

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!

徳島県上勝町

が応援するふるさと名物

◎黄金色に香る
「上勝阿波晩茶」を活用した
加工品群及び着地型観光





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

令和元年6月13日

徳島県上勝町 (かみかつちょう)

地域の
プロフィール



上勝町は、四国山脈の南東部にあり、徳島県庁から南西方向に約40Km (車で50分) のところに位置している。周辺には、標高1,439mの高丸山を最高峰とする山脈が重なり、東流する勝浦川は深い渓谷をなし、その流域にごくわずかな平野がみられるものの、大部分が山地である。山腹の斜面には、階段状の田畑が開拓され、標高100mから700mの間に大小55の集落が点在している。総面積109.63km²のうち、88.3%が山林で、そのうち80%が杉を主体とした、人工林で覆われている。

町の人口は、昭和30年の6,265人をピークに毎年減少し、現在 (H31.1.1) 1,547人となっている。人口減少率は約75%であり、また、高齢化率は51.84%で、過疎と高齢化が同時に進行している四国で最も小さな町である。しかしながら、小さくてもキラリと輝くオンリーワンを持つ農産の村を目指し、同様の悩みを抱える全国7つの町村と連携して「日本で最も美しい村連合」を設立し、自立・持続可能な地域であり続けようとしている。



地域の プロフィール

本町は昭和56年2月、マイナス13度という極地的な異常寒波に襲われ、ほとんどの『みかん』が枯死。本町特産の香酸柑橘である『ユコウ』や『スタチ』も枯死寸前となり、農業は大打撃を受けた。

これを契機として、まちづくりとは何か、町の活性化とは何かを課題に、「次世代を担う若者定住」と位置づけ、農家はもちろん、農協、町、県等が一致団結し取り組んだ結果、彩農業や菌床しいたけ栽培などの第3セクターによる新しい産業が生まれた。

また、平成15年9月には、焼却・埋め立てによるごみの処理を限りなくゼロに近づける取り組みとして「ごみゼロ宣言」を行い、全国的に注目を集めている。



上勝町キャラクター

1

上勝阿波晩茶について①

主な地域資源

！上勝阿波晩茶とは

世界でも珍しい乳酸発酵させて作る後発酵茶。

四国の山奥にある小さな町で、自家用として代々伝統製法を守りながら受け継がれてきた。

水色は澄んだ山吹色、独特の発酵香とさっぱりとした酸味が特徴。

！番茶でなく、晩茶

「番茶」は緑茶の二番茶三番茶を指す。対して、「晩茶」は年に一度、春ではなく葉が分厚くなった晩夏に摘み取られる。また、桶に漬け込み発酵熟成させることから「晩」の字を使う。



！茶の種類



上勝阿波晩茶について②

！歴史

平安時代末期、横尾権守は主君平清盛の熱病を治すため中国へ渡り、妙薬の製法を学び持ち帰った。しかし、その時すでに平家は滅亡しており、横尾権守はこの地（上勝町）へ落ち延び人々にその製法を伝えた。これが上勝阿波晩茶の発祥とされ、約800年の歴史を有する。

！特徴

カフェイン含有量が少なく、乳幼児から妊婦、ご年配の方まで飲用でき、あらゆる人に親しまれている。また、食事中、仕事中の水分補給、ティータイムのお供、親しい人へのおもてなしにと上勝町の生活に溶け込んだ文化そのものである。



上勝阿波晩茶について③

！「上勝阿波晩茶」の現状と課題

上勝阿波晩茶の生産農家戸数は84戸(2018年現在)。生産者の大半が70歳以上。茶樹は棚田の畦畔に生えていたものを育てて収穫していたため、大規模化、機械化されておらず、収量も少ない。また、夏真っ盛りの7月に茶摘みが行われ、熱湯で湯がき、桶に漬け込み発酵、天日干しでようやく完成する。この間約2ヶ月。こうした重労働が後継者不足に拍車をかけている。

しかし、今、上勝阿波晩茶の商品としての魅力や晩茶関係者の努力により、少しずつ注目を集めるようになった。このような状況下、晩茶の個性や品質を保ったまま生産量を増大させることが課題であり、特に後継者問題はまったなしの状況に直面している。



上勝阿波晩茶について④

！「上勝阿波晩茶」を支える人・組織

「現在の阿波町内での晩茶生産量は約10トン。生産量そのものが少なく、取引に応じかねている。今後は、晩茶生産地としての供給力強化が必須。」と語る一般社団法人上勝阿波晩茶協会代表理事の高木宏茂氏。自身は徳島市出身だが、上勝阿波晩茶に惹かれて晩茶農家に転身した。

高木氏は上勝阿波晩茶の現状を憂慮し、地元晩茶農家を説得。平成30年6月に「一般社団法人 上勝阿波晩茶協会」※を設立した。「伝統、技術、思想、文化…上勝阿波晩茶そのものをデザインし、晩茶に携わる人全てが幸せになれるような仕組み作りをしたい。いっしょに取り組んでくれる人や企業を募りたい。」と夢は膨らむ。

一般社団法人 上勝阿波晩茶協会
初代表理事
高木 宏茂



※「一般社団法人 上勝阿波晩茶協会」とは

上勝阿波晩茶の伝統を継承し、産業として発展させることを目的として設立。町内の生産農家や販売店を中心に構成される。

協会の主な活動。

- ・毎年9月に「上勝阿波晩茶祭り」を開催
- ・「茶摘み体験」募集、アテンド
- ・「徳島発！輝くむらの宝」認定
- ・地域団体商標登録への取り組み
- ・耕作放棄地の再整備
- ・晩茶農家の後継者育成
- ・クラウドファンディング
- ・上勝阿波晩茶ガイドブック「晩茶の旅」発行、販売



2

上勝阿波晩茶って 体にいいの？



トピックス

血糖値抑制や整腸作用などに効果があると言われる晩茶。
最近、注目されているのが花粉症や鼻炎など、アレルギーを抑える効果です。
晩茶はなぜアレルギーに効くのか？
徳島大学特任教授の福井裕行先生に聞きました。

Q. 上勝阿波晩茶が花粉症や鼻炎などの アレルギーに効くといわれていますが、本当ですか？

本当です。アレルギーの原因はヒスタミンという体内にある物質です。ヒスタミンの役割は、病原菌など体内に入った異物を追い出すための免疫作用です。しかし、この免疫作用が誤作動すると花粉など本来害のない物質に対して反応してしまう。これがアレルギーです。この誤作動を抑える薬が抗ヒスタミン薬です。アレルギー性鼻炎の緩和が主な効能ですが、蕁麻疹やかゆみを伴う皮膚疾患、アトピーにも用いられます。

現在、抗ヒスタミン薬はまだ不十分な部分があります。例えばアレルギーの反応が100だとしたら60は効くが、残りの40は効かない。

つまり完全にアレルギーを抑えることはできないのです。そのメカニズムをずっと研究してきました。なんとかもっと効くようにしたい。探し求めてたどり着いたのが“上勝町の阿波晩茶”です。

晩茶にはその他のお茶（緑茶、紅茶、烏龍茶など）には入っていない成分があります。それがピロガロールという物質です。ピロガロールは晩茶製造工程の“桶に漬ける”という段階で乳酸菌が発酵するときに作られます。マウスで実験した結果、抗ヒスタミン薬と晩茶を併用するとアレルギーの抑制は90にまで上がることがわかりました。

Q. 上勝阿波晩茶はどれくらい飲んだら アレルギーに効くのですか？ また、どのように飲むのが一番効果的ですか？

抗ヒスタミン薬と共に1日に700mlくらいの量を毎日飲むことをお勧めします。お茶を普通に淹れて飲むだけで十分効果があります。また、最近は晩茶のお菓子などの加工品もありますが、加熱しても成分的には変わらないという実験データもありますので、加工品を食べることで効果はあります。

上勝阿波晩茶って体にいいの？

Q. 晩茶はどうして乳酸発酵するのですか？

乳酸発酵といっても様々な種類があります。一般的に知られているのはヨーグルト。たくあんなどの漬物にも乳酸発酵させたものがあります。それぞれの乳酸菌の種類はみな違います。

乳酸菌は自然界の至る所に存在します。しかし、酸素のない状態でないと発酵しません。晩茶を作る過程で茹でることによって他の雑菌を殺し、桶に漬け込むことによって酸素がなくなります。この桶の中が、まさに乳酸菌が大好きな環境なのです。

乳酸菌は桶の中で晩茶の炭水化物を分解して乳酸を作ります。そして発酵するとき作られるのがピロガロールです。

福井先生の研究によって今まで知られていなかった上勝阿波晩茶の効能が明らかにされつつあります。美味しい晩茶を飲んで健康に暮らしましょう。

※抗ヒスタミン薬と上勝阿波晩茶の併用によるアレルギー抑制効果はマウス実験による結果です。人間の場合は効き目に個人差があります。人間への効果は現在臨床試験中です。

Q. 農家によって味が違うのは乳酸菌も関係あるのですか？

関係あると思います。乳酸菌は生き物です。晩茶を発酵させる乳酸菌はそれぞれ似ているけれど、人間に個性があるように乳酸菌にも個性があります。

カフェインを多く食べる乳酸菌がいれば、匂いを強く発する乳酸菌もいます。性質だけでなく量も違います。乳酸菌の量が多ければ、その分酸味が強いということもあるでしょう。

乳酸菌は空気中にあるものなので、新たに晩茶の製造を始めても発酵はします。しかし、長年作り続けている農家では同じ性格の乳酸菌が育っているはずで、それが味の個性になっているのではないのでしょうか？

晩茶の製造をやめてしまい、この乳酸菌がなくなったら、同じ乳酸菌が再び戻ってくることは難しいかもしれません。伝統のある晩茶農家には、ずっと乳酸菌が棲んでいるのです。すぐれた乳酸菌を残すためにも晩茶を作り続けていくことは大事なことです。



福井裕行先生 プロフィール

昭和23年生まれ 和歌山県出身
昭和52年 大阪大学大学院医学研究科修士
昭和52年 国立大阪病院研修医
昭和52年～58年 大阪大学医学部助手
昭和54年～58年 アメリカ合衆国 国立衛生研究所(NIH)留学
昭和58年～60年 大阪大学医学部講師
昭和60年～平成10年 大阪大学医学部助教授
平成10年～16年 徳島大学薬学部教授
平成16年～26年 徳島大学大学院ヘルスバイオサイエンス研究部教授
平成26年～30年 徳島大学大学院ヘルスバイオサイエンス研究部特任教授

3

上勝阿波晩茶 の製法

製法



1 摘む

7月から8月の中旬頃。成長して分厚くなった茶葉を手摘みで収穫。収穫は年に一度だけ。木の根元から先端まで全葉を摘採する。茶の木の多くは山の斜面にあり、元々自生している。



2 茹でる

緑茶では茶葉を蒸すか炒るのが通常だが、沸騰した釜の中で茹でる。茹でることにより発酵の妨げとなる雑菌を殺すことができる。できあがりの味や香りを決める大切な工程。茹で終わった汁は桶につけ込む時に使うので捨てない。



上勝阿波晩茶の製法

3 擦る

茹で上がった茶葉はすぐに揉捻機じゅうねんきか木製の舟といわれる道具で揉捻する(すりつぶす)。



4 漬ける

擦った茶葉を桶に入れていき、杵で突いて空気をしっかり抜く。これは乳酸菌が酸素の無い状態を好み、発酵しやすくなるからである。重石を乗せ、2週間から約一ヶ月発酵熟成させる。この期間の違いも味や香りを決める大きな要因である。



上勝阿波晩茶の製法

5 干す

桶だし後、すぐムシロなどの上に広げて天日干しをする。水分が完全になくなるまで時折茶葉をかき混ぜながら2～3日かけて乾かす。途中少しでも雨に濡れると商品にならないので天気が怪しくなるとすぐに屋根のあるところになってしまう。夕立の多い時期なので神経を使う仕事である。乾燥できたら選別作業を経て出荷される。

! 個性が豊か

前述の製造工程における作り手の加減は、代々各家々に受け継がれたこだわりがある。また、標高差や土質など様々な茶樹の生育環境の違いなどにより、出来上がった茶の味や香りは、一つとして同じものがなく多様。個性が失われつつある現代に、これだけ個性的で多彩な茶が生き残っているということは奇跡に近いこと。



4

ふるさと名物

上勝阿波晩茶を 活用した加工品群

! 阿波晩茶そば (そば処 あさかげ亭)



美しい棚田のロケーションで。そば打ち体験や宿泊も。

! 晩茶ジェラート (リストランテ・ペルトナーレ)

若手イタリアンシェフ
珠玉の逸品。



! KAMIKATZ IPA (RISE & WIN Brewing Co. BBQ & General Store)



晩茶を使った香り豊かなビール。

上勝阿波晩茶を 活用した加工品群

! あやひめ (株式会社 上勝開拓団)



晩茶が入ったミニ茶箱

! カミカツパンチ (Bar IRORI)

甘さすっきり
晩茶入りカクテル



! ばんチャイ (喫茶いくみ)

晩茶で作った
インド風ミルクティー。



上勝阿波晩茶を活用した着地型観光

！上勝阿波晩茶祭り

晩茶農家による新茶の試飲・販売や、町内外の各事業所による晩茶にまつわる飲食・体験などのイベント。



！茶摘み体験

晩茶作りに携わったという達成感と、非日常体験による充実感をプレゼント。

上勝阿波晩茶を活用した着地型観光

！給茶スポット

(NPO法人ゼロ・ウェイストアカデミー、象印マホービン株式会社)

上勝町指定店へマイボトルを持参すれば購入したドリンクを給茶してくれる。四国初。



象印マホービン(株)では、大人も子どももマイボトルライフを楽しんでほしいという願いを込め、2006年からマイボトルキャンペーンを始めました。お気に入りのマイボトルで、ぜひお店のこだわりの味を楽しんでください!



給茶スポット

給茶スポットとは? キャンペーン参加事業所にマイボトルを持参すれば購入したドリンクを給茶してくれます。

- 上勝町 給茶スポット一覧
- リストラテ・ベルトナーレ □cafe polestar
 - 月ヶ谷温泉 月の宿 □喫茶いくみ
 - 湯つり神田茶屋 □Bar IRORI



毎週で50名にZOJIRUSHIボトルが当たる!
給茶スポット ミニスタンプラリー 開催中

スタンプラリーの期間中(9月29日~10月28日)
上勝町の給茶スポットで給茶するとスタンプがもらえます。
スタンプが多い人から順に抽選で50名様に
ゼロ・ウェイストロゴ入りZOJIRUSHIボトルが当たります。
詳しくはスタンプラリー実施店をご覧ください。

！農家民宿(花びより、孫の家、わっか、山揆)

郷土料理とともに茶作り体験や宿泊。



上勝町(かみかつちょう)の取り組み

！地域活性化を目指す団体等を支援

上勝町では「一般社団法人 上勝阿波晩茶協会」など地域や団体の活性化を図る事業を支援しています。

上勝阿波晩茶祭りの後援や観光パンフレット等による上勝阿波晩茶のPRをはじめ、上勝阿波晩茶の「徳島発！輝くむらのたから」認定支援の取り組みも行いました。

！徳島発！輝くむらのたから」とは

徳島県は、県内の農山漁村地域の特徴ある農林水産業や、それにまつわる食、景観、伝統行事などを「むらのたから」として認定し、国内外に広く発信するとともに、農山漁村交流や観光の拠点として磨き上げ、受け継いでいくことによって農山漁村の活性化を図るため、平成30年度に「徳島発！輝くむらのたから」認定制度を創設しました。



第1回「徳島発！輝くむらのたから」に選ばれた上勝阿波晩茶の認定証

！地域事業者の相談窓口

(一社)上勝阿波晩茶協会や上勝町商工会などと連携し、上勝町地域相談窓口となります。

