

「茶旅」

(47)

ティーツーリズムを考える

”こぼればなし”

コラムニスト 須賀 努



7月の猛暑の中、関西へ向かった。神戸と言え、北野の異人館などが有名で、何となく紅茶のイメージが合う街だが、この付近では紅茶が作られていた歴史はなく、お茶の輸出の歴史も明治期にほぼ終わっていた。それでも紅茶の雰囲気のある街、おしゃれな紅茶屋さんのある街、そのイメージは茶業界にとっては重要な、と感じる。

次に和歌山の和歌山大学へ向かった。この大学には国立大学には珍しく、観光学研究センターがあり、カナダ、インド、タイの外国人教員がいるという特色がある。今回はそのタイ人講師、ウクルアムアン・アムナーさんのお声かけで、学内のワークショップ『Real Industry and Tourism』に参加した。



写真:台湾茶を味わうワークショップ参加者

筆者は、スリランカの観光茶工場（ファクトリーツアーと小売りの推進）、インドダージリンの茶園の村ホームステイ（普通の民家に泊まり、茶園見学などを交ぜながら、実際の現地生活を体験、茶業への理解を深める一種のスタディツアー）、台湾高山茶産地でのキャンプ（自然環境に優れた高地に

ことを知った。講演では、タイからメーファールン大学タイ茶業研究所長のピアポー先生が来られて、タイのティーツーリズムの現状を報告していた。ピアポー先生は日本の茶業を学ぶため、タイの茶業関係者などを連れて1年に何度も訪日しており、またアジア各地も巡って、茶の研究を続けている。タイ茶業発展のために、貪欲に学ぶその姿勢には驚かされている。

本紙の中小路編集長も参加され、日本茶業の現状とアジア各地のティーツーリズムの紹介に熱弁を振るわれていた。編集長は日本茶の展示を行い、ピアポー先生はタイの庶民が飲むタイ茶を実際に淹れて、皆に振る舞う。筆者は台湾茶を持ち込み、中国茶教室を主宰されている津田美紀子さんにお茶淹れをお願いした。お茶は話だけでなく、実際に飲んでみると、その臨場感が高まる。茶園で飲むとその美味しさは数倍になる。

お客を呼び込み、生産環境などを理解してもらいながら茶葉の販売を行う）などを紹介させてもらった。

アジアでは観光茶園が増えていること、またそのバリエーションと規模が拡大していること、そしてそのための取り組みに力が入っていることは重要な動きだと考えている。ティーツーリズムは、特にこれからの茶業にとって、間違いなく一つの柱になると思われ、各地域で精力的な取り組みが行われていることを伝えたいつもりだったが、どの程度理解してもらえたのだろうか。

正直に言うと、日本各地を回ってみても、ティーツーリズムの認知度は必ずしも高いとは思わず、製茶シーズンの関係もあると思うが、何となく一過性のイベントに終わっている感はない。今後は年間を通して、日本人は勿論、外国人にも日本茶に親しんでもらえる、日本独自のお茶観光を本格的に考えた方がよいのではないだろうか。訪日外国人観光客がこれだ

け増え、リピーターは本当の日本を知りたがっている今こそ、茶道だけのお茶ではなく、普通の暮らしの中にあるお茶、生活の中に眠る文化についても紹介することが彼らの興味を惹くことになる。

因みにこのワークショップの前に、観光学部の授業を見学させてもらった。グループに分かれて、実際にヨーロッパやアジアの外国人観光客を京都和束の茶産地に受け入れるモデルツアーを作りアピールする、というものだったが、単にイベントを企画するだけではなく、その交通手段、宿泊・食事手配、なども考慮してツアーを作る取り組みは、今後実際にティーツーリズムを企画、受け入れていく中で、非常に有意義な内容だったと思う。是非これを机上に終わらせず、テストケースで実際に受け入れてみれば、その問題はよりクリアーになり、精度が上がることは間違いがない。

（すが つとむ）