

平成29年度内閣総理大臣賞受賞者受賞理由概要  
農産・蚕糸部門

伝統的な栽培方法に科学的な分析を取り入れた、高品質な茶の生産

○氏名又は名称 辻 喜代治

○所在地 京都府宇治市

○出品財産物（茶）

○受賞理由

・地域の概要

宇治市は京都府の南部、京都盆地の南東部に位置し、巨椋池干拓田を中心とした水稲と伝統産業である宇治茶を基幹産物として農業が発展。初冬から初春にかけての宇治川の川霧が自然の遮光と防霜効果をもたらしており、茶の栽培に適している。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

平成2年、実家の茶農園に就農。先代までの玉露中心の揉み茶栽培からてん茶栽培への転換を実施。夫妻と長男及び両親の5人で約1.6haの茶畑を管理し、年間約1,300kg（荒茶ベース）のてん茶を生産。ほぼ全て手摘みで収穫を行い、さらに伝統的な「本ず栽培（竹やよしず、わらで被覆して遮光する方法）」を一部で取り入れるなどにより、高品質なてん茶を安定して生産。辻氏の生産したてん茶は、京都府産のてん茶の平均価格を大きく上回る価格で取引されている。

・受賞者の特色

（1）伝統的な栽培方法（本ず栽培及び手摘み）による生産

宇治の伝統的な製法である本ず栽培を茶園の一部で実施。よしず・わらでの被覆は紫外線をほとんど通さないことから、茶葉中にアミノ酸成分が多く含まれている。また、手摘みで品質の良い葉だけを摘採することで、高品質な茶を生産している。

（2）科学的分析に基づいた肥培管理

土壌診断（月1回）やアミノ酸分析（年1回）を定期的に行い、その結果を施肥や被覆などの栽培技術の改良に役立てている。また、点滴施肥を導入するなどの工夫により、収量・品質を維持しつつ窒素施用量を削減している。

（3）女性の活躍

摘採時期（約3週間）には、女性を中心に一日あたり約50人の摘み子（茶摘みの担い手）を臨時的に雇い入れている。子育て世代を含む様々な年齢層の摘み子に対して、様々なライフスタイルや事情を考慮して作業時間の調整や作業場所の選定をするなど、女性が働きやすい環境づくりを進めている。

・普及性と今後の発展方向

伝統的な宇治茶栽培に科学的分析を取り入れた新たな栽培方法を推進することで、地域ブランドの確立を目指している。また、辻氏は市の研修会で講師を務め、若手農家の指導を積極的に行うなど、普及にも尽力している。