

新しい時代の茶への展開を目指して

～県立大学に茶学総合講座を開設～

茶学総合講座 中村順行

チャの分類

Genus *Camellia*
 Subgen. *Protocamellia*
 Subgen. *Camellia*
 Sect. *Oleifera*
 C. oleifera
 C. sasanqua
 Sect. *Camellia*
 C. japonica
 Subgen. *Thea*
 Sect. *Thea*
 C. sinensis
 var. *sinensis*
 var. *assamica*
 C. taliensis
 C. rawadiensis
 Sect. *Chrysantha*
 C. chrysantha
 Subgen. *Metacamellia*



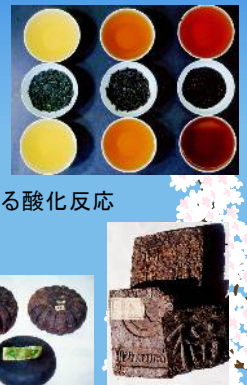
世界の茶産地



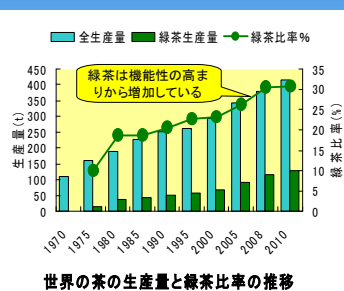
最近では中国式の6茶種に分類されることが多い

茶の分類

緑茶(不発酵茶)
 蒸し製緑茶(日本式)
 釜炒り製緑茶(中国式)
 青茶「ウーロン茶」(半発酵茶)
 紅茶(発酵茶)
 ※発酵: 葉の酵素による酸化反応
 黒茶「後発酵茶」(堆積茶)
 ※発酵: 微生物発酵
 その他
 白茶
 黄茶
 二次加工茶



世界における茶の生産の現状



世界的には、茶の生産量は緑茶に関心が
高まり、毎年10%程度ずつ増加している。

茶葉の好況を受け、世界的にもコスト
低減のため手摘みから機械摘採
化が急速に進展している



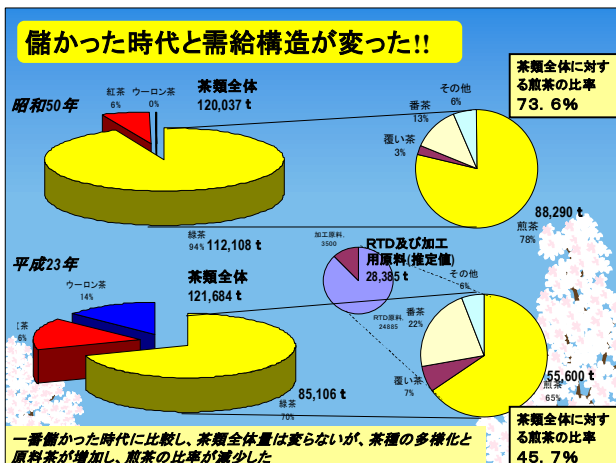
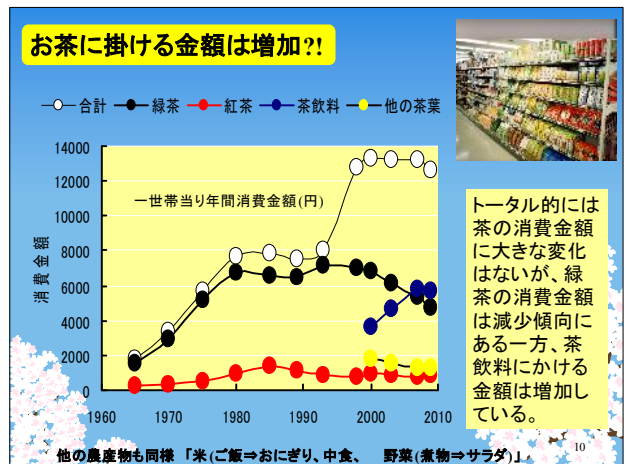
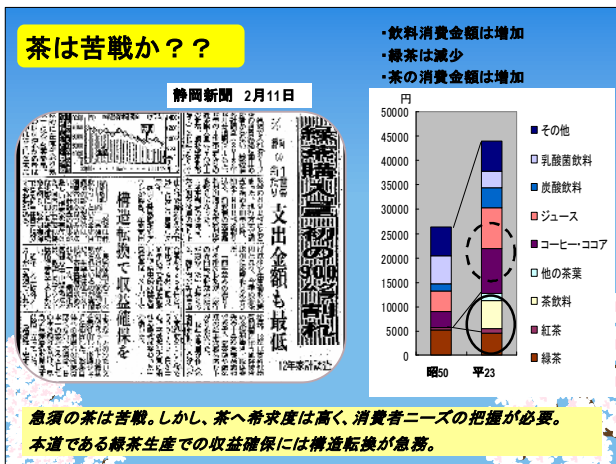
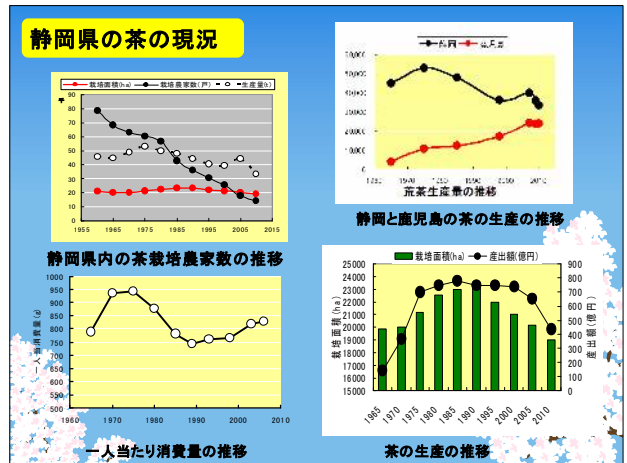
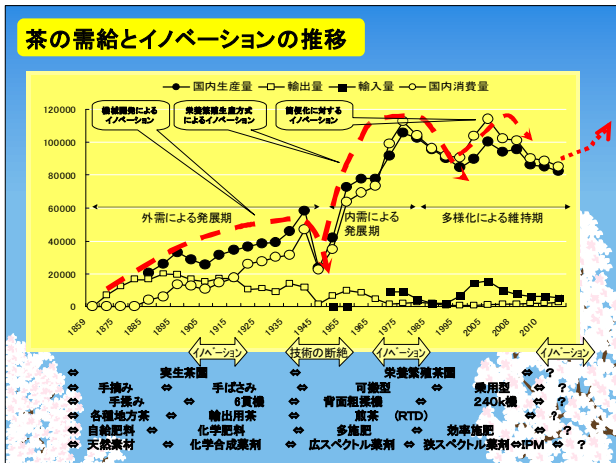
日本における主要な茶の推移

時代とともに飲用茶も大きく変化 ⇒ 生産方法も変化

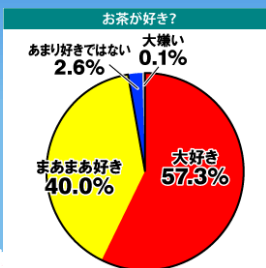
茶種の変遷

平安時代 団茶 上流階級
 鎌倉時代 抹茶 武士、上流階級
 江戸時代 抹茶、煎茶、釜炒り茶 上流階級
 番茶 庶民
 明治時代 煎茶、番茶
 輸出用各種茶 輸出用
 現在 機械製煎茶 国内用
 RTD、多様化



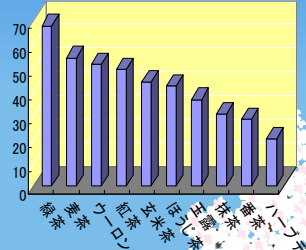


日本においても茶の潜在需要は高い



インターネット調査 2,052人(2006)

好きなお茶の種類は？



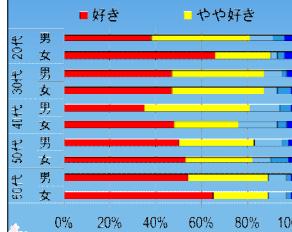
インターネット調査 2085人、複数回答(2006)

9割以上はお茶を好むが？？、その種類はRTD、リーフ茶など多く、夏場には冷たい麦茶やウーロン茶に人気が集まる。

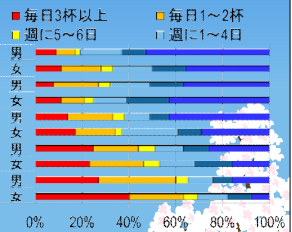
緑茶を好む人は多いが？ 飲用は少ない

平成23年
インターネット調査
静岡、東京1000名

緑茶の嗜好性



緑茶の飲用頻度

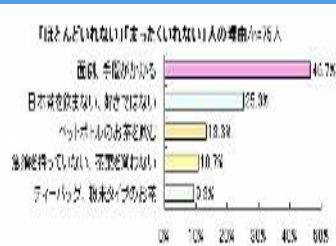


➤ 緑茶を好む人は年代、性別を問わず約8割と非常に多い。

➤ しかしながら、急須で淹れる緑茶を毎日飲む人は、60代は約6割、40代は約4割、20代は2割程度と若い年代ほど緑茶の飲用頻度が低い。

➤ 緑茶の飲用意識と飲用頻度にはギャップがあるが、若い年代も緑茶の潜在需要は高いと考えられる。

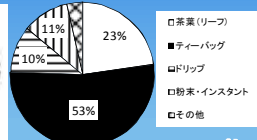
しかしながら、リーフ茶は不振



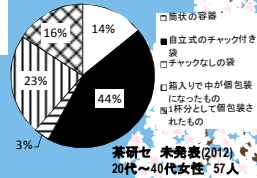
主婦と消費行動研究所 インターネット調査 20~50代女性(2008)

茶葉を淹れない人の理由は、圧倒的に面倒、手間がかかる。朝の食事(パン食)や洋食には合わない。急須で入れる時間的ゆとりがない。などであり、商品パッケージとしてもチャックなし袋や筒状の容器は好まれない。

買いたい商品形態は？



買いたい商品パッケージは？

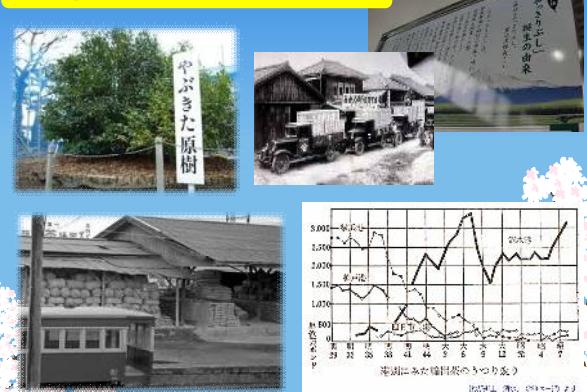


茶研セ 未発表(2012)
20代~40代女性 57人

荒廃茶園の増大 ⇒ 茶工場の廃業化



静岡市は茶で活況を呈していた



茶の拠点都市“静岡市”づくり

静岡市お茶のまちづくり宣言

～百年の後も風薫るまちを目指します～

世界中のだれもがあこがれるお茶のまち

☆人々の心を引きつけるお茶をつくるまち

☆お茶が生活・文化の一部となり心安らぐまち

☆お茶を中心に交流の輪が広がるまち



ブランディング(街レベルでの対応は?)

ブランド・アイデンティティ(街のあるべき姿)の明確化

バラエティに富んだ茶の街＝静岡のPR

オンリーワン技術・商品の支援 個性あふれる茶の街 静岡



お茶の代名詞＝静岡市

(ボルドー、ウイーン、パルメザン等々)



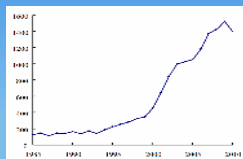
茶の栽培加工から
機能性、販売、経営手法まで総合的に科学する!!

茶学総合講座の開設

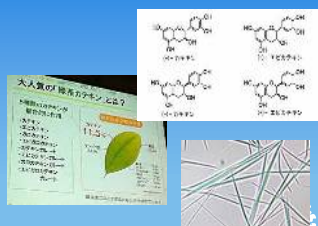


静岡県立大学
UNIVERSITY OF SHIZUOKA

茶を運ぶ現況

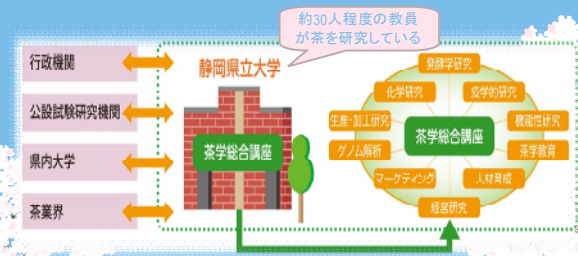


茶の機能性(カテキン)に関する論文数の推移



目的および組織体制

大学内の各教員が茶の研究を各々の専門性を活かして実施している。それらの情報を一元化するとともに、相互に連携した取組みを行う。また、県内の他大学や公設試験研究機関をはじめ行政・茶業界とも連携して茶業振興に貢献する。



目指す研究内容

1 緑茶の機能性及び疫学に関する研究

緑茶の機能性の強化と各種疾病との関連を調査する

2 茶学教育と人材育成

茶の都を牽引し、お茶の総合的知見を有する人材を育成する

3 茶葉及び茶飲料の嗜好特性の解析

品質特性の評価と嗜好性の解析により販売促進戦略を構築する

4 茶の高付加価値化とマーケティング

消費者視点に立った緑茶のマーケティング戦略を調査研究する

1. 緑茶の機能性及び疫学に関する研究

本県が「健康長寿日本一」であることと「緑茶飲用」との関連を機能性及び疫学面より調査し、科学的なエビデンスを明らかにする。

緑茶の抗ストレス性の解明

- ・香味茶や白葉茶などの新茶種の香味が抗ストレスに及ぼす影響を調査する
- ・マウスを用いた緑茶テアニンの抗ストレス作用を解明する

緑茶摂取量と各種疾病発生率との関連

- ・疫学的な調査により、健康度に対する緑茶摂取量との関係を明らかにする

2. 茶学教育と人材育成

お茶に関して総合的知識・情報をもつ人材や経営能力の高い人材の育成を目指したイベントを開催する。

- 茶に関する幅広い分野を学ぶ茶総合セミナーの開催
- 茶の機能性の英語版Web作成と世界への情報発信
- 茶業関係者の経営能力向上のためのセミナーの開催
- 県民への茶に関する総合相談窓口の開設

茶学総合講座の門戸を幅広く開放し、「茶の都」をけん引する、お茶の総合的知見を有する人材を上記イベントを通して育成するとともに総合的な学術情報をデータベース化し、世界に発信する。



3. 茶葉及び茶飲料の嗜好特性の解析

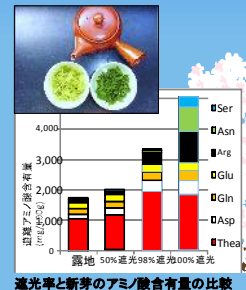
本県各地の銘茶や新品種についてそれらの製法とともに商品としての完成度の向上、販売促進戦略などを支援する。

高アミノ酸含有白葉茶の最適溶出条件

白葉茶はアミノ酸含量が普通煎茶の2〜3倍高い。アミノ酸の種類により溶出速度が異なるため「茶量」、「浸出時間」、「浸出液の温度」を組合せ、消費者が飲んで美味しいと感じる最適溶出条件を明らかにする



普通のお茶とは異なった淹れ方が必要かな??



4. 茶の高付加価値化とマーケティング

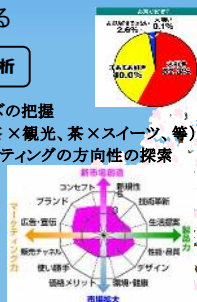
緑茶の高付加価値化とともに、「消費者が買いたくなるお茶」についての市場調査とその活用を図るなど緑茶のマーケティングの推進を支援する

大消費地の消費者を対象としたアンケートとその解析

- 緑茶への関心ニーズの把握および、潜在的ニーズの把握
- 異業種の連携による価値創造の可能性の探索(茶×観光、茶×スイーツ、等)
- 静岡駅、飲食店などをメディアとした茶産地マーケティングの方向性の探索

消費者の購買行動の解析

「消費者が買いたくなるお茶」。特に、店頭において手に取りたくなる要因(パッケージ、中味、値段等々)について、さまざまな階層の消費者を対象に調査を重ねる。



県民の皆様とともに歩む茶学総合講座をめざす

- ①茶研究の深化
- ②茶研究の産業への貢献
- ③静岡からの情報発信
- ④各分野の有機的な連携強化

茶学総合講座

統括 中村 順行 特任教授
顧問 伊勢村 隆 客員教授
所轄 小林裕和 食品栄養環境科学研究院長