し、品評会の
開催や宇治への研究生派遣、講師の
招待、共同購入・販売などを行いま
した。

このころになると、上町で生産さ
れる茶は、せん茶からてん茶に移行

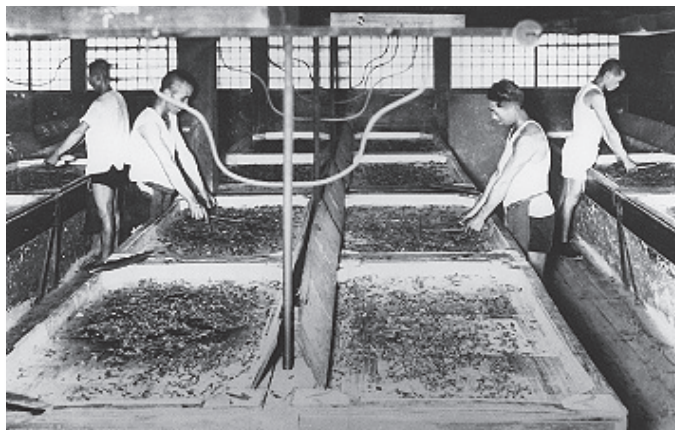
していきます。それまで、市内の茶
業者は「ヨシズ」で覆われた茶園で
生産する生葉から玉露茶を作ってい
ましたが、鶴吉がてん茶製造技術を
導入したことで、高級茶の製造を目
指していた茶業者は、てん茶製造を
主体とするようになっていきます。

その後、大正時代にてん茶の生産
が本格化し、昭和10年ごろには茶の
市内総生産の約80%がてん茶とな
りました。茶園も年々増加し、昭和16
年ごろには40ヘクタールを超えるよ
うになりました。戦前戦後の混乱期
を経て、昭和25年に西尾町茶業組合
（後の西尾市茶業組合）が設立され
ると、栽培・加工技術、設備が急速
に向上し、昭和30年代には全国有数
のてん茶生産量を誇るまでになりま
した。

ブランド化の進展

西尾の特産品として定着した「西
尾の抹茶」。その知名度を全国的に

大正時代にてん茶の生産が本格化、
昭和時代に飛躍的に発展した



広めるための取り組みが始まります。
平成19年に地域ブランド申請資格団
体となる西尾茶協同組合が設立され、
平成21年に「西尾の抹茶」が特許庁
の地域ブランド（地域団体商標）に認
定されました。それ以前は、それぞ
れ違った呼び名で販売されていた商
品名に「西尾の抹茶」の商標とマー
クが付くようになり、ブランドとし
て全国に発信していく体制が整いま
した。

また、平成18年には「ギネスに挑
戦！ まちなか1万人 西尾大茶
会」が行われ、今年の3月には農林
水産省の地理的表示に登録されるな
ど、「西尾の抹茶」のブランド化と知
名度の向上が徐々に進みました。

- 昭和33年 西尾市で第12回全国製茶品評会が開催される
- 昭和46年 吉良町宮迫茶業組合が朝日農業賞を受賞
- 昭和47年 防霜ファンが導入される
- 昭和56年 防霜ファンの共同設置が始まる
- 昭和57年 稲荷山茶園公園が完成
- 昭和58年 西尾市で第37回全国お茶まつりが開催される
- 平成元年 愛知県茶業振興大会を開催
- 平成2年 西尾市茶業振興協議会が発足
- 平成2年 色彩選別機が導入される
- 平成4年 西尾茶創業120周年を記念し、2月6日を「抹茶の日」に制定
- 平成16年 全国茶品評会にてん茶部で市内の生産者が農林水産大臣賞を受賞、西尾市もてん茶部門で産地賞を受賞
- 平成18年 「ギネスに挑戦！ まちなか1万人 西尾大茶会」を開催
- 平成19年 西尾市茶業振興協議会を母体に「西尾茶協同組合」が設立される
- 平成19年 第56回全国農業コンクールで西尾市茶業組合が名誉賞（農林水産大臣賞）を受賞
- 平成21年 「西尾の抹茶」が特許庁の地域ブランド（地域団体商標）に認定される
- 平成29年 「西尾の抹茶」が農林水産省の地理的表示（GI）に登録される



ギネスに挑戦！ まちなか1万人 西尾大茶会

見物客を含めて約3万5,000人が集まり、
一服の瞬間は会場中が静寂に包まれた

西尾の抹茶を全国へ

抹茶イベントを開催

市民が一丸となり、世界記録を達成したのが、「ギネスに挑戦！ まちなか1万人 西尾大茶会」です。平成18年10月8日、中央通り周辺の中心市街地で開催され、午後2時25分に市内を始め全国から集まった参加者1万4718人が一斉に抹茶を

一服。1か所で一斉に茶を飲む茶会の参加者数の世界記録（当時）を達成し、ギネスに認定されました。平成26年からは高校生による抹茶

を使用したスイーツコンテスト「高校生パティシエによる抹茶スイーツ選手権」が開催されています。今年度は4月30日に最終実技審査が開催され、2府11県から選出された5チームが、自分たちで考案したメニューで競い合いました。

「西尾の抹茶」の日イベントは、毎年10月に開催されます。無料呈茶サービスや抹茶づくり（石臼）体験、抹茶工場見学ツアーなどが楽しめ、市内外から訪れる多くの人たちに味わえます。

新たな魅力で発信

「西尾の抹茶」は飲むだけでなく、食材としても使われています。最近では、新たな抹茶グルメ、「抹茶なべ」が開発されました。抹茶なべには、「西尾の抹茶」とその他に西尾の食材が3品以上使われており、市内の旅館などで味わうことができます。抹茶の香りとコクが広がり、食べた人に「こんな食べ方があったのか」という驚きを与える一品です。

地域ブランドと地理的表示（GI）

「西尾の抹茶」は平成21年に特許庁の地域ブランド（地域団体商標）に認定され、今年3月には農林水産省の地理的表示（GI）に登録されました。

「西尾の抹茶」は、全国で初めて抹茶に限定した地域ブランドに認定され、飲用から加工品まですべてがブランドの対象になっています。

地理的表示（GI）保護制度は、長年培われた特別な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得した地域の産品を知的財産として保護する制度です。3月3日に「西尾の抹茶」が全国で27番目に登録され、①「棚式覆下栽培」で茶葉を生産する ②「三河式碾茶乾燥炉」で水分を抜いて荒茶てん茶に加工する ③「岡崎市産の御影石でできた茶臼」で1分間に60回転以下の速度で微粉末状にひいて抹茶を製造する、ことが条件となっています。

今回の登録で、GIマーク（右）が表示できるようになり、より信頼性が高い商品として宣伝できます。



地域ブランド登録 第5204296号
Regional Collective Trademark No.5204296



農林水産大臣登録 第27号
Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan registration No.27



市民に愛され、誇ってもらえる

西尾の抹茶を届けたい

西尾の抹茶を日本中、

誰もが知っているブランドに

西尾市茶業組合 組合長 稲垣拓康さん

かね半翠香園（上町）の4代目。茶の栽培・加工についての高い技術力が認められ、平成23年度に日本農産特産物協会の「地域特産物マイスター」に認定される。現在の目標は平成31年に西尾市で開催される第73回全国茶品評会で上位入賞すること



お茶の栽培を始めて30年が経ちます。お茶の栽培で大切なのは愛情をこめて栽培すること。現在は「さえみどり」という品種のお茶を栽培しています。名前のとおり緑色が冴えて、うま味が強いのが特徴です。害虫の発生を阻害する性フェロモンを活用し、減農薬にも取り組んでいます。

「西尾の抹茶」は棚式覆下栽培にこだわって栽培されています。これが、一般的な抹茶と比較して鮮やかな碧緑色の外観や、渋みが少なく強いうま味が続く「西尾の抹茶」の良さにつながっています。

抹茶は西尾の歴史と文化に深く関わっています。市民の皆さんに愛され、誇ってもらえる「西尾の抹茶」を届けることで、地元の特産品としていただいている応援に応えたいと思っています。

気持ちが悪くなり、元気が出たりと、「西尾の抹茶」の楽しみ方は人の数だけあります。嬉しいとき、悲しいとき、少し疲れたときに一服ください。

西尾茶協同組合 事務局長 奥谷陽一郎さん

西尾市出身。高校卒業後にタレント養成所を経て上京し、地元への愛着から「奥谷まっちゃん」という芸名でお笑い芸人として活動。西尾茶協同組合の立ち上げとともに同事務局へ。ブランドの管理や抹茶の宣伝、イベントの企画などを行っている



市内のイベントなどで行う抹茶の無料呈茶サービスでは、訪れた皆さんから「苦い」と思っていたけど、コクがあつてまろやか」という声をいただきます。名古屋城や東山動物園、東京都庁などでも呈茶サービスをを行い、「西尾の抹茶」を全国に宣伝しています。

「西尾の抹茶」のブランドマークがついた商品が3000点を超えるなど、地域ブランドとして徐々に浸透してきましたが、全国的な知名度はまだまだと感じています。「西尾の抹茶」を日本中、誰もが知っているブランドにしたいと思っています。

市民の皆さんの多くが茶摘みを経験しており、「西尾の抹茶」をみんなで盛り上げようという気持ちを感じることが多くあります。とはいえ、普段抹茶を飲まない方も大勢いると思います。シェーカーを使って簡単に冷抹茶を作る方法などおすすめているので、敷居が高いイメージを取り払い、一日一服、気軽に抹茶を飲んで欲しいですね。

抹茶を楽しむ

飲むといいことたくさん！
抹茶はバランス健康飲料

家で抹茶を楽しむなら、難しい作法は必要ありません。茶碗と茶せんとお湯があれば、簡単に抹茶を作ることができます。ビタミンやミネラル、食物繊維などの体に良い成分を多く含む抹茶には、次のような効用があります。

- ・**体の酸化を防止**…ミネラル豊富でアルカリ度が高いため、体の酸化を防ぎます。
- ・**ウイルス感染への抵抗力を増進**…ビタミンCやA、B1、B2、P、Eなどを豊富に含み、ウイルス感染への抵抗力増進などの効果があります。
- ・**ストレス解消、集中力アップ**…カフェインが脳を刺激することで、安らぎを与え、集中力を高めます。

抹茶を楽しむスポット

市内には気軽に抹茶を楽しむ、西尾茶の歴史を感じられるイベントやスポットが数多くあります。スポットの一部を9ページで紹介しますので、ぜひお出掛けください。

抹 茶 の 作 り 方

1



茶碗に抹茶を2グラム入れ、約80度の湯を50cc注ぐ

2



茶せんで「m」の字を描くようにかき混ぜる

3



泡がふんわり立てば完成

一番茶茶摘み体験

対どなたでも

時5月7日(日)～25日(休)

①午前10時 ②午後1時30分 ※所要約2時間

集合場所 西尾観光案内所（名鉄西尾駅構内）

内西尾観光案内所から乗合タクシーで茶畑に移動し、茶摘みを体験します。抹茶専門店で抹茶を一服した後、現地で解散します。

定各回20人（先着順）

¥1,800円 ※行きタクシー代を含む。

申問開催日の3日前までに、電話で西尾観光案内所（☎57・7840／名鉄西尾駅構内）または市観光協会のリンク先「TAIKEN PLAN. JP」の入力フォームから予約してください。

他希望者に茶摘み娘衣装を無料で貸し出し

新パンフレット

「抹茶カフェ&スイーツ」が完成

「西尾の抹茶」を使ったスイーツやドリンクなどを楽しめる店を掲載したパンフレット「抹茶カフェ&スイーツ」を作成しました。抹茶パフェやケーキ、まんじゅう、ラテなど36店舗の商品を紹介しています。

パンフレットは市役所、名鉄西尾駅構内観光案内所などで無料配布していますので、手に取ってお出掛けください。

問市観光協会（☎57・7882／名鉄西尾駅構内）





市内の抹茶スポット

 マーク…抹茶を飲むことができるスポット

紅樹院 (上町)



境内には、西尾茶の原樹が植えられています

実相寺 (上町)



開山聖一国師が茶の栽培を始めたといわれています

旧近衛邸 (歴史公園内)



書院で抹茶 (季節の和菓子付き／400円) が一服できます

稲荷山茶園公園 (上町)



稲荷山茶園が一望できます。5月に八十八夜行事が開催され、茶摘みセレモニーなどが行われます

井桁屋公園



「ギネスに挑戦! まちなか1万人 西尾大茶会」を記念した看板や緑のポストが設置されています

伝想庵茶室 (文化会館内)



抹茶 (菓子付き／300円) が一服できます



700年以上の歴史が息づき、この地が育んできた抹茶の文化。
まろやかな味わいと香り高い「西尾の抹茶」は現在、世界中にその名を轟かせています。
市内には、ほっと一息できる抹茶スポットがいくつもあります。
点てたばかりの抹茶で一服するもよし、カフェで抹茶スイーツを堪能するもよし。
和みと癒やしの空間で、新たな「西尾の抹茶」の魅力を発見してください。