

# ● 三重県茶業の現状 ●

## 1 本県における茶業

### (1) 伊勢茶の全国的地位

本県における茶生産状況の全国的な地位は、栽培面積、荒茶生産量、生葉荒茶生産額とも静岡県、鹿児島県に次いで第3位である。

茶種別では、かぶせ茶を含むおおい茶の生産量が全国第2位で、全国シェアの21.9%と高いウエイトを占めている。

ただし販売面では、「伊勢茶」としてではなく、他府県産の銘柄茶の原料用茶として出荷されることが多いため、静岡茶、宇治茶など全国的な銘柄産地に比べ市場単価が低く、今後、流通・消費段階で「伊勢茶」のブランド化を確立することが重要な課題となっている。

栽培面積・荒茶生産量・生葉・荒茶産出額の全国概要(主産県)

農林水産統計

栽培面積 (平成28年)			荒茶生産量 (平成28年産)			生葉荒茶産出額 (平成27年産)		
府県名	面積(ha)	比率	府県名	生産量(t)	比率	府県名	金額 (億円)	比率
全国	43,100	100.0	全国	80,200	100.0	全国	907	100.0
①静岡	17,400	40.4	①静岡	30,700	38.3	①静岡	306	33.7
②鹿児島	8,520	19.8	②鹿児島	24,600	30.7	②鹿児島	227	25.0
③三重	3,000	7.0	③三重	6,370	7.9	③三重	87	9.6
④京都	1,580	3.7	④宮崎	3,760	4.7	④京都	83	9.2
⑤福岡	1,550	3.6	⑤京都	3,190	4.0	⑤福岡	45	5.0
⑥宮崎	1,420	3.3	⑥福岡	1,870	2.3	⑥宮崎	26	2.9
⑦熊本	1,350	3.1	⑦奈良	1,720	2.1	⑦愛知	21	2.3
⑧埼玉	884	2.1	⑧熊本	1,280	1.6	⑧佐賀	16	1.8
⑨佐賀	866	2.0	⑨佐賀	1,240	1.5	⑨奈良	15	1.7
⑩長崎	750	1.7	⑩愛知	914	1.1	⑩熊本	13	1.4

農林水産統計

茶種別荒茶生産量の全国主産県概要(平成28年産)

(単位:t、%)

茶種	普通せん茶			おおい茶			
	順位	府県名	生産量	比率	府県名	生産量	比率
		全 国	47,300	100.0	全 国	6,980	100.0
1		静 岡	19,500	41.2	京 都	1,780	25.5
2		鹿 児 島	15,800	33.4	三 重	1,530	21.9
3		宮 崎	3,090	6.5	静 岡	680	9.7
4		三 重	2,740	5.8	愛 知	556	8.0
5		福 岡	1,360	2.9	福 岡	488	7.0
6		熊 本	721	1.5	奈 良	442	6.3
7		埼 玉	630	1.3	佐 賀	414	5.9
8		京 都	553	1.2	鹿 児 島	372	5.3
9		奈 良	475	1.0	長 崎	265	3.8
10		佐 賀	312	0.7	宮 崎	100	1.4

茶種	番 茶			そ の 他			
	順位	府県名	生産量	比率	府県名	生産量	比率
		全 国	21,800	100.0	全 国	2,320	100.0
1		静 岡	9,740	44.7	三 重	1,030	44.4
2		鹿 児 島	8,060	37.0	静 岡	624	26.9
3		三 重	1,070	4.9	鹿 児 島	231	10.0
4		奈 良	797	3.7	京 都	219	9.4
5		京 都	642	2.9	愛 知	45	1.9
6		宮 崎	297	1.4	長 崎	26	1.1
7		長 崎	138	0.6	佐 賀	21	0.9
8		愛 知	95	0.4	宮 崎	9	0.4
9		佐 賀	66	0.3	奈 良	3	0.1
10		福 岡	29	0.1	-	-	-

農林水産統計

※ おおい茶は、玉露、かぶせ茶、てん茶を合わせた表記。

その他は、食品加工用茶、紅茶等。

## (2) 本県の風土と伊勢茶

本県は、北緯33° 70′ から35° 25′ の間に位置し、西北に鈴鹿山脈、台高山脈を背負い、東南は伊勢湾、熊野灘に面した南北に細長い地形である。県内の大半の地域は年平均気温が14～15℃と温暖で、茶の栽培に必要とされる年間降雨量1,500mm以上の地域では、ほとんどが茶の生産適地となっている。

また、本県における摘採時期については、以上のような地理的条件から地域による差はあるものの、おおむね一番茶は4月下旬から5月中旬、二番茶は6月下旬から7月上旬に摘採されている。全国的には、遅場の産地となっている。

## (3) 伊勢茶の特徴

歴史的な背景と立地条件から、普通煎茶のほか、かぶせ茶、深蒸し煎茶等、特色のある茶が生産されている。

恵まれた立地条件の中で栽培され、生育が良好なため、葉肉が厚く、滋味濃厚で3煎目まで味や香気の変化がない特徴を備えている。

また、本県では10世紀初頭には茶の栽培が始まっており、江戸時代には本県出身の商人が上方や江戸で幅広く販売を行うとともに、江戸時代末期からは輸出にも力が注がれ、外貨獲得に大きく貢献するなど、古い歴史と伝統に培われた高い生産技術をもっている。近年では、主要産地の防霜ファンの整備もほぼ完了し、茶園作業の機械化による省力化・製茶工場の近代化や大型化が進むなど生産基盤も整備された中で、高品質茶が生産されている。

## (4) 地域の特徴

茶の中心的な産地は、北勢地域と中南勢地域にあり、その他、県内各地(員弁地域、津地域、志摩地域、伊賀地域)に小規模産地が点在し、伊勢茶産地を形成している。

北勢地域では、鈴鹿市、四日市市、亀山市の3市を中心に、鈴鹿山麓の黒ボク地帯の平坦地に茶園が広がっており、経営規模の拡大が進んでいる。茶種については、煎茶、かぶせ茶が多く、てん茶やもが茶などの生産も行われている。

また、南勢地域では、谷あいの傾斜地や、川沿いの平地で良質茶栽培が行われ、茶種は、大台町、度会町で煎茶が、松阪市(旧飯南町及び飯高町)で深蒸し煎茶が生産されている。北勢地域に比べると経営規模は小さいが製茶工場の再編が進んでいる。