

宇治茶の新しい食文化を活かした観光振興とその食文化継承に向けた活動の提案 —「宇治茶スイーツ店マップ」の作製とその配布効果の検証—

立命館大学経済学部寺脇拓ゼミ

4回生 安楽 美月

金山 梨夏

上山 咲

近藤真由子

寺井利依子

1. はじめに

2013年12月、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された。「和食」は多様で豊かな日本の自然の中から生まれ、四季の移ろいを表現しながら、健康や地域とのつながりを重視した貴重な文化遺産であり、その無形文化遺産としての登録は、古来親しまれてきた日本の伝統的な食文化を守る観点から意義があるものだといえる。しかしそうした食文化の継承は、単に文化的な価値をもたらすだけにとどまらない。それは同時に和食の持つ観光資源としての役割を發揮させ、結果的に日本の観光振興に貢献することが期待される。実際、「和食」が無形文化遺産登録された2013年12月の翌月の訪日外客数は944,009人となり、前年比で41.2%増加した¹。「和食」の無形文化遺産登録は日本の伝統的な「和食」の文化が今後継承されることを世界に向けてアピールするものであり、それは重要な観光資源としての役割を果たし、これからの日本の観光振興に大きく貢献するに違いない。

一般に、その国や地域固有の食文化を楽しむことを目的に行われる旅行や観光のことを「フードツーリズム」という（安田 2013）。「和食」は外国人観光客を呼び込む、いわゆるインバウンド振興における重要なフードツーリズム資源だといえるが、国内旅行においても、このフードツーリズムの観点から、その土地ならではの「食」の重要性が年々強く認識されるようになってきた。（株）リクルートライフスタイル（2014）の調査によれば、旅行先を選んだ理由として「そこならではの食、特産品に興味があったから」が39.8%と三番目に高い割合を占めている。その土地固有の食文化は、何ものにも代えられないその地域の重要な観光資源であり、それを活かすことで地域観光の活性化を図ることが可能になるものと思われる。

しかしながら、その地域の「伝統的な食文化」を維持するだけで、観光振興が図られるとは限らない。本研究対象である京都府宇治市においてその傾向がみられる。言うまでもなく宇治

¹ 日本政府観光局（JNTO）「2014年度訪日外客数」（http://www.jnto.go.jp/jpn/reference/tourism_data/visitor_trends/pdf/2003_14_tourists.pdf）より引用。

の伝統産品として最も有名なものが、高級日本茶の代名詞ともいえる「宇治茶」であるが、緑茶の一世帯あたり年間購入量は全国的に年々減少しており²、家で緑茶を淹れて飲む文化は衰退する傾向にある。一方で後述するように、宇治市を訪れる観光客数はここ数年頭打ちの状態が続いている。確かに宇治茶は宇治観光の代表的な土産物であり、それはその土地の観光資源として重要な役割を果たしているが、それだけでは宇治の観光は立ち行かなくなっているのが現状である。

こうした中で、現在宇治市では、観光戦略の一つとして宇治茶を使った「新しい食文化」の振興に取り組んでいる。最近では、宇治茶を活かした食品が数多く販売されており、飲料用のお茶だけでなく、抹茶パフェや抹茶ソフトクリームなど、スイーツにお茶や抹茶が使われるようになってきた。宇治の観光地にはこうした宇治茶スイーツを取り扱う店舗が立ち並ぶようになり、これらのスイーツを目的に宇治を訪れる観光客も多くみられる。時代の変化に合わせて、伝統的な食文化を現代風にアレンジしていくことは、その食文化そのものの継承につながり、さらにはそこでの新しい観光需要を掘り起こして、観光地としての魅力をよりいっそう高めるものと期待される。

問題は、このような宇治茶を活かした新しい食文化をどのようにして振興していくかである。観光資源としての食文化は、それを提供する店舗が存在し、かつその経営が成り立って初めて維持されるものであるため、自然環境や歴史文化財のようにそのもの自体を買い取って管理することは難しい。そこで私たちは地域固有の食材や食文化を活かした商品、そしてそれらを提供する店舗の魅力を社会に広く伝えることがその食文化を守るためのナショナル・トラスト活動であると考え、そうした活動がもたらす社会的な効果を分析することに取り組んだ。具体的には、宇治茶スイーツを提供する店舗を紹介するパンフレットを作製し、それを広く配布することの効果を検証する。さらにその経験から、この活動を効果的かつ継続的に行う方法として、学生が主体となって、大学の授業の中でその活動を展開していくことを提案する。

2. 宇治茶を活かした宇治の観光戦略

2.1 観光資源としての「食」

「食」を目的に行われる旅行や観光、いわゆるフードツーリズムが日本において本格的に行われるようになったのは1960年代から70年代にかけてのことである。1964年の東京オリンピックの開催に伴い、東海道新幹線、名神高速道路などの交通インフラが整備され、1970年の大阪万国博覧会の開催とも関わって、この時期に国内旅行が大きく活性化された。国内の旅行会社は多くの観光地を開拓し、様々な旅行目的を作り出すようになり、そうした中で「地域の食」を目的とした「グルメツアー」などのパッケージツアーが生まれ、多くの旅行者がその

² 総務省統計局「家計調査」(<http://www.stat.go.jp/data/kakei/>)による。

旅行会社が企画する「食」を目的としたツアーを選択するようになった³。

こうした旅行会社主導のフードツーリズムは一定の拡大傾向を示してきたが、90年代に入るとその状況が少しずつ変化していく。バブル経済の崩壊による経済不況に伴い、地域経済の衰退が顕著になっていく中で、各地域は独自にその地域の食材や名物料理を活かした観光振興に取り組むようになった。1993年には、地場産品を販売する拠点としての役割を果たす「道の駅」ができ、商工会議所や飲食業組合のみならず、農業者や漁業者もフードツーリズムの推進に参画していく。さらには食や店舗と関係しない有志の市民団体やNPOも地元の食を活かした観光振興に取り組むようになった⁴。こうした現象は、インターネットの普及により、旅行者がその地域の食に関する詳細な情報を容易に入手できるようになったことも大きく関係している。

実際、地元の食材や食文化を生かした観光振興に取り組み、成功した地域が存在する⁵。千葉県富浦町では、地元の「房洲びわ」を使って、ジャムやクッキーなど約40アイテムの商品を開発した。これが観光客を呼び込み、1994年に約22万人だった道の駅利用客数が2008年には約68万人へと大幅に増加した。豊かなブドウ生産を背景に多くのワイナリーが集まる山梨県の勝沼では、ブドウ農家でもワイン生産者でもない第三者が、「勝沼ワイン」やワイナリーのPRを行い、成果を上げている。彼らは産地散策イベント「ワインツーリズム」を開催し、その参加者数は2008年には2000人であったものが、2011年には3500人にまで増加した。青森県の大間町では、メディアを活用して、マグロの高級ブランドである「大間マグロ」の知名度を上げるとともに、マグロ解体ショーなどのイベントを活発に行うことで、1998年に22万人だった旅行者が、2009年には28万人に増加している。これらの事例は、地域の「食」がその土地の観光資源として重要な役割を果たすことを明確に示すものだといえよう。

2.2 宇治における観光客数の動向と新しい食文化の振興

本研究対象地域である宇治においては、「宇治茶」がまさにその観光資源としての役割を果たしている。宇治茶は宇治市を中心とする京都府南部地域で生産される日本茶であり、近隣県である奈良県、滋賀県、三重県の産茶を、京都府内の業者がその府内において宇治地域に由来する製法により仕上げ、加工したものも含まれる。それは観光地宇治の代表的な土産物としてもよく知られており、宇治市が行った観光動向調査によれば、宇治を観光目的で訪れた人の約57%がお土産にお茶を購入している（宇治市 2012）。また同調査によれば、宇治を訪れる目的として宇治茶をあげた人の割合は、「寺院・神社、名所・旧跡」、「自然や風景、まちの景観」について三番目に大きな数値を示している。これらのことから、観光地としての宇治は、歴史的な建造物や自然の景観だけでなく、そこでの伝統産業である宇治茶によっても支えられているといえる。

しかしながら、宇治への観光客数は近年伸び悩んでいる。図2-1をみると、宇治市における

³ 安田（2013）pp. 32-34を参考にした。

⁴ 安田（2013）pp. 34-37を参考にした。

⁵ 安田（2013）pp. 149-154、182-135、203-207を参考にした。

観光入込客数は、2000年に入るぐらいまでは順調に伸びており、2008年には「源氏物語千年紀」のイベントが開かれたこともあって大きく増加したが、それ以降はむしろ減少する傾向にある。これはもちろん、リーマンショックに伴う世界的な景気の低迷や東日本大震災の影響によるところが大きいと考えられるが、近年では日本の家庭でお茶を淹れて飲む文化が失われつつあり、「宇治茶」が宇治の土産物としてかつてほどの魅力をもたなくなってきたことも決して無関係ではない。図2-2は京都産茶葉の生産動向を示した図であるが、「煎茶」に対する需要の低下を反映して、その生産量は2005年ぐらいから減少する傾向にある。

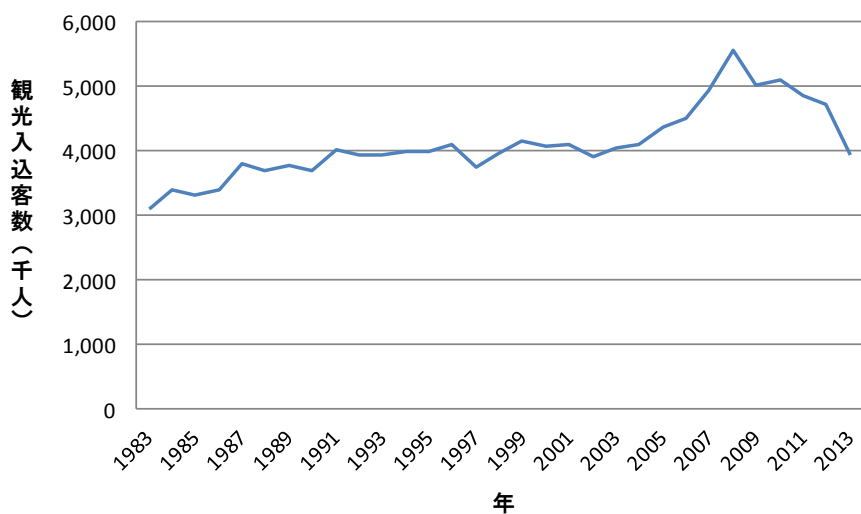


図 2-1：宇治市における観光入込客数の推移

出典：京都府商工労働観光部観光課（2014）「観光入込客数及び観光消費額」より作成。

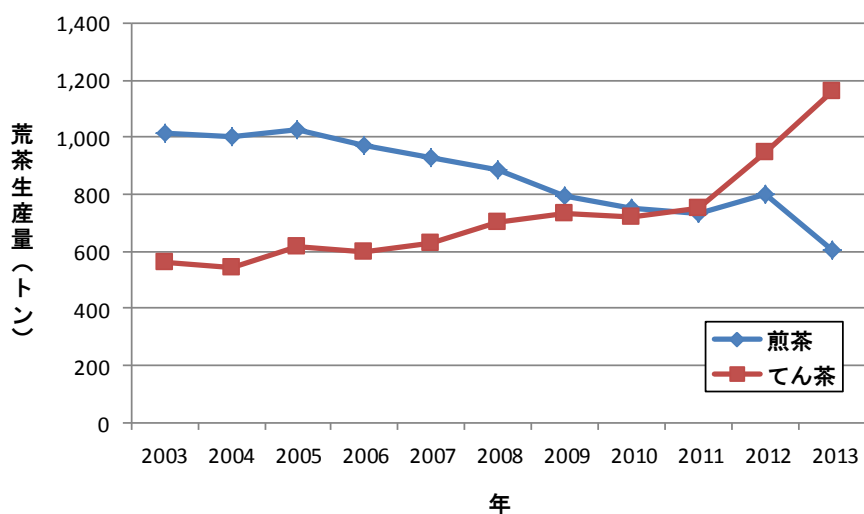


図 2-2：京都府産茶葉の生産量の推移

出典：京都府農林水産部農産課（2014）「京都府年次別茶業統計」より作成。

こうした中で、「抹茶」を使ったスイーツに対する人気が近年急速に高まっている。抹茶は今や幅広い年齢層から好まれるフレーバーの一つであり、スーパーなどには抹茶を使用したお菓子やスイーツがあふれている。(社)日本アイスクリーム協会(2011)の調査によれば、好きなアイスクリームのフレーバーとして「抹茶」を上げる人は、2008年から2010年にかけて約半数を占めている。こうした抹茶を使ったスイーツの人気は、抹茶の原料となる「てん茶」の生産動向からも見て取れる。先ほどの図2-2より、てん茶の生産量は年々増加する傾向にあり、特にここ数年間の増加は著しい。この傾向は、抹茶そのものに対する需要の高まりを反映するというよりも、最近の抹茶スイーツブームによるところが大きいと考えられよう。

宇治においても近年、宇治抹茶を使ったスイーツ店が出始めるようになった。表2-1に示される通り、宇治を代表するお茶屋さんの一つである伊藤久右衛門さんは、パフェや茶そばなどを提供する茶房を1996年に開設した。その後2001年には通圓さんが本店の茶房をリニューアルされ、中村藤吉さんは明治・大正時代の製茶工場を現代風に改修して、宇治茶・甘味などが楽しめる「喫茶室」を開店した。さらに2007年には福寿園さんが、スイーツだけでなく、お茶作りの体験なども楽しめる「福寿園宇治工房」を宇治に開設した。こうしたスイーツ店の開業は、新たな観光客を宇治に呼び込み、地域観光の活性化につながるものと期待される。表2-1をみると、各店舗の開業年に宇治の観光客数がいずれも増加していることがわかる。もちろんスイーツ店の開業だけが観光客増をもたらしているわけではないが、このデータはその可能性を示唆するものだといえよう。

表2-1：宇治における老舗茶屋のスイーツ店開業年と宇治市の観光客数

| 開業年 | 店舗名 | 開業前年の宇治市の観光客数 | 開業年の宇治市の観光客数 | 観光客数の増減 | 変化率 |
|------|---------|---------------|--------------|----------|--------|
| 1996 | 伊藤久右衛門 | 3,982,778 | 4,102,364 | +119,586 | +3.00% |
| 2001 | 通圓、中村藤吉 | 4,061,436 | 4,110,864 | +49,428 | +1.22% |
| 2007 | 福寿園宇治工房 | 4,513,996 | 4,932,858 | +418,862 | +9.28% |

こうした背景を受けて、現在宇治市では、観光振興計画の目標である「宇治のブランド力」を高めるため、概ね十年先を見据えた観光戦略の一つとして、「宇治茶ブランド活用戦略」を掲げ、その中で新しい食文化を振興するアクションプランを立てている(宇治市2013)。宇治茶スイーツに関わるものとしては、「茶摘みやお点前等の宇治茶体験施設や宇治茶スイーツマップ等、宇治茶に関する着地型情報の発信を強化すること、そして「宇治茶を使ったスイーツコンテストを実施し、新しい宇治の名物となるお土産品等の開発に努める」ことがあげられている。本研究はまさにその具体的なアクションプランの一つである、宇治茶スイーツマップの作製・配布を实践し、宇治茶を活用した新たな食文化の広報がどれだけ観光客を増加させ、そこでの観光から得る満足度をどれだけ高めるのかを経済学的に検証する取り組みである。

3. 「宇治茶スイーツ店マップ」 配布の効果を検証する手法

3.1 トラベルコスト法

本研究では、「宇治茶スイーツ店マップ」を作製し、その配布の効果を検証する上で、トラベルコスト法と呼ばれる経済学的手法を用いる。トラベルコスト法は、評価対象となるレクリエーション地までの旅行費用とそこへの訪問回数からその場所に対する需要関数を推定し、それを用いて、そこでレクリエーションを楽しむことから得られる満足度を金銭的に評価する手法である。すでに膨大な研究事例があり、主に自然公園がもつレクリエーション機能の評価に使われるが、歴史文化財がもたらす観光便益の計測にも応用されている（青山他 2003；児玉他 2007；玉井・岩井 2006）。

図 3-1 はトラベルコスト法の理論を図式化したものである。ある場所でレクリエーションを楽しむ（湖で釣りを楽しむ、歴史的町並みを散策するなど）ことが無料だったとしても、それに対して人々は全く犠牲を払わないわけではない。少なくともその場所を訪れるためにガソリン代や電車代などの旅行費用を支払う必要があるだろう。一般には、その場所から離れた地域に住む人、すなわち旅行費用が高い人は訪れる回数が少なく、近くに住む人、つまり旅行費用が低い人はより頻繁に訪れることが予想される。これは価格が高ければあまり購入せず、低ければたくさん購入するという「需要法則」に他ならない。つまり、旅行費用はその場所でレクリエーションを楽しむための価格、訪問回数はそのレクリエーションの購入量とみなすことができ、その関係は図 3-1 のように右下がりの曲線で描かれる。それはまさにその場所でのレクリエーションに対する需要曲線である。経済学の理論では、需要曲線の下側の面積は、ある一定量の財の消費から得られる満足度を金銭的に評価した「便益」を表す。そこから購入費用を差し引いた残りが、消費者余剰と呼ばれる、その財の消費から得られる純便益となる。たとえば旅行費用が図の TC^* の人はこのサイトに V^* 回訪れることになり、そのとき得られる純便益（消費者余剰）は図の CS^* で表される。

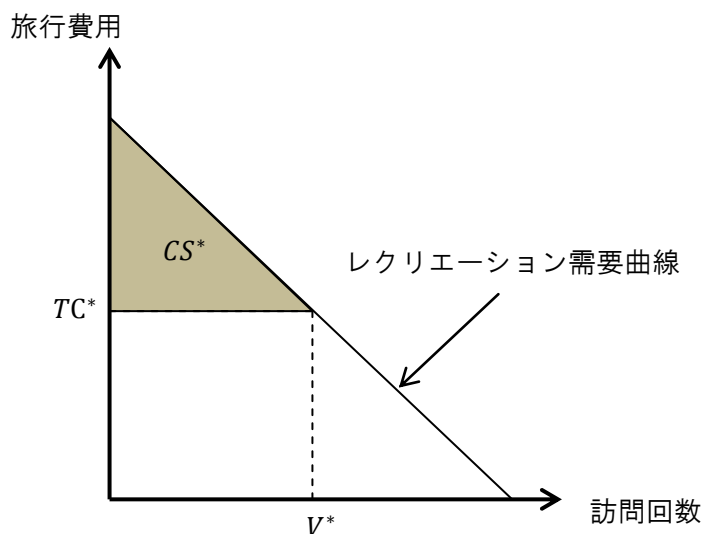


図 3-1：レクリエーション需要曲線

トラベルコスト法の実践では、図 3-1 のレクリエーション需要関数を推定するために、そのレクリエーションサイトで、訪問者に旅行費用と訪問頻度を尋ねるアンケート調査を実施する。得られたデータから回帰分析を用いてレクリエーション需要関数を推定し、そこから消費者余剰が計算される⁶。

3.2 トラベルコスト法による「宇治茶スイーツ店マップ」配布効果の計測

このトラベルコスト法を用いれば、「宇治茶スイーツ店マップ」の配布がもたらす便益の大きさを金銭的に評価することができる。そのためにはまず、宇治を訪れる人に、その人の年間の訪問回数と旅行費用を尋ね、その関係を分析して、宇治の観光地に対するレクリエーション需要関数を推定する必要がある。需要関数が推定されればそこから消費者余剰を計算することによって、「現在」宇治で観光を楽しむことから得られる便益（満足度を金銭的に表したもの）が計測されることになる。さらに、「宇治茶スイーツ店マップ」の配布の効果を計測するために、そうしたマップが毎年発行される状況を想定し、そのとき人々がどれほど宇治を訪れるようになるかを質問する。もしそのマップが人々にとって魅力的なものであるならば、彼らはより高い訪問頻度を回答し、結果的に需要関数は図 3-2 のように、右にシフトするだろう。このとき、旅行費用が TC^* 円の方は、宇治に V^{**} 回訪問することになり、消費者余剰、つまりここでは宇治での観光から得られる満足度の評価額は ΔCS 円だけ増加する。これがまさに「宇治茶スイーツ店マップ」を配布することの効果額となる。

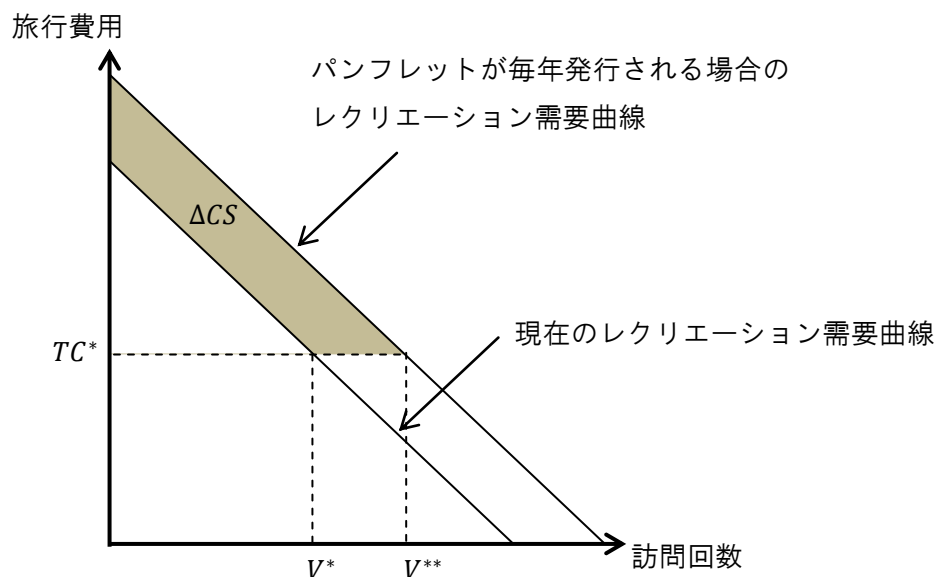


図 3-2 : 「宇治茶スイーツ店マップ」の配布によるレクリエーション需要曲線の変化

⁶ 栗山・馬奈木 (2012) pp. 161-163 を参考にした。

4. 「宇治茶スイーツ店マップ」の作製と配布

「宇治茶スイーツ店マップ」を作製するために、私たちはまず SNS による広報から始めた。対象となる店舗は「食べログ (<http://tabelog.com/>)」の情報をもとに選定した。JR/京阪宇治駅周辺にある宇治茶スイーツ店を直接訪れ、パンフレット作製への協力を依頼した結果、表 4-1 に示される 19 の店舗から参加のご了承を頂いた。その後、それぞれのお店一押しのスイーツを取材し、実食の結果を Facebook ページ (<https://www.facebook.com/ujicha.project>) でレポートするとともに (図 4-1、図 4-2)、twitter (https://twitter.com/ujicha_project) でも連動して紹介した。

表 4-1：協力店舗一覧

| 番号 | 店名 | 優待サービス |
|----|---------------|---|
| 1 | 伊藤久右衛門 本店・茶房 | 茶房クーポン券 5%オフ ※クレジット払い不可、物販での利用不可 |
| 2 | 憩和井平等院店 | ひやしあめを一杯サービス |
| 3 | 宇治川餅本店 | 茶だんご/ほうじ茶だんご いずれか一本サービス |
| 4 | 京都巽庵あさぎり通直販所 | 茶団子 5 本入り 650 円を 100 円引き 煎茶アイス 300 円 (コーン) を 50 円引き |
| 5 | 櫟 | 抹茶フォンデュを 100 円引き |
| 6 | シェ・アガタ | 1000 円以上のお買い上げで 5%オフ |
| 7 | 京阪宇治駅前駿河屋 | 抹茶ソフトクリーム 10%オフ ※2013 年 10 月 21 日～2013 年 11 月 30 日まで |
| 8 | 総本家大茶萬 | 全品 5%オフ |
| 9 | ちゃ〜がんにゅ〜カフェ | 100 円割引のクーポン券プレゼント |
| 10 | 通圓 | 全品 10%オフ |
| 11 | 中村藤吉本店 | なし |
| 12 | 中村藤吉平等院店 | なし |
| 13 | 能登掾稲房安兼 | なし |
| 14 | 福寿園宇治工房「福寿茶寮」 | グリーンティー・ハーフサイズを一杯サービス |
| 15 | まついの豆腐 | 豆乳ソフトクリームを 50 円引き |
| 16 | ますだ茶舗 | お茶を一杯サービス |
| 17 | 洋菓子マロン | カステラ 10%オフ |
| 18 | 三星園上林三入本店 | 全品 5%オフ |
| 19 | 六条庵 | テイクアウトの抹茶パフェを 430 円→400 円 |



図 4-1 : Facebook ページ



図 4-2 : Facebook ページの記事

これらのウェブ上で公開したレポートをもとにして「宇治茶スイーツ店マップ」を 9000 部作製した (図 4-3) ⁷。このパンフレットには、取材した宇治茶スイーツ店の紹介 (図 4-4) とその地図 (図 4-5) だけでなく、パンフレット配布の効果を検証するためのアンケート調査票 (図 4-6) をつけ、それを店舗に提出すれば、優待サービスが受けられるような仕組みを取り入れた。表 4-1 には各店舗からご提供頂いた優待サービスの内容も示している。調査票に含まれる質問内容は表 4-2 の通りである⁸。優待サービスが受けられる期間は、発行日の 2013 年 10

⁷ 「宇治茶スイーツ店マップ」の詳細は参考資料 A を参照のこと。

⁸ アンケート調査データの単純集計結果は参考資料 B を参照のこと。

月 21 日から同年 12 月 15 日までとした。なおこのパンフレットの作製には、立命館大学が正課の学びを発展させた正課外の活動を支援する制度、「学びのコミュニティ集団形成助成金」からの補助を受けた。



図 4-3：「宇治茶スイーツ店マップ」の表紙と裏表紙



図 4-4：店舗紹介ページ



図 4-5：宇治茶スイーツ店のマップ

アンケート調査票

以下の質問に回答の後、切り取って各店舗にご提出ください。裏面のお店では優待サービスが受けられます。

■問1
今回のあなたの宇治への訪問において、このパンフレットはどれくらい役に立ちましたか？5段階で評価して、当てはまる数字に○をつけてください。

全く役に立たなかった ← 1 ・ 2 ・ 3 ・ 4 ・ 5 → とても役に立った

■問2
このパンフレットを見る前、あなたは観光目的でどれくらい宇治を訪れていましたか？

① () 年に () 回くらい ② 一度も訪れたことはなかった

■問3
このような宇治茶スイーツのパンフレットが毎年発行されるとしたとき、あなたは観光目的でどれくらい宇治を訪れるようになると思いますか？問2の回答と照らし合わせてご回答ください。

① () 年に () 回くらいになると思う ② 問2の①と同じ

■問4
あなたは今回、この宇治茶スイーツのパンフレットがなかったら、宇治には訪れなかったと思いますか？

① パンフレットがなくても宇治に来たと思う ② なかったら来なかったと思う

■問5
今回の訪問であなたが食べた(テイクアウト含む)宇治茶スイーツを全てお答えください。

■問6
最後にあなたご自身のことについてお聞かせください。

性別…① 女性 ② 男性 自宅の最寄り駅…() 線 () 駅
年代…() 歳代 お住まい…() 都・道・府・県
宇治への主な交通手段…① 自動車 ② 鉄道 ③ バス ④ 徒歩・自転車
⑤ その他 ()

ご協力、大変有難うございました。

切り取り

11

図 4-6：アンケート調査票

表 4-2：アンケート調査票における質問内容

| 問題番号 | 質問内容 |
|------|-----------------------------------|
| 問 1 | 宇治への訪問におけるパンフレットの有用度 (5 段階評価) |
| 問 2 | パンフレットを見る前の宇治への観光目的の訪問頻度 |
| 問 3 | パンフレットが毎年発行されるときにの宇治への観光目的の訪問頻度 |
| 問 4 | パンフレットがなかった場合の宇治への訪問の有無 |
| 問 5 | 今回宇治で食べた宇治茶スイーツ (自由回答) |
| 問 6 | 個人属性 (性別、年代、宇治への交通手段、自宅の最寄り駅、居住地) |

私たちは、全国各地から宇治に観光に来てもらうため、京都だけでなく、東京、名古屋、大阪、広島などでも「宇治茶スイーツ店マップ」を配布した。パンフレットの主な設置場所は表 4-3 の通りである。また配布期間中に記者発表を行い、読売新聞 (2013 年 10 月 21 日)、毎日新聞 (2013 年 11 月 9 日)、京都新聞 (2013 年 11 月 14 日) で当活動を取り上げて頂いた⁹。

⁹ 取り上げられた新聞記事の詳細は参考資料 C を参照のこと。

表 4-3：主なパンフレット配布場所

| 地域 | 設置場所（公表の許可が得られた場所） |
|-----|-------------------------------|
| 東京 | あんみつ抹茶処 雷門 まといなど |
| 愛知 | 大黒屋本店、茶香丸源など |
| 滋賀 | 立命館大学（びわこくさつキャンパス）など |
| 京都 | 立命館大学（衣笠キャンパス）、京なび、グランヴィア京都など |
| 奈良 | ドコモショップ西大寺店など |
| 大阪 | ドコモショップ鶴橋店など |
| 広島 | 尾道 甘味処 さくら茶屋 福屋広島駅前店、茶房つるやなど |
| その他 | 他大学のスイーツサークル、東京、福岡での観光イベントなど |

優待サービス期間終了後の 12 月下旬に各店舗を訪れ、調査票を回収した。回収部数は 60 であった。本調査の流れは図 4-7 のようにまとめられる。

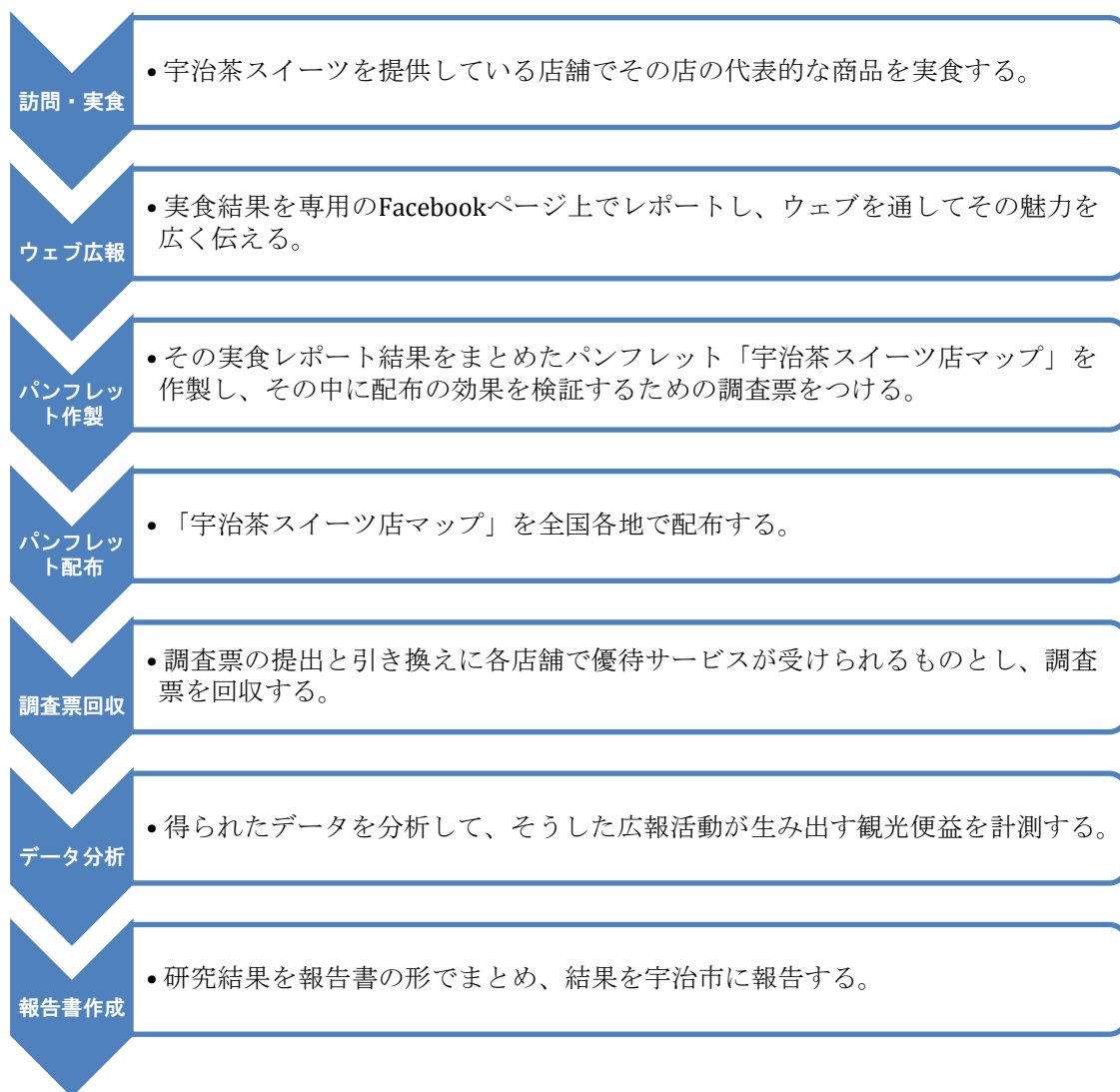


図 4-7：本調査の流れ

5. 宇治の観光地に対する需要関数の推定とパンフレット配布効果の計測

5.1 データ

第3章で述べたように、レクリエーション需要関数を推定するためには、旅行費用と訪問回数データのデータが必要である。本研究では、旅行費用については、往復の電車料金とその移動にかかる時間費用の合計を用いた。アンケートでは回答者の居住地の最寄り駅を尋ねており、それをもとに回答者が JR 宇治駅と京阪宇治駅にくるのにかかる費用を計算し、小さい方を採用した。電車料金と移動にかかる時間の計算には「Google マップ」(<https://maps.google.co.jp/>)の「ルート・乗換案内」を利用し、12月1日(日)の昼の12時宇治駅到着を基準として計算した。時間費用の計算においては、往復の移動時間に賃金率の全国平均値を掛け、多くの先行研究が用いた1/3の割引を行った(佐藤・粕淵 2005)。賃金率については、厚生労働省の「毎

月勤労統計調査 平成 25 年分結果速報」より、事業所規模 5 人以上の月間現金給与額を月間実労働時間で割ることによって計算した。その値は 2159.1 円となった¹⁰。訪問回数についてはアンケート調査の質問から得られた回答を用いた。回答者に何年に何回訪れるかを質問し、それを 1 年あたりの回数に換算した。

図 5-1 は現在についての、図 5-2 は「宇治茶スイーツ店マップ」が毎年発行される状況についての訪問回数と旅行費用との間の関係を図示したものである。いずれも概ね負の相関が読み取られる。また、平均訪問回数を計算すると、現状が 1.037 回であったのに対して、パンフレットが毎年発行される状況では、訪問回数は 2.083 回と約二倍に増加している。

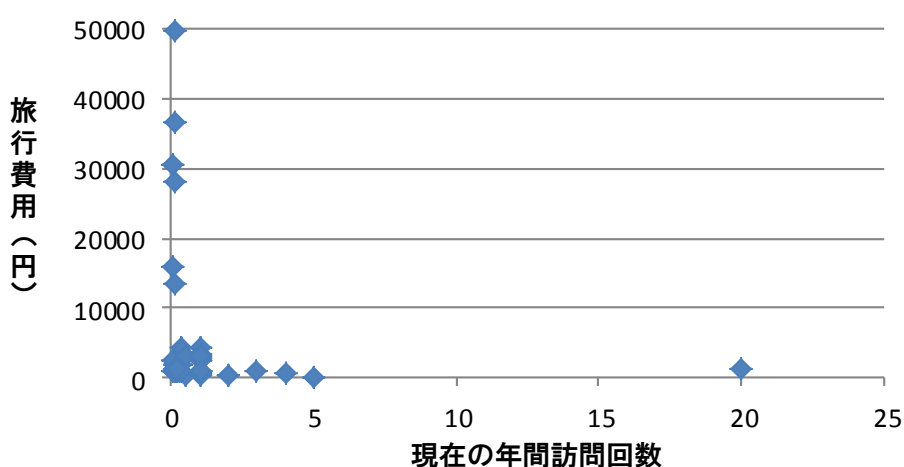


図 5-1：現在の訪問回数と旅行費用の関係

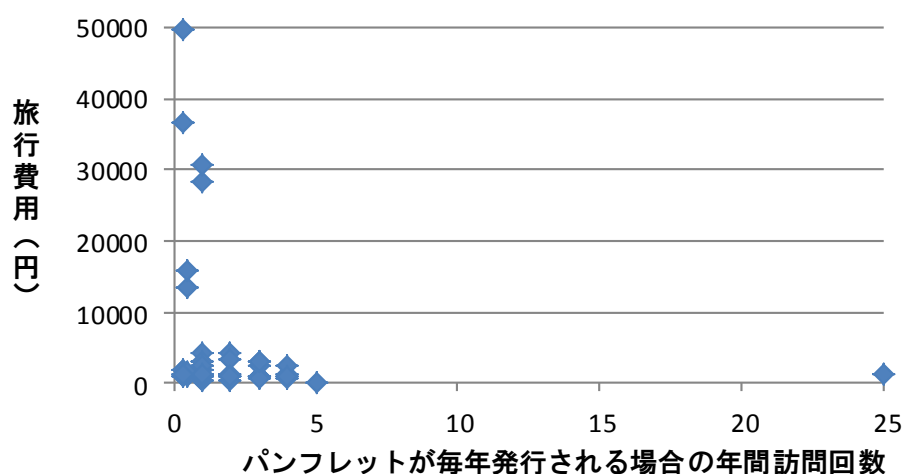


図 5-2：パンフレットが毎年発行される場合の訪問回数と旅行費用の関係

¹⁰ 厚生労働省「毎月勤労統計調査 平成 25 年分結果速報」(<http://www.pref.kyoto.jp/kanko/1282292270316.html>) より得た。

5.2 需要関数の推定結果

上述したデータを用いて宇治の観光地に対するレクリエーション需要関数の推定に取り組む。本分析ではこの関数を次のように定式化する。

$$\ln V = \alpha + \beta TC \quad (5.1)$$

ここで、 V は宇治への年間の訪問回数、 TC は旅行費用を表している。多くのトラベルコスト研究に従って、被説明変数に自然対数をとったモデルを採用する。

このモデルの下で、最小二乗法によりレクリエーション需要関数を推定した。現在とパンフレットが毎年発行される場合の宇治の観光地に対する需要関数は、それぞれ次のように推定された¹¹。

$$\text{現在：} \quad \ln V = -0.906 - 0.0000382TC \quad (5.2)$$

$$\text{パンフレット発行時：} \quad \ln V = 0.405 - 0.0000307TC \quad (5.3)$$

いずれの関数においても TC （旅行費用）の係数は負となった。これは需要曲線が右下がりに描かれることを意味しており、理論と整合した傾向だといえる。推定された二つのレクリエーション需要関数を図示すると、それらは図 5-3 のように描かれる。パンフレットが毎年発行されることによって、需要曲線は期待通り右にシフトしていることが読みとられる。

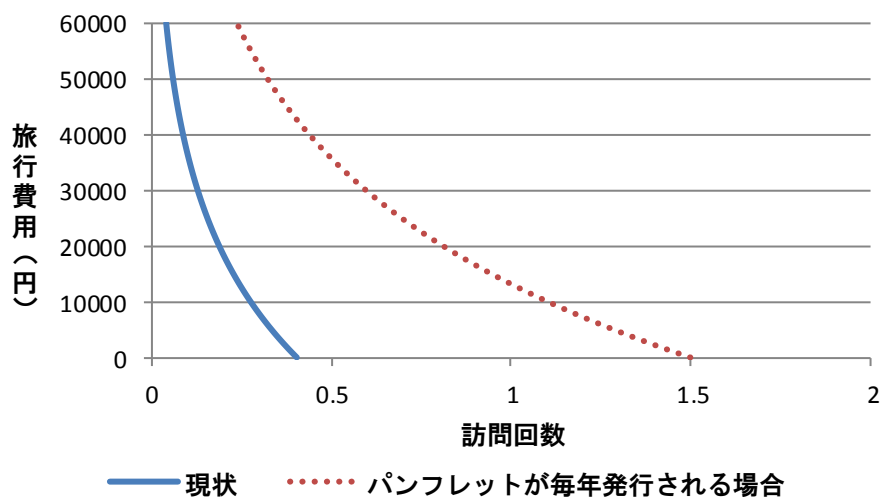


図 5-3：推定されたレクリエーション需要曲線

¹¹ 年齢、性別など、他の説明変数を含めた推定も行っている。それらの結果については参考資料 D を参照のこと。

5.3 「宇治茶スイーツ店マップ」配布効果の計測

推定された需要関数からまず宇治への訪問1回あたりの純便益（消費者余剰）を計算する。

(5.1) 式のような被説明変数に自然対数がとられたモデルにおいては、すべての人の訪問1回あたりの純便益は $-1/\beta$ で均一となることが知られている（佐藤・粕淵 2005）。従って(5.2)、(5.3)式から、現在とパンフレットが毎年発行される場合の訪問1回あたりの純便益は、それぞれ2万6204円、3万2582円と計算される。

現在の宇治の観光地がもたらす年間の総便益は、その2万6204円に2013年の宇治市の観光入込客数394万7844人¹²を掛けることで1034億5000万円と推定される。一方、パンフレットが毎年発行される場合については、現在の宇治への訪問回数が平均で1.037回、パンフレットが配布される場合は2.083回であったことから、この比率を用いて、そのときの訪問者数を

$$3,947,844 \times \frac{2.083}{1.037} = 7,934,177$$

と予測する。この値に3万2582円をかけることで、パンフレットが毎年発行される場合の宇治の総便益は2585億1000万円と推定される（表5-6、図5-4）。

これらの総便益の差額が、パンフレットの配布がもたらす効果額に他ならない。その額は年間1550億6000万円となり、このことから、「宇治茶スイーツ店マップ」のようなパンフレットの配布は極めて大きな観光便益を生み出すことが結論付けられる。

表5-1：現在とパンフレットが毎年発行される場合の宇治の年間の観光便益

| | 現在 | パンフレットが毎年発行される場合 |
|----------------|-----------|------------------|
| 訪問一回当たりの純便益（円） | 26,204 | 32,582 |
| 平均訪問回数 | 1.037 | 2.083 |
| 観光入込客数（人） | 3,947,844 | 7,934,177 |
| 総便益（億円） | 1,034.5 | 2,585.1 |

¹² 京都府商工労働観光部観光課（2014）「観光入込客数及び観光消費額」より。

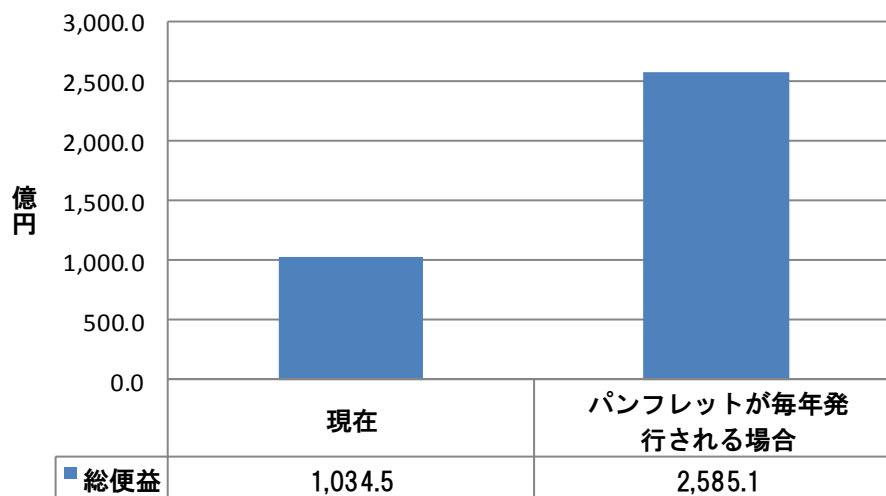


図 5-4：現在とパンフレットが毎年発行される場合の宇治の年間の観光便益

6. 宇治茶の新しい食文化を支援する活動の主体と枠組みに関する提案

6.1 学生を主体とした活動の有効性

本研究により、宇治茶スイーツを紹介するパンフレットの作製・配布が、宇治の観光振興に大きく貢献することが示された。では誰がどのような枠組みの中でこの活動に取り組むべきであろうか。私たちは、自分たちの実体験を踏まえて、学生が主体となり、大学の授業の中で継続的に行うことの有効性を主張する。学生がこの活動を担う理由としては以下の三つがあげられる。

一つは、宇治茶スイーツの需要者の中心が学生をはじめとする若者だからである。上述の宇治市の調査によれば、30代以下の世代では宇治の「カフェ、喫茶、スイーツ」に行く人が54.7%とそれ以上の世代よりも相対的に高く、若い世代ほど宇治茶スイーツを強く求めて宇治を訪問している傾向が見て取れる¹³。宇治茶スイーツを実際に消費し、その魅力をより深く理解している若者だからこそ、その食文化の素晴らしさをうまく伝えることができるものと期待される。

二つ目は、学生は社会貢献意識が高いため、それを有効に活用できると共に、その学生の満足度も同時に高めることができるからである。(株)三菱総合研究所(2013)の調査によれば、職業別に「日本の未来を良くしようという意欲」をみると、何らかの社会貢献をする意欲がある学生の割合は81.9%で、自由業について二番目に高い割合を示している。私たちは実際に、宇治茶の伝統や宇治茶スイーツの魅力を伝えたいという思いを持って今回パンフレットの作製に取り組んだ。そしてその結果、宇治市や各店舗の方々から多くの感謝の言葉を頂き、宇治の地域活性化に貢献できたという大きな満足感を得た。このように学生の社会貢献意識を活用

¹³ 第2回宇治市観光振興計画策定委員会資料 (<http://www.city.uji.kyoto.jp/cmsfiles/contents/0000011/11648/2-3.pdf>) より引用。

することで、社会厚生 of 改善と学生の満足度の上昇という二つの効果が同時に実現されると考えられる。

三つ目は、学生の自由な時間を活用することで、コストを大きく抑えられるからである。私たちは、「学びのコミュニティ集団形成助成金」の支援を受け、16万710円の費用でパンフレットを9000部作成した。1部当たりの費用は18円と計算される。一方、同時期に京都府によって作製、発行された「京都やましろスイーツパスポート」の費用を関係機関に問い合わせたところ、明確には答えられないが、1部あたりの費用は18円を明らかに上回ることを教えて頂いた。原稿を学生自身が作製することによって、それにかかるコストを抑えることができ、より少ない費用で活動に取り組むことができるものと予想される。

6.2 大学における学際的な PBL 授業の中での活動の展開

私たちは、学生がこうした活動に取り組む上で、それを正課の授業の枠組みの中で、学際的な PBL 型授業 (Project-Based Learning) として展開することを提案する。PBL とは、「課題解決型授業」などと呼ばれ、受講生同士が協力しあって、ある提案型のプロジェクトに自律的に取り組む授業形態のことである。今回私たちはゼミの自主活動として当活動に取り組んだが、継続的にこうした地域の食文化継承に取り組むのであれば、正規の授業の中でその成果を単位として認定するような仕組みが必要だと考える。また、今回私たちの活動が上手くいったのは、大学からの助成金があったからである。大学と地域が連携して資金面からもこうした活動を支えることでその継続性が見込まれる。

加えて、こうした授業を展開する上で、複数の学部の協力が不可欠だと思われる。今回私たちは、経済学の知識を用いてパンフレットの配布の効果を検証したが、その作成段階では、他分野の知識の乏しさから様々な問題に直面した。スイーツ商品を説明する記事を書く上では「食」の、パンフレットを作る上ではデザインの、そして SNS を通じた広報では情報通信技術の知識不足を痛感した。これらの学びを専門とする食品科学、デザイン学、情報通信工学と連携した授業形態をとることで、学生は互いに足りないところを補いながら、それぞれの専門知識を深めることができるだろう。

以上のことをまとめたものが図 6-1 である。社会科学、食品科学、デザイン学、情報通信工学の分野で協力して学際的な授業を展開し、それを大学と自治体とが資金面・運営面でサポートする。その成果をもとに食文化の継承を担う店舗の支援を行うことで、「地場産業の活性化」と「観光振興」、そして「食文化の継承」を同時に実現することが可能になるものと思われる。

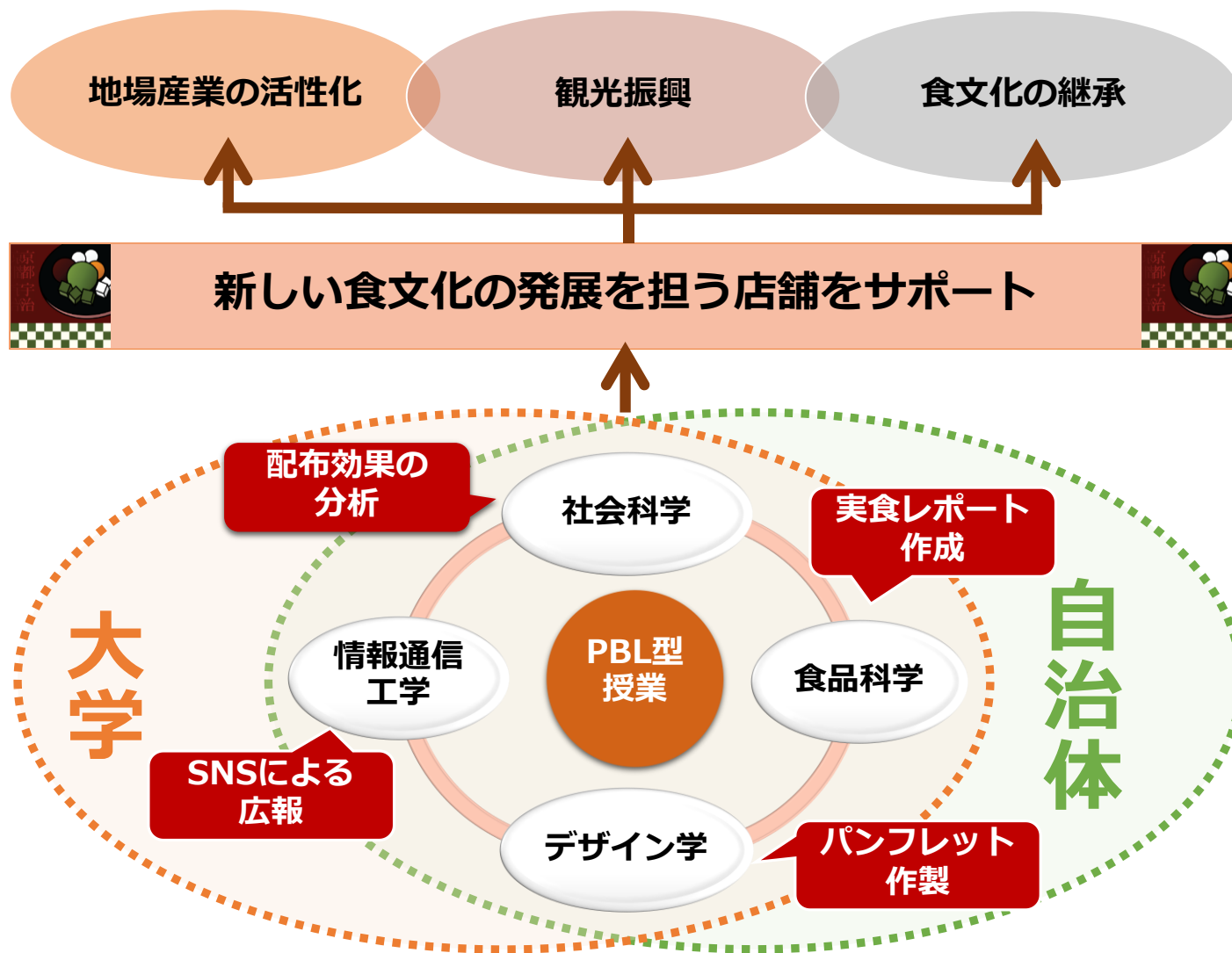


図 6-1：学際的な PBL 型授業による新しい食文化保護活動のイメージ図

7. おわりに

私たちは、宇治茶の食文化を守るためには、抹茶スイーツなどの新しい食文化の振興を通してそれを継承していくことが効果的であり、その新しい食文化の魅力を社会に広く伝えることが、宇治茶文化を継承するためのナショナル・トラスト活動であると考えた。そしてその考えのもと、本研究では、宇治で宇治茶スイーツを提供する店舗を紹介する「宇治茶スイーツ店マップ」を作製し、それを広く配布することの効果を経済学的に検証した。

分析の結果、こうしたパンフレットの配布がもたらす宇治の観光便益（宇治での観光から得られる満足度の評価額）は年間 1550 億 6000 万円に上ることが示された。またパンフレットの配布によって、宇治への年間訪問回数が倍増することも明らかとなった。現在宇治茶を使った新しい食文化は広く関心を集めているが、その魅力をこうしたパンフレットという形で社会に伝えることで、その食文化の継承だけでなく、地場産業の発展と観光振興も実現できることが結論付けられる。

さらにこの結果を受けて、こうした取り組みを効果的かつ継続的に行うために、学生が主体となって大学の授業の中で展開することを提案した。学生は宇治茶スイーツの需要者の中心であり、社会貢献意識も高く、時間も十分にもっている。そこに大学が地域と協力して PBL 型の授業を提供すれば、私たちがそうであったように、学生たちは主体的にその活動に取り組むに違いない。こうした授業の中での活動は、学生、大学、自治体、店舗、観光客の全てにプラスに働き、その活動を長く続ける上で有効な仕組みだと私たちは考える。

引用文献

- 青山吉隆・中川大・松中亮治（2003）『都市アメニティの経済学－環境の価値を測る－』学芸出版社。
- 宇治市市民環境部産業政策室商工観光課（2013）『宇治市観光振興計画』京都府宇治市。
- 宇治市市民環境部産業政策室商工観光課（2012）『宇治市観光動向調査 調査結果報告書』京都府宇治市。
- 栗山浩一・馬奈木俊介（2012）『環境経済学をつかむ：第2版』有斐閣。
- 児玉剛史・玉澤友恵・氏家清和・垣内恵美子・奥山忠裕（2007）「文化資本の価値に関する経済分析－広島県宮島を事例として－」『都市計画論文集』第42巻第1号、pp. 93～99。
- 佐藤和夫・粕渕真樹（2005）「日本在来馬の保存・活用による便益の計測－仮説的トラベルコスト法による分析－」『日本農業経済学会論文集』、pp. 391～396。
- 玉井信行・岩井隆宏（2006）「兼六園の経済的価値に関する研究」『土木史研究・講演集』、pp. 247～256。
- （社）日本アイスクリーム協会（2011）『アイスクリーム白書 2010』（社）日本アイスクリーム協会。

(株)三菱総合研究所 (2013) 『少子高齢社会等調査検討事業報告書 (若者の意識調査編)』 三菱総合研究所。

(株)リクルートライフスタイル (2014) 『じゃらん宿泊旅行調査 2014』 (株)リクルートライフスタイル。

安田亘宏 (2013) 『フードツーリズム論－食を活かした観光まちづくり－』 古今書院。

参考資料 A : 「宇治茶スイーツ店マップ」




 立命館大学経済学部 寺脇拓研究室
 寺脇部室「宇治茶スイーツによる観光復興プロジェクト」
 〒525-8577 滋賀県草津市野路集 1-1-1
 phone/fax: 077-561-4974
 email: ujicha.project@gmail.com
 2013年10月21日発行

宇治茶スイーツ店マップ

| | | | |
|----------------|-----|------------------|------|
| ① 伊藤久右衛門 本店・茶房 | p.2 | ⑭ 能登操稲厚安兼 | p.7 |
| ② 惣和井平等院店 | p.2 | ⑮ 福寿園宇治茶工房「福寿茶寮」 | p.8 |
| ③ 宇治川畔本店 | p.3 | ⑯ まついの豆腐 | p.8 |
| ④ 京都興産あさぎり通道販所 | p.3 | ⑰ ますだ茶舗 | p.9 |
| ⑤ 櫻 | p.4 | ⑱ 洋菓子マロン | p.9 |
| ⑥ シェ・アカタ | p.4 | ⑳ 三星園上林三入本店 | p.10 |
| ⑦ 京阪宇治駅前駿河屋 | p.5 | ㉑ 六条庵 | p.10 |
| ⑧ 総本家大茶萬 | p.5 | | |
| ⑨ ちゃ〜がんじゅ〜カフェ | p.6 | | |
| ⑩ 通園 | p.6 | | |
| ⑪ 中村藤吉本店 | p.7 | | |
| ⑫ 中村藤吉平等院店 | p.7 | | |

ご挨拶

世界遺産の宇治上神社や平等院をはじめ、多くの歴史建造物と歴史的景観をもつこの京都府宇治市には、通常の歴史観光地とは異なって、人々をひきつけてやまない貴重な観光資源があります。それは高級日本茶の代名詞ともいえる「宇治茶」です。宇治茶は、鎌倉時代の初めごろ、桐尾高山寺の明恵上人によって宇治に伝えられたのがその始まりとされており、800年以上の歴史をもつ宇治の伝統産品です。宇治のまちに一步踏み入れれば、秀麗なお茶の香りが私たちを出迎え、歴史ロマンの世界へと導いてくれます。

最近になって、宇治のまちには宇治茶を使ったスイーツを提供するお店が多く立ち並ぶようになりました。抹茶パフェや茶団子はもちろん、抹茶フォンデュ、抹茶豆腐などその種類は実に豊富で、日に日にその数を増しています。こうした伝統的な宇治茶を使って生み出される新しい食文化は、宇治のまちをより魅力的なものにし、人々の足を宇治へと向かわせることに大きく貢献しています。そこで私たちはこの度、宇治茶スイーツを食べに訪れる観光客の皆さんが、目的のお店を見つけてそこにアクセスできるよう、宇治のまちにある宇治茶スイーツ店のマップを作成いたしました。このパンフレットにはそのマップと各店舗の情報をまとめております。ぜひこのパンフレットを手に宇治までお越しください。

なお、私たちは宇治茶スイーツが観光復興に果たす役割について研究している団体であり、立命館大学経済学部寺脇ゼミに所属するメンバーから構成されます。このパンフレットの最後にアンケート調査票をつけておりますので、ぜひその回答にご協力ください。いくつかの店舗では、記入された調査票と引き換えに優待サービスが受けられます。何卒よろしくお願ひ申し上げます。

寺脇ゼミ有志団体 寺脇部屋
 宇治茶スイーツによる観光復興
 プロジェクト代表
 近藤真由子
<https://www.facebook.com/ujicha.project>

3 宇治川餅本店

うじがわもちほんてん

本来のお茶の風味を楽しめる回子

宇治川餅さんは、JR宇治駅近くにある茶だんごのお店。駐車場も広いので、車でも訪れることができます。京都府内産の抹茶をふんだんに使用して作られる茶だんごは、抹茶の味わいが濃厚！すべてお店の奥で製造されているため、できたての茶だんごを味わうことができます。宇治のお土産にぜひどうぞ。



0774-22-8328
営 7:00~17:00
休 年中無休

茶だんご (50円)

一口食べると、抹茶の濃厚な味わいと香りが口いっぱいに広がります！



10本、14本、20本入りがあります。ほうじ茶だんごも香ばしい香りで、老若男女問わず大人気！

●巻末のアンケートにご回答頂いた方に
茶だんご / ほうじ茶だんご いずれか一本サービス



1 伊藤久右衛門 本店・茶房

いとうきゅうえもんほんてん・さほう

挽きたて宇治抹茶の贅沢スイーツ

伊藤久右衛門さんは、抹茶スイーツ店が多く立ち並ぶ宇治の中でも、それを代表するお店の一つ。店内に一步足を踏み入ると、いつでもお茶のほのかな香りが出迎えてくれます。こちらのお店のおすすめは、濃厚な抹茶の風味が魅力の宇治抹茶パフェ！！石臼挽きの宇治抹茶をふんだんに使用した味わいは、季節を問わず大人気です。



0774-23-3955
営 10:00~18:30 (LO 18:00)
休 元旦
Web <http://www.itohkyuemon.co.jp/>



●巻末のアンケートにご回答頂いた方に
茶房クーポン券 5%オフ
※クレジット払い不可、贈答での利用不可



▲ **宇治抹茶あんみつクリーム付き (630円)**
素材にこだわった抹茶あんみつ！濃厚な抹茶の味わいが口いっぱいに広がります。

▲ **抹茶パフェ (630円)**
ほろ苦いフルフルの抹茶ゼリーにもちもちの白玉、丹波の大納豆小豆を使用した大人気スイーツ！



4 京都異庵あさぎり通直販所

きょうとたつみあんあさぎりどおりちくはんじょ

色、味、香りにこだわる和スイーツ

京都異庵あさぎり通直販所さんは、京都宇治駅からまっすぐいったところにある、こじんまりとした可愛いお店。目の前には宇治川が流れ、宇治の自然を感じながら、宇治茶スイーツをいただくことができます。煎茶、抹茶、ほうじ茶をそのままの味で再現されたお団子と、煎茶の美味しさにこだわって作られた煎茶のアイスなど、手のこんだ商品が販売されています。



0774-31-4100
営 11:00~17:00
休 不定休
Web <http://www.kyoto-tatsumian.jp/>

煎茶の風味 (カップ、コーン共 300円)

さっぱりしているのどこの季節にもぴったり！

茶団子田楽 宇治三味 (一串 130円)

煎茶、抹茶、ほうじ茶と1串で3種類の味が楽しめます。



●巻末のアンケートにご回答頂いた方に
茶団子 5本入り 650円を 100円引き
煎茶アイス 300円(コーン)を 50円引き



2 憩和井平等院店

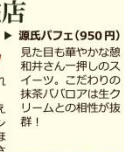
いびょうどういんてん

館屋さんが作る本格抹茶スイーツ

憩和井さんは、館屋さんの本地産で作られた手作りの館やスイーツを味わえるカフェ。平等院表参道に入るとすぐ左手に見える、のれんのかかった落ち着いた和モダンの外観が特徴です。店内には目移りするほどの数が並んでいます。長年の館屋さんの経験から生み出されるスイーツは、素材本来の風味が生かされています。



0774-23-0050
営 平日:11:00~17:30、土日祝:10:30~18:00 (LO 15分前)
休 不定休
Web <http://cafeiwai.exblog.jp/>



▲ **東屋セット (800円)**
わらびもちのプルプルした食感が最高！パフェとセットでお得感いっぱいあります。

●巻末のアンケートにご回答頂いた方に
ひやしあめ一杯サービス



7 京阪宇治駅前駿河屋

けいはんうじえきまへすがや

厳選抹茶で作られたお茶菓子

京阪宇治駅から徒歩1分とかわからない場所にある京阪宇治駅前駿河屋さん。昔ながらの風情のあるお店の中で、ゆったりとお茶菓子を楽しまれます。どの商品も厳選された原料が使われており、お茶菓子に使用される抹茶はご店主の関さんが独自に仕入れた最高級のものを、抹茶本来の味が口いっぱいに広がり、地元の人にも一目置くおいしさです。



0120-368-191
営 9:00~18:30
休 水曜日 (行業シーズンは無休、木曜日の営業についてはお問い合わせ)
Web <http://www.chadango.jp/>



▲ **茶だんご (85円)**
だんごのほだよい粘りとお茶の香りが広がり、とても上品な味わい。

▲ **抹茶ソフトクリーム (300円)**
着色料は一切使わず、宇治抹茶をふんだんに使用！

●巻末のアンケートにご回答頂いた方に
抹茶ソフトクリーム 10%オフ
※10月21日~11月30日



5 櫛

くぬぎ

宇治川を眺めながら寛ぎの時間を

櫛さんは、宇治川を一望しながらと手開けかけたお食事と抹茶が楽しめるお店。樹齢200年以上にもなる大きなくぬぎの木が目印です。宇治の風情や歴史を感じさせる室内にいたく商品もどれも絶品！四季折々に表情を変える宇治川のせせらぎを感じながら、美味しいひとときをお過ごしください。



0774-22-7140
営 11:00~17:00
休 火曜日
Web <http://kunugi.ike-s.com/>



▲ 宇治川を一望できる情緒あふれるくろぎ空間。

▲ **抹茶フォンデュ (900円)**
特製のあつあつ抹茶鍋と、もちもち白玉の相性は抜群！きな粉をつけていただければ、さらに味わいが深まります。

●巻末のアンケートにご回答頂いた方に
抹茶フォンデュ 100円引き



8 総本家大茶萬

そうほんけおちやまん

昔ながらの抹茶和菓子自慢

総本家大茶萬さんは、茶だんごをはじめとして様々な抹茶和菓子を楽しめるお店。それらの和菓子はこだわり抜いた素材から作られており、店内には四季とどりの和菓子がたくさん並んでいます。またクリーム大福のような洋風のスイーツもあり、多種多様な宇治茶スイーツを楽しむことができます。昔ながらの製法でつくった茶だんごは地元の方にも人気で、大茶萬さん自慢の一品！



0774-21-2377
営 9:00~18:00
休 月曜日

▲ **茶だんご【左】 (1本 55円)**
店主さんが手ねりで作られる茶だんごはもちもち食感。

▲ **御茶漬餅【左】 (1袋 350円)**
抹茶の粉がふんだんに使われた羽二重餅。この店でしか食べられない！

▲ **抹茶水飴月【右】 (1個 130円)**
抹茶と甘納豆の組み合わせが抜群！その下は「お茶まん」。

▲ ショークースにはお土産にぴったりの商品がたくさん！

●巻末のアンケートにご回答頂いた方に
全品 5%オフ



6 シェ・アガタ

しえ・あがた

とろける食感の贅沢テリーヌ

シェ・アガタさんは可愛らしいレガ造りの洋菓子屋さん。ショークースには季節のフルーツのゼリーや宇治抹茶のロールケーキなどが並んでいます。期間限定発売 (9月中旬から5月末頃まで) の挽きたて抹茶の贅沢テリーヌは、切り分けて家族や友人と楽しく食べたい一品です。宇治の中でも、こんなスイーツが食べられるのはシェ・アガタさんだけ！



0774-20-6025
営 10:00~19:00
休 月曜日、火曜日
Web <http://www.kyoto-sweet.jp/>



▲ 挽きたて抹茶の贅沢テリーヌ (3517円)
抹茶の美味しさがぎゅっと詰まっています。口に入れた瞬間のとろける食感、やみつきになること間違いなし！

▲ チョコレートの風味豊かな「濃厚チョコのショコラテリーヌ」 (3517円) もあります。

●巻末のアンケートにご回答頂いた方に
1000円以上のお買い上げで 5%オフ



11
12

中村藤吉本店・平等院店

なかむらとうきほんてん・びょうどういんてん

フルフルの生茶ゼリイが絶品
中村藤吉本店さんは、JR宇治駅のほど近くにあり、宇治川のすぐ畔にある「平等院店」と宇治市内で二店舗展開。京の趣きを感じさせる建物や店内から見える景色はどちらも絶景！本店では美しく管理された中庭を、平等院店では自然豊かな宇治川を楽しむことができます。小豆、白玉、アイスが贅沢に盛り付けられた自慢のフルフル生茶ゼリイが大人気！店舗によって使用されている器にも特徴が！



【本店】0774-22-7800 【平等院店】0774-22-9500
【本店】11:00~17:30 【平等院店】11:00~17:00 (LO 30分前)
※季節により変動あり
休 木曜 無休 【平等院店】不定休
Web <http://www.tokichi.jp/>

生茶ゼリイ (抹茶) 【本店】(720円)

器は本物の竹を使用した竹筒。提供まで竹が冷やされています。



生茶ゼリイ (抹茶) 【平等院店】(720円)

器はイタリア製ガラス皿のIVV。輝くような光沢がツヤやかな生茶ゼリイにぴったり！



9

ちゃ〜がんじゅ〜カフェ

ちゃ〜がんじゅ〜カフェ

こだわり食材がその場で味わる
ちゃ〜がんじゅ〜カフェさんは、ドレッシングやソースなどの商品を1斤やサラダにつけて無料で試食することができるお店。気に入った商品があればその場で購入することができます。店内にはお茶やお味噌だけだけでなく、安全・安心にこだわった食材がたくさん！おすすめの抹茶味噌クレープにも、自慢の食材とお味噌がたっぷり使われています。



0120-31-4700
営 10:00~18:00
休 水曜日
Web <http://www.cha-ganju.com/>



抹茶味噌クレープ (450円)

抹茶味噌と、チーズが絡んだシャキシャキ野菜との相性は抜群！

抹茶パフェ (730円)

厳選した有機宇治茶がたっぷり入った満足パフェ！



●巻末のアンケートにご回答頂いた方に
100円割引のクーポン券プレゼント



13

能登掾稲房安兼

のどのようにいふさやすかね

創業 296年の伝統ある和菓子屋
能登掾稲房安兼さんは今年で創業296年を迎えられる歴史のあるお店。店内には結婚の内祝いの御禮頭を運ぶ螺鈿の木箱や、お禮頭の引換券の版木など、その長い歴史の中で使われてきたものが飾られています。一口サイズの茶の団子は一枚ずつ上品にいただくことができるようにとのこと。お土産に最適なお持ち帰りできる和菓子がたくさん揃えられています。



0774-21-2074
営 9:00~18:00
休 木曜日、第3水曜日 (祝日の場合は翌日)
Web <http://www.inafusa-yasukane.com>

茶の団子 (30個入り 420円、54個入り 680円、83個入り 1050円)

職人さんがその時期の食材を見極めて作られます。程よい抹茶の風味ともちもち食感が癖になる！



●歴史を感じさせる店内には、お土産にぴったりの様々な和菓子があります！



●ここにも注目●
茶の木人形も販売中!



10

通園

つうえん

宇治橋の袂にある老舗のお茶屋
通園さんは、創業が平安時代末の1160年まで遡る老舗のお茶屋さん。茶房からは宇治川と宇治橋を一望できます。抹茶アイスとパニアアイス、白玉、あんこ、寒天が入っている「抹茶パフェ」が一番人気！抹茶の風味は濃厚ですが、すっきりとした味わいです。挽き立ての抹茶を使用した甘くておいしい抹茶みつきが、より一層おいしさを引き立ててくれます。



0774-21-2243
営 9:30~17:30
休 年中無休
Web <http://www.tsuentea.com/>

抹茶パフェ (830円)

挽き立ての抹茶をふんだんに使用した人気の一品！



●店内のお茶売り場では、様々なお茶が販売されています。

●巻末のアンケートにご回答頂いた方に
全品 10%オフ



16

ますだ茶舗

ますだちやほ

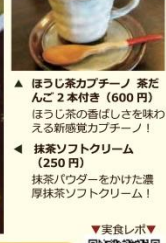
100%宇治抹茶使用の濃厚ソフト
ますだ茶舗さんは平等院の目の前にあるお茶屋さん。店内に入ると、気さくなご主人と抹茶の豊かな香りが迎えてくれます。こちらの看板商品はなんといっても「抹茶ソフトクリーム」！独自の手法で製粉した抹茶のパウダーをお客さんの目の前でソフトクリームにかける「フォーマラス」は見たことない抹茶です。厳選された宇治の抹茶が贅沢に使用されている、本来のお茶の味、香りが楽しめます。



0774-21-4034
営 8:30~18:00
休 年中無休
Web <http://b-omotesando.com/shop/masuda/>



●巻末のアンケートにご回答頂いた方に
お茶一杯サービス



▼美食レポ▼
●抹茶ソフトクリーム (250円)
抹茶パウダーをかけた濃厚抹茶ソフトクリーム！

14

福寿園宇治茶工房「福寿茶寮」

ふくじゅえんうじちやこうぼう ふくじゅさきょう

お茶をもっと好きになれる空間
福寿園宇治茶工房さんは、宇治川のほとりにある老舗のお茶屋さん。建物内の「福寿茶寮」では、本場の抹茶に加えて、こだわりの甘味やお茶料理も楽しめます。手もみ茶づくり(予約制)や石臼での抹茶づくりなどを体験できることも魅力。実はお店の裏に茶畑があり、茶摘みのシーズンには、茶摘み・製茶体験ができます。お茶のことをもっと知りたいたい方にお勧め！



0774-20-1100
営 10:00~17:00
休 月曜日 (祝日の場合は翌日)
Web <http://www.ujikoubou.com/>

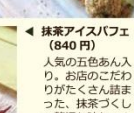
茶のちもち (840円)

抹茶入り・ほうじ茶入り・福茶入りもち、それぞれにきな粉と抹茶きな粉が、できたてほやほやの温かいうちもちです。



抹茶アイスパフェ (940円)

人気の五色あん入り。お店のこだわりがたっぷり詰まった、抹茶づくしの贅沢な味わい！



●巻末のアンケートにご回答頂いた方に
グリーンティー・ハーフサイズ一杯サービス



17

洋菓子マロン

ようがしまろん

宇治茶の風味をカステラに
洋菓子マロンさんは、JR宇治駅のすぐ近くにあるケーキ屋さん。宇治ならではの抹茶を使った商品がたくさん揃っています。中でも人気のカステラ、「抹茶カステラ」、「ほうじ茶カステラ」、「抹茶カステラ」の3種類があり、バサつきがなくしっとりとした食感が特徴的。宇治茶との相性も抜群です。お土産に喜ばれること間違いなし！



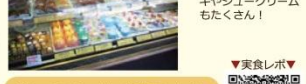
0774-22-6366
営 9:30~19:30
休 水曜日

抹茶カステラ (1piece 150円)

できたてはこんな感じ♪お店の中で焼かれています。5pieceで700円、10pieceで1400円。



●抹茶を使ったスイーツだけでなく、ケーキやシュークリームもたくさん！



●巻末のアンケートにご回答頂いた方に
カステラ 10%オフ



15

まついの豆腐

まついのとうふ

25年続く伝統の抹茶豆腐
まついの豆腐さんは、宇治橋商店街の通りから路地に少し入ったところにある昔ながらの豆腐屋さん。豆腐以外にも宇治茶スイーツやお惣菜などもあり、商品は全てお持ち帰り方式。一押しの「抹茶豆腐」は甘すぎずさっぱりしていて、とてもヘルシー！なんと25年前から販売されているそうです。ちょっとしたデザートにもなり、女性には嬉しいスイーツです♪



0774-39-8991
営 9:00~18:30
休 不定休

抹茶豆腐 (小 250円、大 350円)

付属の黒蜜をかけて食べるときに抹茶のうま味が！白玉と小豆を添えたり、薬味を乗せてお惣菜っぽく食べるのも◎



●店内には、抹茶ソフトクリームや豆乳ドーナツ、お惣菜など、手作りの商品がたくさん！



●巻末のアンケートにご回答頂いた方に
豆乳ソフトクリーム 50円引き



9

8

参考資料 B：アンケート調査の単純集計結果

表 B-1：性別

| | 実数 | % |
|-----|----|--------|
| 女性 | 42 | 70.0% |
| 男性 | 17 | 28.3% |
| 無回答 | 1 | 1.7% |
| 合計 | 60 | 100.0% |

表 B-2：年代

| | 実数 | % |
|-----|----|--------|
| 10代 | 4 | 6.7% |
| 20代 | 37 | 61.7% |
| 30代 | 2 | 3.3% |
| 40代 | 6 | 10.0% |
| 50代 | 7 | 11.7% |
| 60代 | 1 | 1.7% |
| 無回答 | 3 | 5.0% |
| 合計 | 60 | 100.0% |

表 B-3：居住地

| | 実数 | % |
|-----|----|--------|
| 宮城 | 1 | 1.7% |
| 千葉 | 1 | 1.7% |
| 神奈川 | 4 | 6.7% |
| 新潟 | 1 | 1.7% |
| 愛知 | 1 | 1.7% |
| 石川 | 1 | 1.7% |
| 滋賀 | 24 | 40.0% |
| 京都 | 7 | 11.7% |
| 大阪 | 11 | 18.3% |
| 奈良 | 5 | 8.3% |
| 兵庫 | 2 | 3.3% |
| 福岡 | 1 | 1.7% |
| 無回答 | 1 | 1.7% |
| 合計 | 60 | 100.0% |

表 B-4：宇治への主な交通手段

| | 実数 | % |
|--------|----|--------|
| 自動車 | 8 | 13.3% |
| 鉄道 | 48 | 80.0% |
| バス | 2 | 3.3% |
| 徒歩・自転車 | 0 | 0.0% |
| その他 | 0 | 0.0% |
| 無回答 | 2 | 3.3% |
| 合計 | 60 | 100.0% |

表 B-5：宇治で食べた宇治茶スイーツ
(複数回答)

| | 実数 | % |
|-------------------------|----|--------|
| もち・団子 | 20 | 33.3% |
| お茶 | 2 | 3.3% |
| ソフトクリーム | 8 | 13.3% |
| パフェ | 12 | 20.0% |
| ぜんざい・あんみつ | 4 | 6.7% |
| 蕎麦・豆腐 | 5 | 8.3% |
| ゼリー | 5 | 8.3% |
| フォンデュ | 8 | 13.3% |
| シュークリーム・クレープ | 2 | 3.3% |
| シフォン・カステラ・ドーナツ・テリーヌ・ケーキ | 8 | 13.3% |
| その他 | 7 | 11.7% |
| 有効回答部数 | 60 | 100.0% |

表 B-6：パンフレットの有用性に対する評価

| | 実数 | % |
|-------------|----|--------|
| 全く役に立たなかった… | 1 | 0.0% |
| | 2 | 0.0% |
| | 3 | 5.0% |
| | 4 | 15.0% |
| とても役に立った… | 5 | 38.3% |
| 無回答 | 2 | 3.3% |
| 合計 | 60 | 100.0% |

表 B-7 : パンフレットが宇治訪問に与えた影響

| | 実数 | % |
|-------------------|----|--------|
| パンフレットがなくても来た | 22 | 36.7% |
| パンフレットがなかったらこなかった | 38 | 63.3% |
| 無回答 | 0 | 0.0% |
| 合計 | 60 | 100.0% |

読売新聞 (2013 年 10 月 21 日)

茶スイーツ 宇治ぶらり

宇治茶を使ったスイーツを宇治観光の目玉にしようと、立命館大経済学部が、A5判の小冊子「宇治茶スイーツ店マップ」を9000部製作した。スイーツ目当ての観光客が多いとのアンケート結果に基づき、世界遺産・平等院の参道やJR宇治駅周辺の19店を実際に学生が取材し、お薦めの味を紹介している。

(辻田秀樹)

立命館大生店マップ

宇治市の観光客数は、源 事でにぎわった2008年
氏物語千年紀に関連する行 には約556万人に上った



宇治茶スイーツの魅力を紹介するマップを作った立命館大の学生ら

産地の魅力 パフェ、クレープ

が、その後は500万人前後で推移。平等院の鳳凰堂が改修工事中の昨年と今年は、さらに減っている可能性が高いという。

このため、寺脇拓教授(計量経済学)のゼミ生有志39人が、定番の「宇治茶」を生かした観光客の誘致策を考えようと、昨年10月下旬、JR宇治駅前と宇治橋で、宇治茶を使ったスイーツや、そばやおかゆなどの宇治茶料理の魅力を観光客に聞くアンケートを実施。104人が回答した。

「宇治茶スイーツや料理を楽しむ店舗や施設がなくなったから、何回くらい観光に来るか」を問う設問には、32%が「訪問回数を減らす」と回答。アンケートや観光客の出費額などのデータを元に、宇治茶のスイーツや料理がなければ、観光客の満足度が半減するとの試算も行った。

中でも、女性に特に人気が高い宇治茶スイーツに着目。学生らが地域を回り、協力が得られた19店を紹介する冊子を作成した。定番のパフェやアイスクリーム、茶団子などに加え、クレープ、カステラなどの店も盛り込んだ。

冊子には、商品の写真や説明のほか、携帯電話で読み込む「QRコード」を添え、学生たちが食べた感想を書いた実食レポートをネットで見られるようにした。冊子のアンケートに答えれば、割引きやお茶のサービスがある優待券も付けた。同大学3年、近藤真由子さん(20)は「宇治茶スイーツの人気はもっと高まると思う。冊子を宇治観光に活用してほしい」としている。

21日から、京都総合観光案内所(下京区)、ホテルグランヴィア京都(同)、立命館大のキャンパスなどで無料配布する。問い合わせは寺脇教授の研究室(077・561・4974)。

宇治茶の観光的価値を算出し、スイーツ店マップを作った立命大生



立命館大のグループが、特産の宇治茶を使った料理やスイーツの宇治観光への貢献度を調査した。結果を基に観光の満足度を金額に換算すると、平等院などさまざまな観光資源のある宇治全体では年間で推定1100億円。ところが、宇治茶料理がないと仮定すると、満足度は年間591億円に半減した。グループは「宇治茶を生かした食文化は観光の大きな魅力」と結論づけ、市内で宇治茶スイーツが味わえる地図を作成し、10月から府内外の観光案内所などに配り誘致に協力している。【堀智行】

立命大生 貢献度調査

調査したのは立命館大経済学部の寺脇拓教授のゼミ生らで作るグループ。自然環境や歴史文化財の価値を経済学的に測るゼミの授業で、平等院鳳凰堂の改修などで2008年をピークに観光客数が停滞している宇治市に注目。800年以上の歴史を持つ伝統産品の宇治茶を使った料理やス

宇治茶料理は観光の柱

スイーツが、観光にどれだけ貢献しているか調べた。調査では、宇治の観光客104人に、宇治茶料理を楽しめる店が

なくなるとすると、観光で訪れる回数に変化はあるかどうか尋ねた。結果は、約3割が減らすと回答した。30回訪れていて、半分の15回に減っていたはずと答えた人もいた。平均訪問回数は2.43回から1.72回に減少した。調査結果を基に、宇治観光の満足度を金額に換算。現状の1回当たりの満足度は2万2627円で、11年の観光客数が約48.6万人だったことから、観光客全体の満足度は約1100億円と算出した。一方、宇治茶を使った料理やスイーツがなくなった場合には、1回当たりの満足度は約2千円減の2万578

マップで一押し、紹介

宇治茶料理店をまとめた「スイーツ店マップ」には、抹茶パフェや茶だんごなど、宇治市内19店舗の一押しメニューがずらりと並ぶ。抹茶フォンデュや抹茶味噌クレープなどの変わり種もある。学生が実際に味見したレポートも載せている。観光にどれだけ役立ったかを調べるアンケート票も添付した。グループでは今後アンケートをまとめ、マップの配布が観光客にどのような影響を与えたのかも併せて検討する。

マップは9000部作り、立命館大キャンパスや京都総合観光案内所のほか、東京のあんみつ店や大阪、奈良の携帯電話ショップなどで無料配布する。

店なければ……宇治訪問「控える」 満足度 金額換算では半減

円で、客数は約28.7万人まで減り、全体の満足度も約591億円に半減することが分かった。グループは「宇治茶料理やスイーツの魅力を広げることが宇治の観光振興につながる」と分析し、市内の宇治茶スイーツ店を一覧できる地図作りに取り組み、先月完成させた。代表を務める3年の近藤真由子さん(20)は「抹茶アムなど幅広い年齢層に普及したことで、宇治茶ブランドを楽しみに観光にくる人が多いのではないかと。マップも活用して宇治観光を楽しんでほしい」と話している。

立命館大生、店紹介マップ作製



立命館大の学生が作った宇治茶スイーツ店を紹介する冊子
(京都市左京区)

「宇治茶スイーツ」 食べにおいでやす

宇治市内にある宇治茶を使ったスイーツ店を紹介した冊子「宇治茶スイーツ店マップ」を立命館大経済学部学生たちが作った。宇治市を訪れた観光客へのアンケート結果から「宇治茶料理やスイーツが誘客の鍵」と分析し、宇治観光の盛り上げに一役買うことを期待している。

寺脇拓教授(環境経済学)ゼミの2～4年生39人。観光を経済的価値に置き換える研究の一環で、源氏物語千年紀の2008年をピークに観光客数が伸び悩む宇治観光の振興について取り組んだ。

昨秋に宇治市のJ.R宇治駅前や宇治橋周辺で観光客104人にアンケートを実施

観光誘客きっかけに クレープや フォンデュ

施。旅費や訪問頻度を基に観光地への期待を金額で評価する手法で結果を分析したところ、宇治観光は年間1100億円になった。しかし、宇治茶を使った食べ物や飲み物が味わえない場合は、半分近い591億円まで減った。

これを基に、冊子は抹茶スイーツに絞ってPRした。19店の説明や地図を掲載した上で「抹茶みそクレープ」や「抹茶フォンデュ」など各店の一押しスイーツを写真付きで紹介している。QRコードを携帯電話で読み取れば、学生の感想を読むことができる。

A5判、14ページ9千部を制作。京都駅をはじめ、東京や名古屋、広島、甘味店などに置き、無料で配布している。代表の3年近藤真由子さん(20)「彦根市」は「宇治茶スイーツを入り口に集客につながってほしい」と話している。

問い合わせは、寺脇教授研究室 ☎077(561)4974。

(梶井進)

参考資料 D：レクリエーション需要関数の推定結果

表 D-1：現在のレクリエーション需要関数推定結果

| 変数 | 全ての説明変数を含むモデル | | | 自由度調整済み決定係数を最大にするモデル | | | TCのみ説明変数とするモデル | | |
|----------------|---------------|--------|-------|----------------------|--------|-------|----------------|--------|-------|
| | 係数推定値 | t 値 | p 値 | 係数推定値 | t 値 | p 値 | 係数推定値 | t 値 | p 値 |
| 定数項 | -0.4794 | -0.986 | 0.329 | -0.6982 | -2.168 | 0.035 | -0.9060 | -4.407 | 0.000 |
| TC (旅行費用) | -0.0000298 | -1.569 | 0.123 | -0.0000302 | -1.605 | 0.115 | -0.0000382 | -2.017 | 0.049 |
| FEMALE (女性ダミー) | -0.5275 | -1.309 | 0.197 | -0.5403 | -1.352 | 0.183 | | | |
| AGE (年代) | -0.0913 | -0.604 | 0.549 | | | | | | |
| KYOTO (京都ダミー) | 1.2754 | 1.971 | 0.055 | 1.2332 | 1.930 | 0.060 | | | |
| 決定係数 | 0.162 | | | 0.155 | | | 0.075 | | |
| 自由度調整済み決定係数 | 0.090 | | | 0.102 | | | 0.057 | | |
| 標本サイズ | 52 | | | 52 | | | 52 | | |

表 D-2：パンフレットが毎年発行される場合のレクリエーション需要関数推定結果

| 変数 | 全ての説明変数を含むモデル | | | 自由度調整済み決定係数を最大にするモデル | | | TCのみ説明変数とするモデル | | |
|----------------|---------------|--------|-------|----------------------|--------|-------|----------------|--------|-------|
| | 係数推定値 | t 値 | p 値 | 係数推定値 | t 値 | p 値 | 係数推定値 | t 値 | p 値 |
| 定数項 | -0.7712 | -1.085 | 0.283 | -0.6743 | -1.144 | 0.258 | 0.4049 | 3.111 | 0.003 |
| TC (旅行費用) | -0.0000309 | -2.519 | 0.015 | -0.0000322 | -2.747 | 0.008 | -0.0000307 | -2.561 | 0.013 |
| FEMALE (女性ダミー) | -0.0322 | -0.124 | 0.902 | | | | | | |
| AGE (年代) | -0.0039 | -0.040 | 0.968 | | | | | | |
| KYOTO (京都ダミー) | 0.2880 | 0.671 | 0.505 | | | | | | |
| RATE (パンフ有用度) | 0.2636 | 1.923 | 0.061 | 0.2424 | 1.875 | 0.067 | | | |
| 決定係数 | 0.183 | | | 0.175 | | | 0.116 | | |
| 自由度調整済み決定係数 | 0.094 | | | 0.142 | | | 0.098 | | |
| 標本サイズ | 52 | | | 52 | | | 52 | | |

