

新たな食文化の表現と地域の人々がつながり大切なものはなにか…これからも伝えていきたいものはなにか？

新たなお茶のブランド『和美茶美』（わびさび）は茶源郷・和東町のお茶畑が作りだす美しい景観と、和東茶が持つ茶葉本来のおいしさを表現するために生まれました。

お茶はその茶葉の品質や淹れ方も重要ですが、お茶を淹れる人の心、つまり「おもてなしをする気持ち」が大切です。そして『和美茶美』は『おもてなし煎茶師』を通じ、そのおもてなしの日本の心を世界中の方々に伝えようとしています。



(株)リバーフィールド
代表取締役
山岡 和美氏
(東大阪西支部)

和東町は京都の南山城地区にあり、滋賀県、三重県、奈良県との県境に位置する町で国道163号線を木津川沿い東に走り、笠置山手前を北へ、険しい山並みを抜けると緑あふれる茶畑の風景が目に飛び込んできます。急斜面に広がる和東の茶畑の風景は日本遺産にも選ばれています。しかしこの数十年間で茶葉の消費量は半分近く減ってきており毎年7%程度、減少しています。このままでは和東の美しい景観がなくなってしまう…。

今回の「商い見せます」は、パンの製造とオリジナルな企画を通じて地域活性化に取り組んでいる『リバーフィールド』の山岡社長とその取り組みの一環である和東町を訪ねてきました。



●パン工場「リバーフィールド」

摂津市にあるリバーフィールド社は普通のパン屋さんとは違い、工場で作ったパンをホテルやレストラン等に納品している会社です。目指しているのは、見て楽しく、食べておいしい、笑顔になれるパン、食べて健康になれるパン作りです。

取引先がホテルであったためプロデュース事業も手掛けており、得意先のオリジナル商品の開発や販売、ブランド品のプロモーションを行い、ジャムやジュースなどパンにまつわる商品をホテルやレストランのオリジナル商品として企画・開発・販売しています。

また、リールのカンパニー専門販売サイト『デ・リール』にて、一部のおすすめパンをネット販売しています。

●パンから学んだ食文化の違い

山岡さんは社長に就任して10年目。前職はヨーロッパのツアーを作る会社で自社ツアーのコンダクターとして度々ヨーロッパへ同行することがあり、さまざまな国の歴史や文化に触れ、お客様に説明する機会に恵まれ多くの学びを得ました。特に食文化については、ごはん党であった山岡さんですが、現地でパンを食べてみると、チーズやワイン、そして濃厚なソースに合う主食として、ヨーロッパの食事に合うように作られているとわかりました。その実体験から会社でのパン作りは、料理長が求める洋食に合うパン、特にフランス料理に合うパン作りを通じてヨーロッパの食文化を継承するパン作りで新たにホテルやレストランに提供し続けています。それと同時に、失われていく伝統和食材をパンに取り入れて和の食シーンにも合う和食文化を継承するパン作りをして食べて健康になるパンを切り口に新たな販路拡大につなごうとしています。

●茶源郷・和東町との出会い

グリーンツーリズムに興味のあった山岡さんが、知人から「グリーンツーリズムに食でかわりませんか？」と誘われ出合ったのが和東町でした。和東町は800年以上前の鎌倉時代からお茶の生産で成り立っている町で茶畑の美しい景観が日本遺産にも選ばれています。茶畑の中に民家が点在しており、人々の営みが見える茶畑の景観が見られます。急斜面でつくられる茶畑には大きな重機が持ち込めず人の手によって丁寧に摘み取られます。だからこそ力強くおいしい茶葉が育ちます。ですが、いつかこの景観がなくなるかもしれない。この和東の美しい景観を守りたい、世界に和東茶を知ってほしい、その活動に参加したことがきっかけとなり、パン事業とお茶=食とツーリズムでなにか事業化していこうという活動の足掛かりとなりました。

●和東茶のブランディング

和東町のお茶は高品質でシェアが高く、煎茶としては日本一高い価格で取引されています。しかし、宇治茶の一部として知られているため、和東茶という名前は全く知られていません。リバーフィールドのパンも高級ホテルに納品していますが和東茶同様にリバーフィールドの工場で作られているとは一般的には知られていません。似たような状況の中、どうすれば和東茶のブランドが作れるのか？

山岡さんはクライアントでもある高級ホテルに和東茶のプレゼンをし、新たなお茶の魅力を表現しようとお茶をワインのように提供したり、種類の茶葉で淹れ方の違いによるおいしさの違いを体験してもらったり、茶師によるおいしいお茶の淹れ方のデモンストレーションを企画したりなど、茶葉の楽しみ方を発信しました。そしてホテルのロビーラウンジにて、いつでも美味しい和東茶をお楽しみいただけるようになりました。

これらのプロジェクトは、和東町のお茶農家・上嶋さんとの出会いから始まりました。煎茶の魅力・和東町のことを知ってもらうためにいろんな取り組みをしてきました。社員さんが開発した和東のお茶とパンのコラボによる「和風レーズンパン」はカリフォルニアレーズン協会のコンテストで大賞を受賞しました。また学生向けに和東町へ茶師に会いに行くツアーなどの企画も評判となりました。そして昨年夏には、外務省主催（一般社団法人女性と地域活性推進機構）の『WAW! 2015・女性が輝く社会に向けた国際シンポジウム』においては、煎茶が来賓の方々のおもてなしのツールとして活用され、安倍首相夫妻、リベリア大統領やケネディ駐日大使に、煎茶をふるまう機会を得て「とてもおいしい」との好評を得ました。こうした一つひとつの取り組みによって和東茶の魅力を伝えることによってブランド力を確実に高めていくことに繋がっています。

●おもてなし煎茶師

今回の取材では、『おもてなし煎茶師』制度を体験しました。和東茶の茶葉本来の力の味と香りを体験し、自分にとって美味しいお茶を淹れることの楽しさを知って少しでも美味しく淹れられるようになる。そんなおもてなし煎茶師セミナーでは、小さな器に少しずつ低い温度で和東茶を淹れる、本当においしい煎茶の淹れ方を習得しました。煎茶を淹れながらの会話、味・香りをゆっくりと手をかけて楽しむ。そこに時間の豊かさがあり、便利さを追求してばかりで忘れかけていた「てまひま」をかけ、「真心」をこめる「おもてなし」の精神に通じるものを感じました。我々の会社内においても社員や得意先にお茶のふるまいがコミュニケーションツールになるかと思いました。山岡さんは次なる仕掛けに、子どもたちや法人様向け、おもてなし煎茶師企画も考えているとか…。

●取材を終えて

山岡さんの日本の食文化の未来を考える思いが、守っていかねばならない地域活動に繋がってきています。リバーフィールド社の企業理念「真心こめた商品作りで世界の人に幸せを」の実現へ、心身ともに豊かで健全であるということ、その土地々々が育んできた力に先人たちが培ってきた『おもてなしの心』その土地で生まれた食材、そして景観。

本当の意味での地産地消に気づいた取材となりました。



※補足資料として

『おもてなし煎茶師』での茶師とは、ブレンダー(調合)とはちょっと違います。お茶を生産する農家さんで味を見極め、ブレンドし、

一定に保つことができる人。またお茶の魅力を人々に啓蒙できるプロとして知識や技術を持ち合わせ、後継者を育てている人の

ことと定義しています。

Profile

企業名：株式会社リバーフィールド

所 在：大阪府摂津市南別府町

設 立：1995年8月

資本金：2,000万円

社員数：69名

事業内容：パン製造業、小売業