

(要約版)

## 沖縄における紅茶生産の確立と農業技術体系に関する研究

助成研究者 新井祥穂(東京農工大学大学院農学研究院)

共同研究者 永田淳嗣(東京大学大学院総合文化研究科)

### 1. 研究目的と背景

本研究の目的は、国産紅茶の生産・流通構造の現局面を、沖縄県の生産者らを事例に解明することにある。国産紅茶の生産は 2000 年代に入って拡大しているが、その生産・流通構造には不明な点が多く残されている。沖縄県を事例にとるのは、生産量では特筆すべき大きさではないが、その土壌や気候が紅茶生産に適合的であるとされ、すでに紅茶専業経営も生まれているためである。沖縄農業が生態環境の不安定性に特徴づけられてきたことを鑑みれば、紅茶生産においてそれをいかに克服し農業生産力として結びつけてきたのか、その技術のあり方が注目される。

### 2. 研究方法

研究では、沖縄県各種統計や史資料を収集し、また精通者に聞き取りを行い、沖縄の紅茶生産・流通の展開を、その前史をなす緑茶生産の動向まで含めて追跡した。次に、2015 年 6 月から 2016 年 2 月にかけて、沖縄県内の紅茶生産者・販売業者・行政等関係者への聞き取り調査を実施し、茶産地としての動向ならびに個別の経営構造を整理した。7 生産者への質問では、その経営の概要、生産では茶作部門と製茶部門の技術体系、販売ではその販路と特色を尋ねた。なお本インタビューは、沖縄県で紅茶販売まで行う全ての紅茶生産者と、試作段階にある 1 生産者を捕捉した。

### 3. 結果

調査から得られた知見は次の三点に整理される。

第一に、現在の沖縄の紅茶生産者は、紅茶の経営における位置づけと商品によって、< 緑茶生産本位の生産者 > と、< 「プレミアム紅茶」を追求する生産者 > とに区分しうる。

第二に、それぞれの生産者の構築する生産・流通構造の特徴を、表のように整理できる。紅茶生産者には緑茶生産者としての履歴を持つ者が多いが、うち< 緑茶生産本位の生産者 > とは、現在も緑茶生産が経営の主力をなしている生産者のことである。同じ茶樹からの原料を緑茶にも紅茶にも製茶することから、茶作部門では基本的には緑茶の管理を踏襲する。製茶部門においても緑茶用機械を用いて、緑茶生産の閑散期に実施する。緑茶にはな

い発酵の過程については、新たに機械を導入する必要がある。流通では、緑茶の主要な経路（茶市場出荷）は使えないが、補完的経路として緑茶生産時に使用実績のある農産物直売所が利用される。

一方<「プレミアム紅茶」生産者>は、紅茶に焦点をあて生産・流通を構築していた。茶作部門では紅茶の香りや滋味を損なわないよう施肥や農薬を制限し、後の製茶部門が労働集約的であることから摘採でも効率性を追求しない。製茶部門の各作業工程では、自然の温湿度と手の労働、または簡素で小型な紅茶仕様の製茶機械を用いる。各作業工程には生産者による観察と判断が求められ、生産者の技能性を発揮する場として位置づく。流通においては、ほぼ新規開拓というべき大胆な転換と努力が必要となる。彼らが紅茶に体現するスタイルまでも伝えるチャンネルとして、既存流通とその代替的経路では不十分であり、直営ティールームやスタイルを共感できる販売業者の存在を必要とする。

第三に、<「プレミアム紅茶」生産者>には沖縄の生態環境の積極的利用がみられた。彼らは沖縄の赤土、強い紫外線、台風の塩ストレスがもたらす、香り・渋み・滋味を、自らの紅茶に取り込もうと茶作部門の管理を設計した。製茶部門でも、萎凋や発酵は沖縄の温暖な気候を活用して自然条件下で行われていた。現行の労働集約的な生産体制下で、沖縄の生態環境の特徴を紅茶品質に結びつける技能性が、プレミアム紅茶生産の重要な鍵となっているのである。

表 紅茶生産者の生産・流通構造，生態環境利用

	生産			流通
	茶作部門	製茶部門	うち生態環境利用	
緑茶生産本位の生産者	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;緑茶と同じ肥培管理&gt;</li> <li>・窒素投入</li> <li>・病虫害防除・除草</li> <li>・摘採は機械化(乗用式・可搬式)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;緑茶用製茶機械を利用&gt;</li> <li>・緑茶の製茶の合間をみて製茶</li> <li>・発酵室は新たに導入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*緑茶生産時以上の優位性を享受せず</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;流通経路のシフト&gt;</li> <li>・緑茶の主要経路は使えない</li> <li>・緑茶の補完的経路＝農産物直売所の利用</li> </ul>
「プレミアム紅茶」を追求する生産者	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;紅茶独自の肥培管理&gt;</li> <li>・施肥を減らす、無施肥もあり</li> <li>・化学肥料不使用</li> <li>・病虫害防除・除草のための農薬使用なし</li> <li>・摘採は手摘みないしは可搬式</li> <li>*目指す紅茶により異なる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;紅茶仕様&gt;</li> <li>・緑茶製茶機械より全般に簡素・小型・自作・低価格。</li> <li>・各工程の進行を見守り、判断</li> <li>*技能性の要求</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・赤土土壌(香り)</li> <li>・強い紫外線(タンニン生成)</li> <li>・台風による塩害(滋味)</li> <li>・常温での発酵可</li> <li>*目指す紅茶により、利用の程度は異なる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;流通経路の構築&gt;</li> <li>・愛好家を念頭</li> <li>・直接対面(直営ティールーム)</li> <li>・体現したいスタイルを共有する販売業者</li> <li>*商品特性にスタイル提案も含む</li> <li>*既存流通やその代替的経路(農産物直売所など)では伝達できない</li> </ul>

資料:筆者作成