

『“さがのお茶”ルネサンス推進協議会』の創設

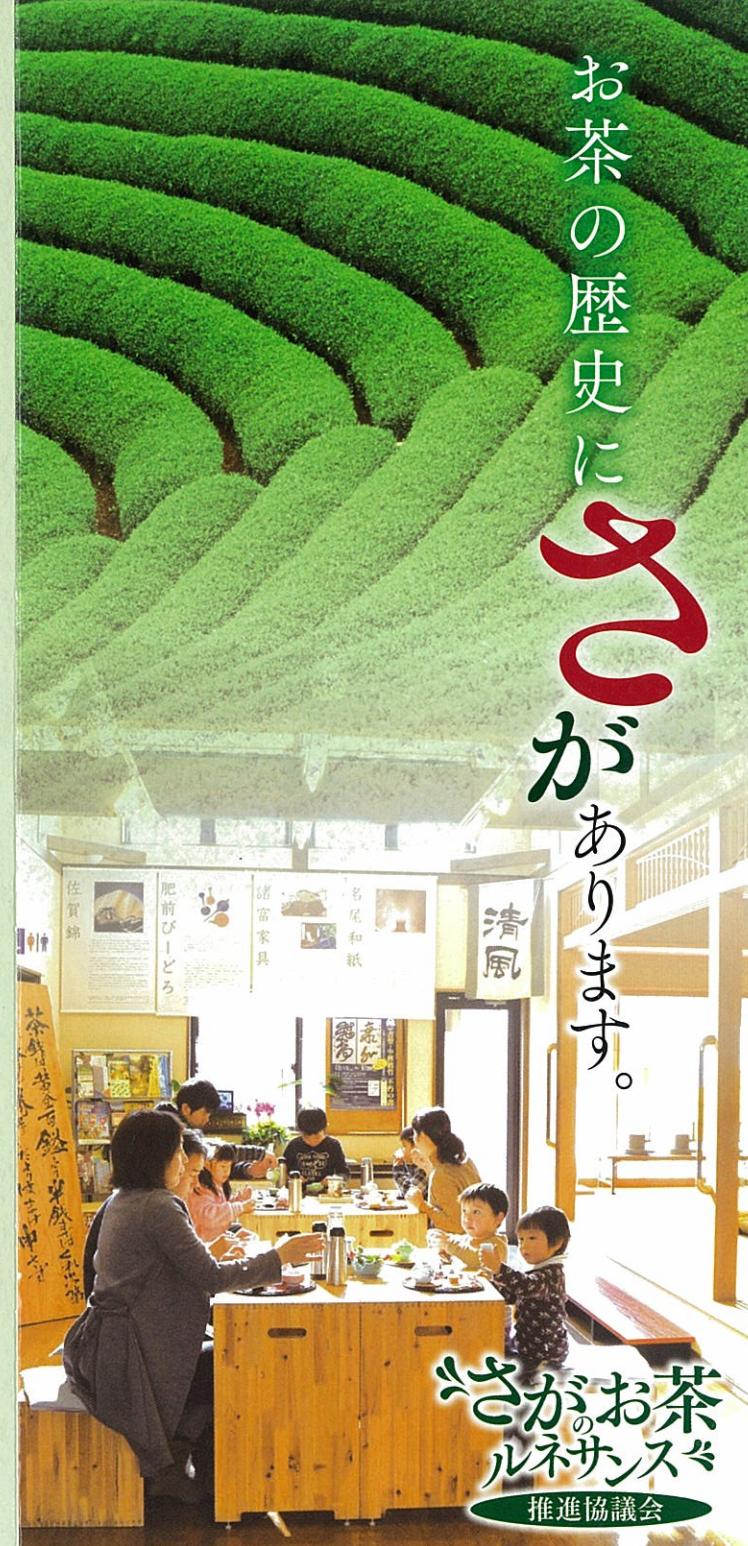
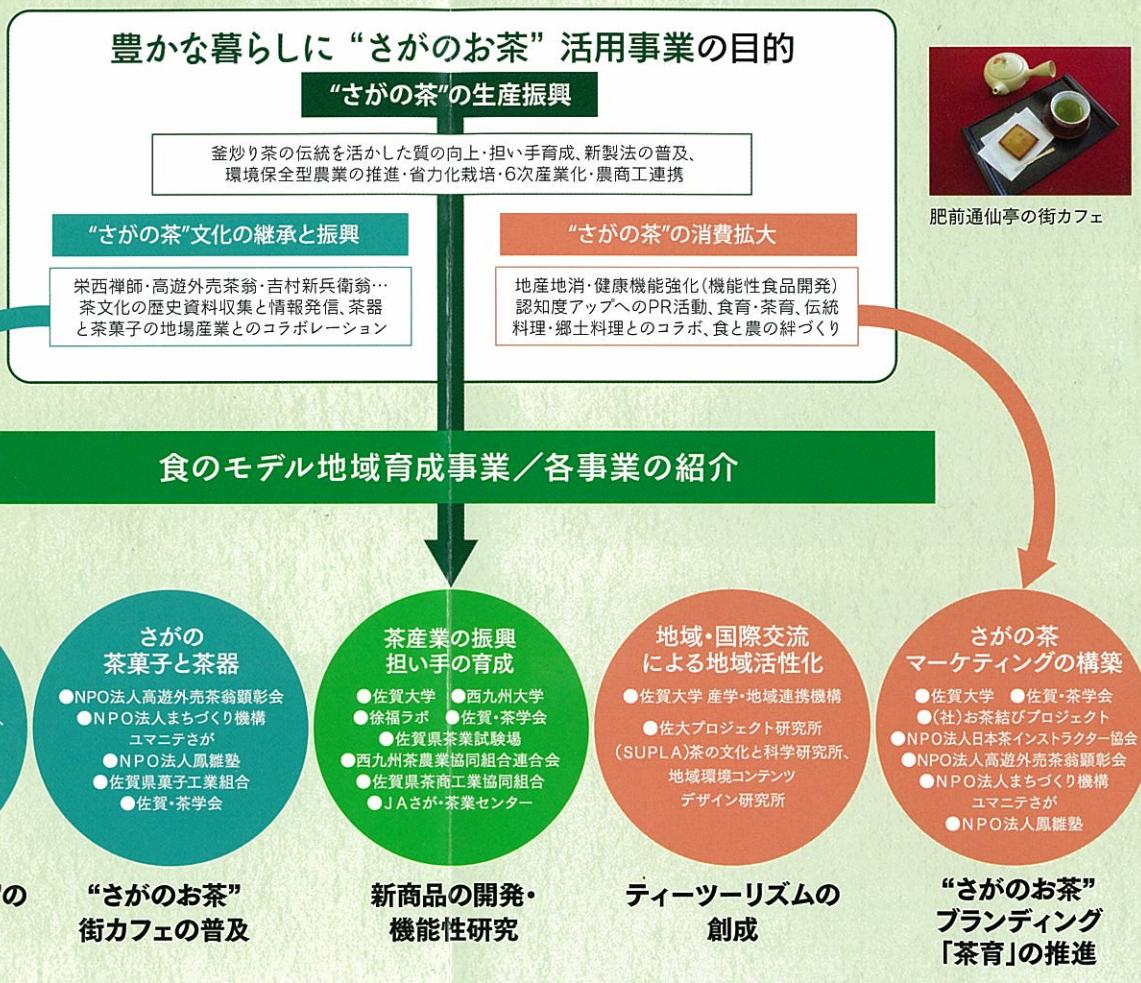
会長：嬉野市長、副会長：吉野ヶ里町長、事務局：嬉野市役所茶業振興課、佐賀大学産学・地域連携機構

農林水産省：日本の食を広げるプロジェクト事業ー『食のモデル地域』育成事業 採択 25～29年度(5ヵ年)

育成事業の趣旨・目的：UNESCO無形文化遺産に登録されるなど世界的に「和食・日本人の伝統的な食文化」が注目される中、「生産者と消費者、日本と世界を結ぶ“ことをコンセプトに地域食材の利用拡大に熱心に取り組む地域を「モデル地域」に認定し、身近な「食材」「食文化」を評価・活用するほか、その価値を国内外に伝えることが目的。農林漁業・食品産業だけでなく、農山漁村が有す機能について考える契機とする。



嬉野伝統の釜炒り茶



お茶の歴史にさがあり。

◆日本のお茶栽培は佐賀県から始まった

栄西禅師(1141~1215年)

臨済宗の開祖で、修行先の宋より持ち帰った茶種を東背振の山腹にまいたのが日本茶栽培の始まりだとか、「茶は養生の仙薬なり…」で始まる日本最初の茶書とされる『喫茶養生記』を著すなど喫茶文化を広めました。

◆うれしの茶の父 吉村新兵衛翁

吉村新兵衛翁(1603~1657年)

嬉野の山林を拓いて茶種をまき栽培しながらも、南京金の製法を改良し近隣に広めるなど、茶業の発展に努めました。このことから、茶樹の育成に適した嬉野は茶の大産地となりました。

◆煎茶道の祖と呼ばれる人物は佐賀生まれ

高遊外壳茶翁(1675~1763年)

現在の佐賀市蓮池町に藩医の息子として生まれ11歳で出家後、京都宇治の黄檗宗の僧として各地を巡るなか長崎で煎茶を学び、京都鶴川縁に「日本初の喫茶店」「通仙亭」を開き、薬として珍重され上流階級の文化だった喫茶風習を庶民に広めました。

本制

◎佐賀大学

「茶の文化と科学研究所」

(医食農の連携・機能性の研究)

「地域環境コンテンツデザイン研究所」

(デジタルミュージアムの構築)

「徐福ラボ」

(医食農の連携、新商品の開発支援)

◎西九州大学

(医食農の連携、新商品の開発)

◎佐賀・茶学会

(副読本の作成)

◎NPO法人高遊外壳茶翁顕彰会
(街カフェの普及)

◎NPO法人まちづくり機構ユマニテさが
(街カフェの普及)

◎NPO法人鳳雛塾
(「茶育」事業)

◎(社)お茶結びプロジェクト
(「茶育」事業)

◎佐賀県茶業試験場
(新技術・新商品の開発)

“さがのお茶”を全国へ、世界へ。

“さがのお茶”を広めるために、さまざまな事業を展開しています。



学校教育
での
“さがのお茶”
の普及



高校生を対象に、お茶の淹れ方教室を開催しました。実際にお茶を淹れてみることで、より“さがのお茶”を身近に感じることができたようです。



佐賀のお菓子と茶器を活用して行います。



肥前通仙亭の街カフェ



茶育事業の
推進

・学校教育への“さがのお茶”的普及
・副読本の刊行
・日本茶インストラクターの養成



担い手の
育成教育

今後“さがのお茶”をより広めるためにも、担い手の育成が欠かせません。
そのためにも、製茶技術の研修などセミナーやシンポジウムを開催しています。



ティー^リツーリズムの
創成

※ティーツーリズムとは茶産地を中心として、その地域に残された歴史・自然・文化そして人々と交流を楽しむ滞在型の余暇活動のことです。

その他、さがのお茶に関するデジタルミュージアムや新商品の開発も計画しています。