

お茶に関する政策条例における前文 まとめ

① 京都府宇治茶普及促進条例（平成 31 年京都府条例第 16 号）

日本茶は、私たちの心を潤してきた飲み物として、我が国の伝統と文化を代表するものであるが、その中でも、京都を代表する宇治茶は、多くの府民の暮らしを支える京都の重要な産品であり、京都の産業においても、茶業は重要な地位を占めるものである。

鎌倉時代には、京都でお茶の栽培が始められたといわれるが、その後、「覆い下栽培」による抹茶の生産が、江戸時代には「宇治製法（青製煎茶法）」による煎茶、それに続く「玉露」の生産が始められるなど、宇治茶は、京都を代表するにとどまらず、日本茶そのものの発展と普及に重要な役割を果たしてきた。

また、「茶の湯」等の喫茶文化は、茶道とともに、日本料理や陶芸、工芸、建築等の多様な日本文化の発展に大きく寄与してきた。

これら宇治茶を支える茶業は、歴史的な宇治茶の生産地である山城地域の宇治川や木津川の流域とその東部の中山間地域だけでなく、京都市域はもちろんのこと、中丹地域の由良川流域や丹後地域にも広がっており、府内の全域にわたる重要産業となっている。

このような中で、京都の産業としての宇治茶の価値を守り、高め、現在及び将来の府民が、心豊かで健康的な府民生活を享受するために、宇治茶の伝統と文化に関する府民の関心と理解を深め、宇治茶がいつでも身近で親しめるものとなるような、宇治茶の普及の促進及び茶業の振興を図る取組の実施が強く望まれるところである。

こうした認識の下に、お茶の振興に関する法律（平成 23 年法律第 21 号）、京都府文化力による未来づくり条例（平成 30 年京都府条例第 27 号）等の趣旨を踏まえ、府や市町村、府民、茶業者等が一体となって宇治茶の普及の促進等を図ることにより、お茶がいつでも愛飲され、心が潤される京都を築き、さらに、日本茶や日本文化の更なる発展に寄与することができるよう、この条例を制定する。

② おいしい狭山茶大好き条例（令和４年入間市条例第１６号）

入間市は、狭山茶の「誕生の地」であり、最大の「主産地」です。

入間市にとって狭山茶は、入間市の自然環境と先人たちの努力の上に成り立つ重要な特産物であるとともに、その味と香り、茶のある暮らし、茶畑の広がる風景は、市民の誇りとなっています。市内の至る所に茶畑や茶工場、茶販売店があり、茶業は、入間市の主要産業のひとつとして地域経済の中で大きな役割を担っています。

市では、狭山茶を始めとした幅広い茶に関する調査研究を行い、研究成果を生かした講座や展示をしています。学校教育では、茶摘みや盆点前などの「狭山茶とふれあう教育」を地域の教育力を生かして推進しています。このように子どもから大人まで狭山茶や茶文化について学ぶ機会を多くつくっていることが、入間市の大きな特色となっています。

狭山茶産地は、全国の主要茶産地の中では北方に位置し、温暖な地域に比べ茶摘みができる回数も限られ、全国的に見れば生産量は少ない状況です。しかし、寒さに耐えるために茶の葉がじっくり育ち、香りや味がよいといわれており、流通の少なさから希少価値が高いといえます。

近年、日常的に急須で茶を淹れて飲む人は少なくなっており、茶業の状況は厳しく、市内の茶業者は減少傾向にあります。その一方で、意欲的に狭山茶の生産や新しい商品開発に取り組む茶業者がいます。また、若い世代にも、おいしい狭山茶と茶のある文化を残していきたいと活動する市民がいます。そして、多くの市民が茶畑と狭山茶を入間市の魅力として大切に思っていることは、市民意識調査に表れています。

ここに、みんなで、市民が魅力とを感じる狭山茶の振興を図り、茶文化を後世へつないでいくため、この条例を制定します。

③ 静岡市めざせ茶どころ日本一条例（平成 20 年静岡市条例第 160 号）

静岡市では、「養生の仙薬」といわれるお茶が鎌倉時代から栽培されてきた。市域の至る所に産地があり、静岡のお茶として全国的に有名な緑茶が生産されている。静岡市は、全国有数のお茶の集散地であり、茶業は、本市にとって重要な産業となっている。また、お茶に関する文化や伝統は、私たちの生活に深く浸透し、お茶は、私たちが豊かで健康的な生活を送る上で欠かせないものとなっている。

しかしながら、近年、生活様式や流通の変化により茶業の収益性及び集散地としての機能が低下し、静岡のお茶を取り巻く環境は、非常に厳しいものとなっている。

私たちは、先人たちが築き上げてきたお茶の伝統、文化、産業等を守り、静岡市を日本一の茶どころとして育て次代に引き継ぐため、この危機的な状況に立ち向かわなければならない。そのためには、市、市民及び茶業者その他の事業者等が互いに連携し、静岡のお茶により、だれもが心いやされ、交流の輪を広げられるように、静岡のお茶の魅力を高めていくための施策を総合的かつ計画的に推進していかなければならない。

そこで、私たちは、静岡のお茶に関する産業の振興及び市民の豊かで健康的な生活の向上を図ることを目指し、この条例を制定する。

④ 掛川市緑茶で乾杯条例（平成 31 年掛川市条例第 2 号）

掛川産の緑茶は、日本屈指の品質を誇り、地域経済を支え、世界農業遺産に認定された静岡の茶草場農法は、世界に誇るべき環境と景観を守っています。また、お茶の文化は市民の豊かな心を育み、緑茶効能は市民の健康を守っています。

掛川市には、緑茶をこよなく愛する多くの市民がいます。日頃から緑茶をたくさん飲むほか、お茶割りと言えば緑茶で焼酎を割ることを意味するほど、いたるところで多くの市民がその味を楽しんでいます。

私たちは、古くから人々の縁を結び心をつないできたすばらしい緑茶とその文化を、「お茶を一服いかがですか」ともてなす喫茶去の精神で、世界の人々に楽しんでもらいたいと考えます。

そこで、お祝いの席や人々が集う場において、緑茶やお茶割りで乾杯を行う新たな文化を醸成し浸透させることにより、掛川市と緑茶の情報を国内外に発信することを目指し、この条例を制定します。

⑤ 西尾の抹茶おもてなし条例（令和３年西尾市条例第１号）

温暖な気候、矢作川がもたらす豊かな土壌と川霧に恵まれる西尾市は、７５０年に及ぶ抹茶の歴史が息づくまちです。

その歴史は、文永８年創建の実相寺境内にその開祖聖一国師が、最初の茶種を蒔いたことに始まり、明治に入ってから生産が本格化、大正後期にはてん茶の栽培・製造が主となり、現在に至っています。

また、「西尾の抹茶」は早くから高級茶の製造を目指し、平成２１年には抹茶に限定したものとしては全国で初めて、特許庁の地域ブランド（地域団体商標）に認定されました。

西尾市民が抹茶をいただく機会も多く、保育園や小中学校でも開催されるなど、様々な場面において茶会や野点が楽しまれています。また、５月上旬から下旬にかけて茶摘み体験を行う小中学校もあり、抹茶とのつながりが小さい頃から身につけやすい環境にあります。

そんな「抹茶のふるさと西尾」を誇りに思うとともに、更なる「西尾の抹茶」の普及や、客人に振る舞うことを通したおもてなし機運の醸成を目指し、この条例を制定します。

⑥ 井伊直弼公の功績を尊び茶の湯・一期一会の文化を広める条例（令和５年彦根市条例第７号）

水と緑の豊かな自然環境に恵まれた彦根は、３５万石の家格を誇った井伊家の城下町として、政治、経済および文化について重要な役割を果たしながら繁栄を遂げ、優美なたたずまいの城郭と共に暮らしてきた人々が織り成す歴史的で文化的な風情が残るまちである。

彦根における茶の湯の歴史は深く、井伊家の歴代当主は茶の湯の道を修め、特に１３代当主の井伊直弼公は、自身が埋木舎と名付けた屋敷で茶の湯を始め文武にわたる諸芸に打ち込み、後に幕府の大老に就任してからも自らの茶の湯の探求および実践に励んだ。その過程において、井伊直弼公は、利休を始めとする先人たちが築き上げた侘（わ）びの茶の原点を見つめ直し、自ら著した「茶湯一会集（ちゃのゆいちえしゅう）」において、茶の湯の心構えを「一期一会」の言葉に昇華し、世に示した。

現代においてもこのような歴史的な背景から彦根の井伊直弼公ゆかりの地で茶会が催されるとともに、井伊直弼公が愛用した物を含め数多くの歴史的な茶道具、茶書等が彦根城博物館に所蔵されているほか、楽々園には井伊直弼公が茶会を催した茶室が現存し、彦根城表御殿の天光室、玄宮園内の鳳翔台等の茶室も復元されるなど、情緒および風情のある彦根を形成している。

私たち彦根市民は、井伊直弼公の文化的功績を尊び、彦根に受け継がれてきた茶の湯の歴史、伝統、様式等を大切にするとともに、井伊直弼公が世に示した一期一会の精神を継承し、学び、広めていきたい。特に「幾度同じ人との出会いがあったとしても、その場は二度とないということに思いを致せば、全ての出会いは一生に一度限りの機会となる。だからこそ、誠心誠意人や事物に向き合う。」という一期一会の精神は、私たちが現代社会においても大切にしたい心の在り方であり、広く世界に共有しうる普遍的な考え方として後世に伝えていきたい。

また、茶の湯は、書画、工芸、料理、生花、菓子、建造物、庭園など日本のあらゆる文化とつながりを持つ文化であり、茶の湯との関わりを通して、彦根の新たな魅力を創造し、地域の活力を向上させるとともに、茶の湯・一期一会の文化の継承、定着および普及の促進を図り、もって市民の心豊かな生活の実現および歴史と伝統を生かした文化の香り高いまちの実現を目指し、この条例を制定する。

⑦ 宇治茶の普及とおもてなしの心の醸成に関する条例（平成 26 年宇治市条例
第 27 号）

数ある日本茶の中でも高級茶の代名詞とも言える宇治茶は、鎌倉時代から続いているとされる本市の特産品であり、生産、販売、その他の関連する産業は本市にとって重要な産業となつている。

しかし、近年の生活様式の多様化や飲料の種類の増加などにより、抹茶はもとより急須でお茶をいれる習慣が薄れ、茶を振る舞うおもてなしの機会が減少している。

茶業を重要な伝統的産業としている本市にとって危機感を覚えざるを得ない状況である。

宇治が宇治茶発祥の地である誇りを持ち、宇治茶の消費拡大等による「宇治茶の普及」や、客人に宇治茶を振る舞うことを通した「おもてなしの心の醸成」により、先人たちが築き上げてきた宇治茶の伝統及び産業を守り、国内外に情報発信をすることにより、本市がさらに発展することを目指す。

このような考えの下に本条例を制定する。

⑧ 堺茶の湯まちづくり条例（平成 30 年堺市条例第 42 号）

堺は、中世、世界に開かれた貿易都市として発展を遂げるとともに、町衆が治める自由・自治都市として繁栄し、進取の気風に満ちあふれていた。その中で、今井宗久、津田宗及、千利休等の多くの優れた茶人が生まれ、なかでも千利休は、わび茶を大成し、茶の湯に大きな足跡を残した。また、当時の茶道具が堺環濠都市遺跡の各所で数多く発掘されていることから、豪商など一部の者に限らず、広く茶の湯を楽しむ文化が根付いていたといえる。

茶の湯は、美術、工芸、書画、生花、料理、菓子等の幅広い分野にわたるものであり、世界に誇るべき日本の文化として連綿と息づいている。

堺では、現代においても、市民、事業者等によって様々な茶会が催されるなど、茶の湯を楽しむ文化が受け継がれている。私たちは、これからも、茶の湯を楽しむ文化が大切に育まれてきた堺を誇りに思うとともに、これを次世代に引き継いでいかなければならない。

ここに、茶の湯の文化が息づくまちをめざすことを決意し、この条例を制定する。

⑨ 松江市茶の湯条例（平成 31 年松江市条例第 19 号）

よき日本の面影を今にとどめる城下町松江は、茶どころとして知られている。市民は作法にとらわれることなく、好みに合わせて抹茶を点て、いただいている。ひとときの和みは落ち着きとゆとりをもたらし、生活を潤す。市民の暮らしに根づいた松江のお茶の習慣は、培われて茶の湯文化となり、この地を訪ねた人々を魅了してやまない。

松江の茶の湯文化は、江戸時代に松江藩松平家第 7 代藩主治郷・不昧公によって隆盛をみた。不昧公は、早くから禅と茶道を学び、武家茶の流れのなかで、独自の茶風を創出した。茶道具の名品の保護と収集にも尽力した。これを人々に鑑賞させ、美の興趣をともにし、職人たちには、その技法を学ばせ、さらに自らの美意識を反映した道具の再生をすすめた。また、製茶はもとより、茶席に用いられる菓子や料理を作る職人、さらに茶室建築の匠も養成した。このように、茶道芸術を通し、建築、美術工芸や食の文化の発展をうながし、松江に芸術文化を育て、ものづくりの技量を高め、それは今日の松江を支える産業となり、市民の暮らしを豊かにしている。

亭主も客も、互いを思いやり、心かよわせることが、何よりも大切と説いた不昧公の教えも、国際文化観光都市・松江市民の「おもてなしの心」となって、今に息づいている。

時の流れの中で、茶の湯も改革されるものと不昧公は考え、本質をふまえて新しい時代の茶の湯文化を築き、発展させた。私たち市民は、この精神を受け継ぎ、新しい時代の茶の湯文化を創出し、その所産である産業の振興にいそしんできた。

私たちは、これをさらに充実させ、繁栄をもたらすため、研鑽^{さん}をつみ、内容を豊かにし、未来につづく継承者を育成し、新たな展開をともに求め、これをもとに松江市の茶の湯を、国内外に発信することを目指し、この条例を制定する。

⑩ 八女茶でまちづくり条例（令和４年八女市条例第 26 号）

八女茶は、恵まれた地形や気象条件、先人たちの卓越した技術と努力の積み重ねにより、高級茶として全国的に認知されている。特に八女伝統本玉露は、平成 27 年 12 月 22 日に農林水産省の地理的表示（G I）保護制度の第 1 弾として登録を受け、国内外に八女茶の存在価値を示している。

しかしながら、茶業を伝統的産業としている本市としては、近年の家庭での急須離れなどライフスタイルの変化に伴い、全国的な茶の消費減少に危機感を抱かざるを得ない状況にある。

本市が八女茶発祥の地であることに誇りを持ち、八女茶の伝統と産業を守り、国内外に八女茶の魅力を発信することにより、本市がさらに発展することを目指すためにこの条例を制定する。