



1 序論

グリーン・ツーリズムを通じて都市と農村の交流や協力を推進することは、日本の茶の生産を促進するうえでも重要である。近年の日本の茶の生産量は世界第8位、2%を生産しているが、生産量は1970年代がピークであり、2000年代の中頃以後は少しずつ減少している。減少の原因の一つは、茶の生産農家の高齢化と、若い世代にとって茶を飲むことが時代遅れになりつつあることである。国際社会からの日本の茶に対する関心が高まってきており、衰退している日本の茶産業の解決策につながるかも知れない。海外からの観光客に対して、日本の茶生産地コミュニティの観光をマーケティングすることが、グリーン・ツーリズムの戦略になりえ

るのである。田原地区は日本の農家とタイの観光客の交流の一例である。茶文化の商品化という概念によって、日本茶の煎れ方や茶料理はグリーン・ツーリズムの体験に参加する手法として捉えることができる。

2 日本のグリーン・ツーリズムとインバウンド市場

.. タイの観光客のケース

海外からの観光客が多く訪れるようになり、今や観光は21世紀を展望する日本の重要な産業になっている。この観光客の増加は2003年の「ビジット・ジャパン」キャンペーンを起因としていて、2010年に海外からの観光客を1千万人にすることを目指していた。リピートする観光客が増えたことと、地域のコミュニティが観光振興を進めたことで、海外からの観光客が地方都市を訪れるようになった。

国際観光振興機構によれば、2016年に日本に来たタイの観光客は90万人で、各国と比較すると6位であり、中国(637万人)、韓国(509万人)、台湾(416万人)、香港(183万人)、米国(124万人)に続く。タイからの観光客は全体の4%で、この6ヶ国がインバウンド観光客の大半を占めている。アジアからの旅客のトップ

5ヶ国の内、タイは東南アジア唯一の国で、日本を訪れる観光客が最も多い。また、2016年に日本を訪れたインバウンド観光客市場のニーズの検証を目指した、「日本ブランド」に関する20ヶ国4000件の外国人の心象の中で、タイは日本を好む観光客一番という結果である。

タイ国籍者500人を対象としたJTBのオンラインアンケート調査によれば、69%の回答者が日本に来た経験があるという。観光客として一番したいことは食事であるが、リピートの観光客は日本の伝統文化の経験を望んでいる。タイの男性は観光と温泉でのリラクセスを好むが、女性はショッピングに熱心である。観光の内容としては、日本の日常生活に触れることが最も望まれ(64.2%)、地方での宿泊(59.6%)、地方のアクティビティ参加(43.0%)が続く。この結果が示しているのは、日本を複数回訪れるタイの観光客は比較的多く、観光アクティビティや消費は食べ物や伝統文化、温泉やショッピングであり、他のアジア国籍の観光客とあまり変わらない。

しかし、グリーン・ツーリズムの観点から見ると、都市と農村の人々の交流は、日本の国全体の経済にとっても地方経済にとっても非常に重要な、国内観光を優先してデザインされている。外国人観光客と地方の農家との交流を主眼とした日本でのグリーン・ツーリズムの目的地は比

較的少なく、言語のバリアなどが障害になっている。日本の茶の栽培地域でのグリーン・ツーリズムでも同様である。事実、外国人観光客は都市滞在が前提とされており、日本に来ている間、ほとんど都市の宿泊施設に滞在している。とはいえ、都市の観光客でもリピートの客は地方でのユニークな体験を好む傾向にある。

したがって、茶に関する知識や経験を交換することは、日本の茶文化に関心のある観光客にとって魅力的なのではないか。観光マーケティングの視点からすれば、アロセントリック・ツーリストと呼ばれる人々で、観光戦略ではニッチ市場の主要なターゲット集団である。アロセントリック・ツーリストは特別な経験を求め、都市のショッピングモールのようなサイコセントリック・ツーリストあるいはマス・ツーリストで混雑する場所を避ける。したがって、茶栽培コミュニティの観光のターゲットは少数人数のスペシャル・インタレスト集団である。

観光客の行動に関するアンケートでも述べたように、タイからのリピート観光客は食事や日本伝統文化体験を強く望んでいる。日本茶を煎れたり、茶の料理を提供したりすることは、体験交流の理想的なプログラムである。この考え方が、奈良の大和茶栽培コミュニティの田原地区に当てはめられた。

3 日本茶の淹れ方と茶料理

第3章で述べたように、日本の都市部の茶文化は15世紀に起こった「茶の湯」が中心である。しかし、観光客に対して、地方の日常的な茶をデモンストレーションする場合、煎茶道が適している。煎茶道は、玉露のような高品質の日本茶の香りを重んじる茶の淹れ方である。この方法は同じ茶葉を使って何度か抽出し、それぞれ違った香りを楽しむ。煎茶道の手順は、観光客には学びやすい実践的な技術である。主な手順は次の通りである。

1. 急須やその他の茶道具を温めて準備する。
2. 温めた急須に煎茶の茶葉（小さじ1杯から2杯）を入れる。
3. 約70度のお湯を煎茶に注ぐ。あるいは茶葉に注ぐ前に茶器に注いで冷ます。
4. 約30秒待つ。茶葉が蒸れていないので最初の抽出は最も長い。急須から茶器に茶を注ぐ。何人かの客に入れるときは、それぞれの茶器に同じ量が注がれるように、少しずつ注ぐ。
5. 茶を味わって、次の抽出を同様に始める。2煎目からは時間を短く。

茶は飲料だけでなく、何種類もの調理方法で食材とし

1. 茶葉の漬物または生の茶葉を3〜5ミリに刻む。チリやエシャロットも同様に。
 2. 刻んだチリとエシャロットをナンプラー、砂糖、レモンジュースと混ぜて薬味ソースを作る。
 3. 薬味ソースのボールに刻んでおいた茶葉を入れ、サーディンのトマトソース漬けと混ぜる。
 4. クリスピーポークスキンをトッピングして出来上がり。
- #### 4 田原のグリーン・ツーリズム…茶農家交流

茶の淹れ方や茶料理の知識が田原の茶農家交流プロジェクトで用いられた。2017年10月17日から18日に、タイのフエイ・ナム・グリーン村の4人の茶生産者とチェンライ県のメーファールアン大学茶業研究所の茶研究者が、和歌山大学国際観光学研究センター（CTR）が計画したプログラムに参加した。この交流活動は、ホストとゲスト間の農業や食品に関する知識や経験の交換や移譲を主眼とする日本のグリーン・ツーリズムの考え方に基づくものであった。

活動の初日は「原木しいたけ園宮中」の訪問で始まった。そして、「田原東雲共同製茶工場」で茶の加工を視察し、オーガニック茶園の「田原自然農園」で新茶摘みをした（図1）。その後、農家レストランの「竹西農園

でも使用され、使用される茶は生茶葉、加工された茶葉、抹茶などの粉碎された茶、抽出された茶などである。例えば、揚げたり蒸したりした中国の茶料理、北部タイの「ミヤン」と呼ばれる茶葉の漬物、そしてミヤンマーの後発酵茶「ラベソー」はサラダに使われる。日本では、茶の食材は伝統料理でも創作メニューでも使われる。日本の茶料理は茶飯、茶粥、お茶漬けが知られている。最近の日本の茶料理には茶蕎麦や、茶のパン、茶のアイスクリーム、茶飴、茶の菓子などいろいろある。茶は料理の材料にもなるが、食肉や魚には合わない。加熱すれば、茶は食肉や魚を柔らかくし、臭いをとる。したがって、茶料理は穀物や野菜を使って調理され、抹茶を使ったスイーツも人気があり、例えば、タイの創作料理のグリーンティーにデ IPPしたドライバナナがある。

タイ北部では、茶料理の定番が「ヤム・バイ・ミヤン」と呼ばれるその地方のサラダであり、茶葉漬物のサラダと生茶葉のサラダの2通りの調理法がある。いずれのサラダも、無農薬の野生の茶かアッサム種で作られる。どちらのサラダの材料も同じで、茶葉の漬物または、生の茶葉、エシャロット、チリ、ナンプラー、レモン、砂糖、サーディンのトマトソース漬け（好みで）、クリスピーポークスキン（好みで）などである。タイの茶サラダの調理手順は次の通り。



図1 しいたけ農園と茶加工工場の訪問

遊茶庵」へ摘んだ新茶を持って行ってランチのメニューを考案した。タイのゲストは日本のホストに「ヤム・バイ・ミヤン」の作り方をデモンストレーションし、茶葉の漬物と生茶葉で2種類の茶サラダを調理した（図2）。

日本人ホストの竹西さんも同じように、日本のヒュージョン茶料理を振舞った。例えば、ほうじ茶と雑穀の蒸し

茶飯、厚揚げの刻みエビと茶葉館かけ、焼茶プリンなどである(図3)。このレストランの日本の茶料理は、椎茸のような地域の季節の食材や、田原自然農園のオーガニック野菜を使っている。ここでは、メニューなしでランチのコースが2時間かかる。観光客は料理が出される間合いに驚嘆するだろう。このようなスタイルで食事が出されるので、



図2 北部タイの茶サラダの調理

観光客は農家の方に話しかけて、出された料理について学ぶことができる。

ランチの後、日本人ホストの佐和さんが田原で作られた煎茶を淹れて、おいしい日本緑茶の淹れ方を教えてくれた。また、竹西さんはタイのグループに日本の茶のテイスティング伝統ゲーム(茶香服)を紹介した。お茶の時間に



図3 日本の茶料理を体験

は、タイの農家の人たちがフエイ・ナム・グリーン村の「五色の茶」と呼ばれる茶を淹れた。2日目に、タイのグループは再度田原地区を訪問し、茶の空間やコミュニティを巡って、残りの魅力に触れる観光をした。自転車で乗って、コミュニティの「田原やま里市場」から、「窪田リング園」へ行ってオーガニックリングを摘み、茶の丘にある



図4 茶の煎れ方の交換体験と茶園周辺の観光

遺跡「太安萬侶墓」を訪れたのである(図4)。

この交換プロジェクトに参加した茶農家グループの来訪の後、田原は他に3グループのタイの観光客を迎え、2017年の6月から11月の間に40人が田原を訪れた。タイの観光客の田原への関心が高まっていることが、和歌山大学国際観光学研究所の進める研究プロジェクトに反映されている。

5 結論

グリーン・ツーリズムの考え方に則って都市農村コミュニティの交流を振興することは、地域市場だけでなく、近年の外国人観光客による地方観光への要望の高まりを受けたインバウンド観光にも焦点を当てることにもなった。したがって、外国人観光客に向けての日本の茶のコミュニティ観光のマーケティングは、グリーン・ツーリズムの振興に有効な手段であるといえる。タイの観光客に向けて、茶の煎れ方や茶料理を振舞う交換活動はグリーン・ツーリズムの戦略の一つである。日本とタイの農家の交流から得られた知識や経験は、教育や茶関連の実業界に寄与し、茶業の回復を活性化するのである。

(カウクルアムアン アムナー)

(翻訳者: たけはな けいこ)