

シーズ&ニーズビジネスマッチング研究発表会
平成25年12月11日

**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!!**


茶の幅広い魅力と可能性!!!

茶学総合講座の開設



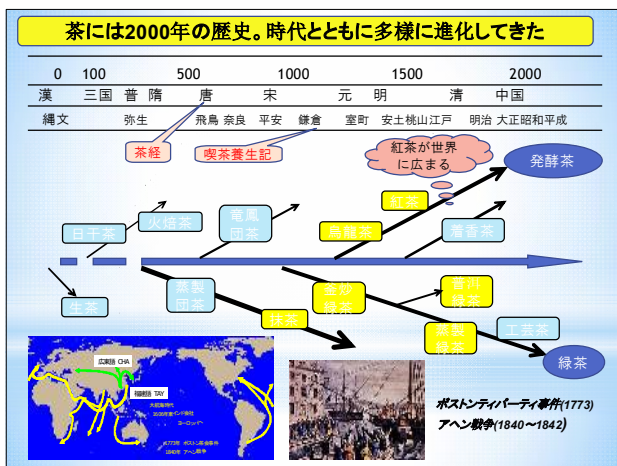
静岡県立大学
UNIVERSITY OF SHIZUOKA

茶!!! O-Cha



茶者養生之仙薬也 是鈴之妙術也

*Camellia sinensis*から作る様々なお茶は、カフェイン、カテキン、テアニン等の特異成分を含むが故に世界中の人々を虜にした



幅広く、奥深き茶の魅力!! 地域により多様な茶を創造!!!

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:茶の酵素による酸化反応
- 黒茶「堆発酵茶」(堆積茶)
- ※発酵:微生物発酵

その他
白茶
黄茶
二次加工茶



お茶によって飲み方も異なる!!



茶は健康嗜好飲料である

～緑茶と健康のメカニズム～
機能効用ナビゲーション2013
～Health Guide of Green Tea～
Navigation to functional and healthwise aspects 2013

著者 伊勢村 達

茶の機能と科学

著者 森田明雄、増田裕一、小笠原利、角川 隆、鈴木壮幸

新版 茶の機能

ヒト試験から分かった新たな役割

著者 公藤利雄、日本茶業中央会

監修 角藤英男、其田 豊、藤村純一、伊勢村 達、加 屋 隆、横路理彦、白木(前田) 万里



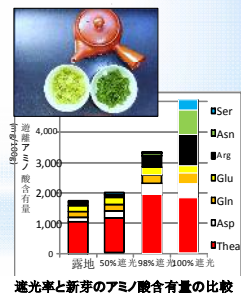
3. 茶葉及び茶飲料の嗜好特性の解析

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/酸含有白葉茶の最適溶出条件

白葉茶はアミ/酸含有量が普通煎茶の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

表 1 同一茶葉の淹れ方による 浸出液濃度 (mg/L)			
アミ/酸	カチン	カフェイン	
白葉茶	1296	1133	745
玉露	458	1020	664



遮光率と新芽のアミ/酸含有量の比較

4. 茶の高付加価値化とマーケティング

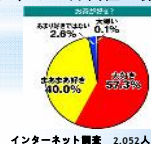
緑茶の高付加価値化とともに、「消費者が買いたくなるお茶」についての市場調査とその活用を図るなど緑茶のマーケティングの推進を支援する

大消費地の消費者を対象としたアンケートとその解析

- ・緑茶への顕在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。



インターネット調査 2,052人

最後に (ホームページの開設)