

市長コラム

キャッチボール 第38球



まぼろしの石鎚黒茶



西条の特産品「石鎚黒茶」をご存じですか？

独特の香り・酸味を感じるこのお茶、茶葉を微生物により発酵させる「後発酵茶」という種類の一つです。後発酵茶は、日本での生産地が4カ所という貴重なもので、富山県のバタバタ茶、高知の碁石茶、徳島の阿波晩茶、そして小松町の山間部石鎚地区を中心に生産されてきた石鎚黒茶。四国の山間部に集中していることは特徴的です。

その貴重な四国の発酵茶の魅力を多くの人に知ってもらうために、1月24日、石鎚山ハイウェイオアシス館で「石鎚黒茶と四国の発酵茶フォーラム」を開催しました。大寒波に襲われた日でしたが、四国各地から大勢の方にお越しいただきました。

発酵茶は近年さまざまなメディアでも取り上げられ、健康飲料として注目を集めていますが、フォーラムでも、高い健康機能性を中心に、その魅力や可能性について、愛媛大学農学部の菅原卓也教授をはじめとする研究者の先生方や生産者の皆さんに大いに語っていただきました。

一説では、四国霊場を開いた弘法大師が中国から持ち帰ったのが当地での生産の起源ともいわれるこの発酵茶ですが、江戸時代から大正期には盛んに生産されており、生産地や茶葉の色からいつしか「石鎚黒茶」と呼ばれるようになったそうです。しかし昭和に入り、生活様式の変化や生産地の過疎化などの影響で、次第に生産量は減少してきました。

こうした中、十数年前から小松地域の生活研究グループが、地域の誇る食文化の火を消すまいと立ち上がり、生産手法の継承を始めました。現在、この取り組みは福祉施設のほか愛媛大学や研究機関との連携も進み、大きな広がりを見せています。

フォーラムでは、地元の西条高校・西条農業高校の生徒による石鎚黒茶を生かしたスイーツ開発についての発表もあり、試食会も大変好評でした。

「まぼろしの石鎚黒茶」が本当の幻にならないよう、今回のフォーラムをきっかけとして、地元の方々の取り組みがますます活性化することを願うと同時に、学術的な評価が進むことにも大きな期待を寄せております。他の四国の発酵茶とも連携しながら、そのブランド化に向けて、市としても応援を続けていきたいと考えております。



▲発酵茶の魅力を伝えたフォーラム

平成28年度

市政懇談会 ～市長とキャッチボール～ 各公民館で開催

平成28年度の市政懇談会が、4月20日(水)の国安公民館から始まります。地域の課題などについて、市長と直接意見交換をしてみませんか。ぜひご参加ください。

■日時・場所

- 4月20日(水) 19時30分～21時 国安公民館 TEL0898-66-5028
- 4月21日(木) 19時30分～21時 小松公民館 TEL0898-72-2631
- 4月23日(土) 14時～15時30分 加茂公民館 TEL0897-58-0001
- 4月25日(月) 19時30分～21時 丹原公民館 TEL0898-68-6371

■内容

市政報告、意見交換（フリートークング）

■問合せ

- 市庁舎本館 3階
広報広聴課 広聴係
TEL0897-52-1694
- 各総合支所
総務課 総務調整係
※電話番号は14ページ上段