

2. 岩手県「甘茶クラスター」の取組み

～岩手県二戸地方振興局の取組みと甘茶クラスター関係者との意見交換～

1 岩手県二戸地方振興局の取組み

1.1. 岩手県における食料産業クラスター関係者の情報交換会

2006年8月9日に岩手県庁で行われた食料産業クラスター関係者の第2回情報交換会において、二戸地方振興局が注力している甘茶クラスターの取組みを紹介していただき、後日取材させてもらうこととなった。

1.2. 二戸地域での食料産業クラスターの取組み

県北の二戸地域では、アマランサス、いなきび、ひえ、あわ、たかきび等の雑穀を利用した雑穀クラスターの形成が進められている。県の役割としては、優良品種の供給、省力化技術、生産管理機の開発と普及、栄養機能等のPR、流通対策支援（ブランド化支援）などを行っている。雑穀の栽培は県南地域でも盛んで、雑穀クラスターの取組みは、全県的に進められている。

また、二戸地域にある九戸村は、甘茶の産地で、二戸地方振興局では、その甘茶でクラスターの取組みができないかと検討している。そこで、2007年1月22日に、二戸地方振興局を訪れ、企画総務部産業振興グループの松崎雄一主任、株式会社 九戸村ふるさと振興公社の秋元光浩施設長代理から、甘茶クラスターの取組みについて伺った。

2 甘茶クラスターの取組み

2.1. 甘茶の効能

甘茶は、ユキノシタ科アジサイ属の高さ 80 cmほどの落葉樹で、葉を乾燥させると甘みが出ることから甘味料として古くから使われている。甘みは砂糖の 200 倍と言われている。ただし、糖分やカロリーはほとんどない。甘茶の効能としては、抗アレルギー作用、抗酸化作用（老化防止）、胃粘膜保護作用、歯周病抑制が挙げられる。

2.2. 九戸村での甘茶栽培

岩手県の北部に位置する九戸村は、人口約 7,300 人の村で、面積の 70%以上が山林原野で占められている。九戸村では昭和 59 年から甘茶を栽培している。生葉の原料として、県外の製菓メーカーとの契約栽培がきっかけで、多い時には 10 t/年の生産量があったそうである。現在の生産量は 3～4 t/年で、そのうちの 6～7 割を製菓メーカーへ販売している。



左から(株)九戸村ふるさと振興公社の秋元光浩施設長代理と二戸地方振興局 企画総務部産業振興グループの松崎雄一主任



(株)九戸村ふるさと振興公社で製造している甘茶製品

2.3. 甘茶クラスターの関係者

甘茶の発芽期は4月、収穫期は9月末で、栽培農家が手作業で収穫し、北いわて農協(管内は二戸市、軽米町、九戸村)、が生状態で出荷している。(株)九戸村ふるさと振興公社では、葉を買い取り、お茶を製造している。お茶の製造方法は、生の葉を水分 60%まで乾燥させ、揉ねんし、一夜発酵させ、仕上げ乾燥させるという方法である。その甘茶をそのままパック詰めしたものと缶飲料にしたものを、地元産直施設で販売している。

また、地元の菓子屋、小笠原菓子舗でも、「九戸かっぱれ」という甘茶を使ったお菓子を販売している。



二戸駅のお土産屋さんで販売していた甘茶を利用した小笠原菓子舗の「九戸かっぼれ」

2.4. 甘茶の需要

甘茶の用途は、お茶、生薬原料、宗教行事（毎年4月8日に釈迦の誕生を祝う灌仏会での利用）での利用が主で、北いわて農協では1:1:1くらいの割合で出荷しているそうである。平成18年には、13tと九戸村の年間生産量3~4tを大幅に超えるオーダーがあったそうである。この近年の需要拡大について、(株)九戸村ふるさと振興公社の秋元氏は、ポジティブリスト制度導入による中国からの甘草の輸入停止を受け、生薬原料としての国内需要が増えているからではないかと推測している。また、海外からの問い合わせや注文も来ており、韓国からはキムチ製造での需要、ドイツからはお茶としての需要があり、評価が高い。ただ生産量が少ないため需要に応えられないのが現状だそうである。

2.5. 甘茶生産における問題点

生産量を増やせられない理由として、以下の4点を挙げていた。

- ① 栽培から収穫までに3~5年かかり、また草取りやダニの駆除等の手間がかかる。
- ② 収穫用の機械がなく、全て手作業である。
- ③ 生産者の高齢化が進んでいる。
- ④ 生産者に「製薬メーカーからの買取のない時期が2年あった」というトラウマが根強く残っている。

九戸村の主力農産物は、プロイラー、リンドウ、ねぎで、それらの合間に甘茶も生産しているという状況にある。現在危惧しているのは、九戸村で甘茶生産を拡大できないうちに、北海道、広島県、熊本県、宮崎県等、新規産地が出現しつつあり、そちらへ需要が流れてしまうことだそうである。

九戸村が甘茶産地のトップリーダーとなるためには、生産拡大とともに、有機JAS認証の甘茶栽培などにも取り組み付加価値をつけていく必要がある。

2.6. 甘茶の加工原料供給としての可能性

(株)九戸村ふるさと振興公社としては、独自の新商品開発とともに、加工原料供給としての可能性も考えているそうである。「甘茶の粉末化に対する実需者からの要望も多く、今後は粉末化の可能性も検討したい」と秋元氏は話していた。それから、加工原料供給を検討するならば、これまで以上に品質管理体制を整える必要があると話していた。

3 今後の展開

他地域のクラスターでは、商品開発をしても販路がないことが多い。それに引き換え、九戸村の甘茶には引き合いも多く、既に販路が確保されている状況に近い。

ただし、甘茶産地のトップリーダーとなるためには、甘茶栽培における有機JAS認証、加工原料生産段階における品質管理体制の整備とともに、商品開発に関して、

(株)九戸村ふるさと振興公社以外の地元メーカーの参入も望まれる。それらの取組みによって、地元住民や生産者にも産地ブランド意識が芽生えることが、ゆくゆくは甘茶の生産量を増加させることにつながるのではないだろうか。

(文：社団法人食品需給研究センター 藤科智海)

◇

◇