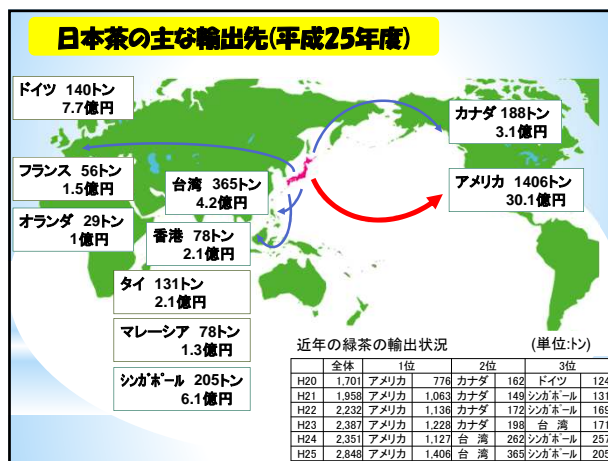
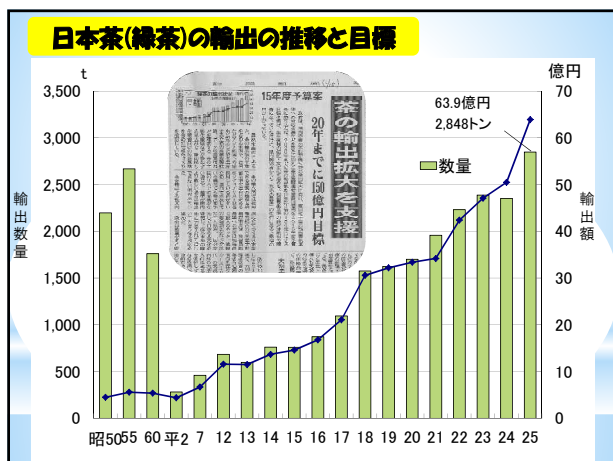
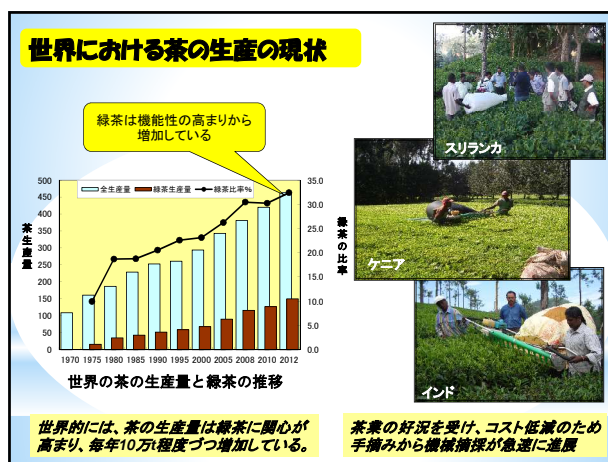


## 日本茶海外輸出戦略セミナー

# 日本茶輸出のための生産と今後の方向

日本茶輸出額(農水省)  
60→150億円へ!!

静岡県立大学 中村順行



## 海外輸出上の主要課題

### 輸出を行うに当たり

輸出対象国の情報取得  
嗜好性、市場規模、販売先、価格、購買層など

輸出対象国の規制把握  
検疫、食品衛生関係、表示ラベル、税制、残留農薬など

輸出茶の生産  
茶(リーフ、粉末、ティバッグ)、商品価値

**直接貿易**  
直接外国茶業関係者などと取引

**間接貿易**  
日本の商社や流通業者等を通じて取引

**受託生産**  
日本の商社や流通業者等からの受託生産

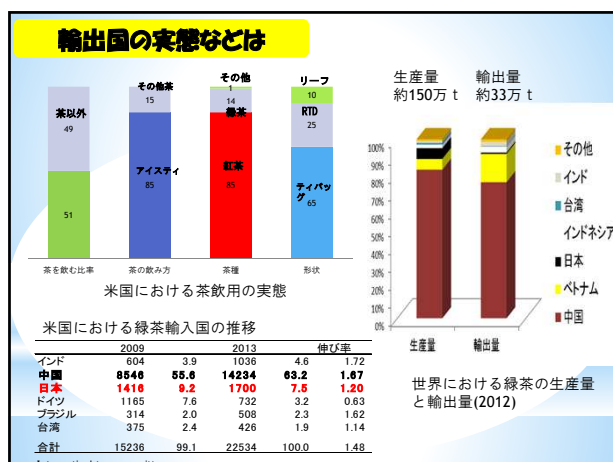
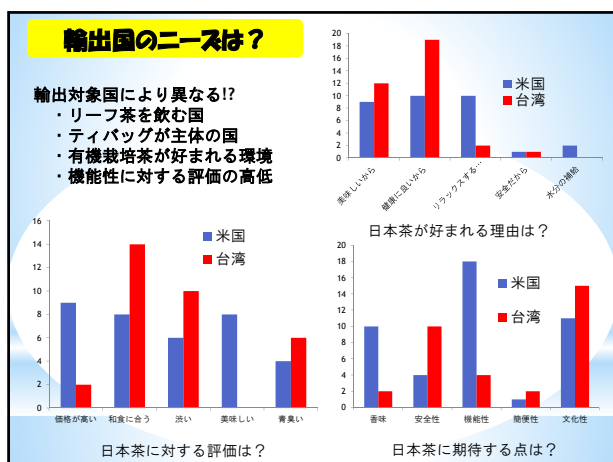
輸出対象国によりマーケットや規制は異なる

- 輸出対象国の把握・選定
- 輸出対象国の市場調査(ニーズなど)

## 輸出国の把握・選定

輸出国	2002年 <sup>1)</sup>		2013年 <sup>2)</sup>		増減比較 (2013/2002)	
	数量(t)	金額(百万円)	数量(t)	金額(百万円)	数量	金額
韓国	17.8	14.0	7.2	14.7	2,050	0.4 1.0
香港	66.0	111.1	77.7	172.6	2,221	1.2 1.6
台湾	21.8	52.2	378.1	439.9	1,163	17.3 8.4
中国	0.6	3.3	22.5	45.9	2,038	35.5 14.0
シンガポール	67.5	168.5	213.4	641.7	3,007	3.2 3.8
タイ	23.1	56.5	132.4	220.2	1,662	5.7 3.9
マレーシア	12.1	22.3	66.4	132.2	1,091	5.5 5.9
イギリス	22.7	52.0	25.6	73.3	2,850	1.1 1.4
ドイツ	101.8	151.0	154.5	456.8	2,856	1.5 3.0
フランス	17.8	64.3	56.0	153.4	2,737	3.1 2.4
イタリア	13.8	20.8	10.8	19.1	1,765	0.8 0.9
オランダ	37.4	78.9	30.4	109.7	3,608	0.8 1.4
スイス	3.1	8.4	8.8	33.3	3,792	2.8 4.0
カナダ	56.1	59.0	189.4	318.9	1,663	3.4 5.4
アメリカ	253.5	415.5	1444.0	3129.8	2,167	5.7 7.5
ロシア	1.2	4.2	2.9	7.4	2,534	2.5 1.8

※ 1), 2): 茶関係資料(2003, 2014版)、公益社団法人日本茶業中央会  
 ※ 3): Annual Bulletin of Statistics(2014) International Tea Committee, Commodity Problems [Intergovernmental Group on Tea 2012] Colom  
 ※ 4): 推定緑茶消費量=(2013年茶生産量<sup>2)</sup>+輸入量<sup>3)</sup>-推定紅茶消費量



### JETROさんの相談窓口

平25.11.21 セミナー

JETRO 日本貿易振興機構 (ジェトロ)

農林水産物・食品の輸出支援

03-3582-5646

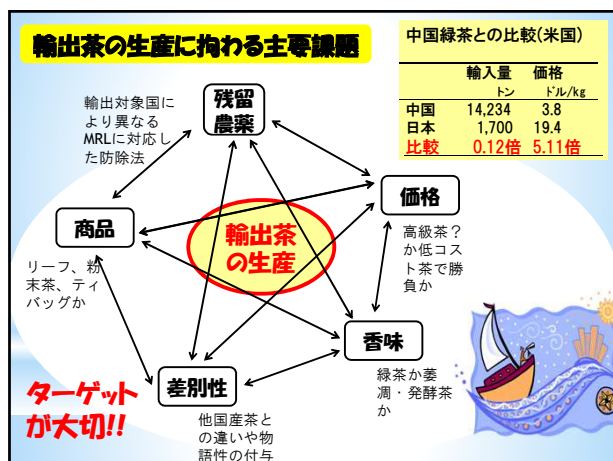
農林水産物・食品の輸出を支援します

海外情報を知る

関係者に届ける

関係者に届ける

関係者に届ける





## 不適格検体数の多い薬剤の一例

国内生産茶(150サンプル)における不適格検体数の多い薬剤

商品名	成分名	基準値、許容値				農薬残留検体	最大値	不適格検体数		
		日本	EU	US	台湾			EU	US	台湾
モスピラン	Acetamiprid	30	0.05	50	2	14	0.44	7	0	0
コテツ	Chlorfenepr	40	50	0.01	2	87	2	0	73	0
サムコル	chlorantraniliprole	50	0.02	50	2	7	0.22	7	0	0
ダントツ	Olothianidin	50	0.7	70	5	30	0.85	3	0	0
アグロスリン	Cypermethrin	20	0.5		2	9	0.26	0	9	0
スコア	Difenoconazol	10	0.05	5		10	0.2	5	0	10
スタークル	Dinotefuran	25	0.01	50	10	20	2.1	12	0	0
インダー	Fenbuconazol	10	0.05	5		18	0.51	11	18	0
ウララ	Flonicamide	40	0.05	5		8	0.42	8	8	0
フェニックス	Flubendiamide	40	0.02			13	2.6	7	13	13
カスケード	Flufenoxuron	15	15		15	32	0.92	0	32	0
マッパ	Lufenuron	10	0.02	5		23	0.71	18	23	0
ファルコン	Methoxyfenozide	20	0.05	10		15	0.29	9	15	0
アクテリック	Pirimiphos-methyl	10	0.05	0.05	14	0.11	6	14	6	
オンリーワン	Tebuconazole	50	0.05	10		38	1.1	30	38	0
ハリアード	Thiacloprid	30	10			24	1.4	0	24	24
アタラ	Thiamethoxam	20	20	20	1	10	0.33	0	0	0
ハチハチ	Toffenyprad	20	0.01	30	10	20	0.5	19	0	0

## 残留農薬の削減化

分析条件

株式会社エコプロ・リサーチ

試験区

対照：摘採後の茶葉

水洗：摘採後の茶葉を水道水で洗浄処理

蒸熱80秒：送带式蒸機による普通蒸し

熱水シャワー80秒：熱水温度95℃、80秒

QuEChERS法 (Quick, Easy, Cheap, Effective, Rugged, Safe)の頭文字をとって名付けられた、簡単に使いやすい分散型固相抽出 (d-SPE) による試料前処理法  
※フェニックスはGC、他はLCにより分析

商品名	薬剤名(一般名)	対照 (ppm)	(%)	水洗 (%)	蒸熱80秒 (%)	熱水シャワー80秒 (%)
コテツ	クロルフェナビル	0.95	100	86	98	84
オンリーワン	テブコナゾール	2.00	100	75	85	46
ハチハチ	トルフェンピラド	5.30	100	75	83	64
アクテリック	ピリミホスメチル	0.30	100	87	93	80
カスケード	フルフェノクスロン	0.32	100	66	63	63
フェニックス※	フルベンジアミド	4.10	100	51	98	54
スプラサイド	メチダチオン	0.67	100	75	94	34

試験期間中の降水量：9月18日-5.0mm、24日-17.5mm、25日-81.0mm

## 残留農薬基準を満たすための方策

### 基準を満たすための方策

#### 1. 生物学的防除法

(耕種防除法、フェロモン、天敵利用等)

#### 2. 物理学的防除法(サイクロン式、送風式等)

#### 3. 基準値を満たす化学的防除法 (別添資料参照)



## 耕種防除法

新植・改植費用に8億円

### 抵抗性品種の利用

#### ☆害虫抵抗性品種

クワシロカイガラムシ：なんめい、みなみさやか、さやまかおり、ゆめかおり等

カンザワハダニ：やまとみどり、まきのはらわせ等

#### ☆病害抵抗性品種

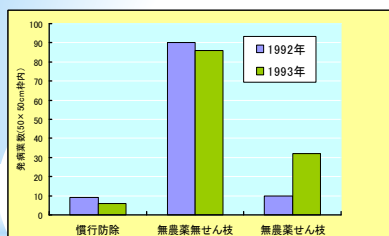
炭疽病：みなみさやか、ゆたかみどり、はるのなごり、やまなみ、うんかい、べにふうき等

輪斑病：なんめい、なごみゆたか、さえあかり、はるのなごり、そうふう、はるもえぎ、ゆめわかば等

もち病：ほうりよく、こまかけ、ゆたかみどり等

## 耕種防除法

整せん枝による炭疽病・もち病の回避



### 三番茶葉における炭疽病の発生



### 三番茶葉におけるもち病の発生

## フェロモンの利用

性フェロモン剤によるハマキムシ類の防除

⇒天敵の活性化による減農薬化



チャハマキの幼虫と雌成虫



コカクモンハマキの幼虫と雌成虫



フェロモントラップ



フェロモントラップ(交信かく乱)による防除







### 差別性 日本茶の特質を活かす?!

#### 世界の茶のなかでの日本茶の特質は!!

- ・蒸製のお茶であること
- ・浸出液が緑色であること
- ・浸出液中に成分が溶出しやすいこと
- ・アミノ酸含量が高く、カテキン類の濃度が低いこと
- ・針状のお茶であること
- ・ビタミンCを多く含むこと
- ・文化性が高いこと

The Book of Tea

### どのような地域資源があるのか?

#### 差別化要因としての地域資源の掘り起し

- ①自然環境、地形、風土  
富士山、山間地、風景、急傾斜地
- ②歴史・文化  
徳川400年、聖一国師、清見寺
- ③生産加工方法  
品種、栽培方法、加工方法
- ④飲み方、愉しみ方  
しずく茶、ヌーボー、
- ⑤パッケージ、容器、袋

日本茶と緑茶を区別せよ!!

- ☆文化性
- ☆高品質
- ☆安全性

情報、PR(周知が重要) 総体としてのブランド

### 栽培と加工技術を組み合わせた輸出対応型生産体系の実証

#### 輸出対応型栽培体系の実証

日本茶輸出額 50.5億円

栽培・加工・流通の連携

販売戦略 (マーケティングプロジェクトと連携)

日本茶輸出額 150億円に!

### 海外市場に対応した粉末茶のマーケティング戦略の構築

#### 目的: 日本特有の高付加価値型商品である抹茶を含む粉末茶の競争力をより一層高め生産所得を向上させるため、他国産との差別化や他用途利用による需要拡大、販売促進等を前面に打ち出した粉末茶マーケティング戦略を構築する。

#### おろし:

- ①研究対象: 文化性が高く、付加価値のつけやすい粉末茶
- ②対象市場: 輸出の約半分、多民族国家の米国市場
- ③商品グレード: トップグレードの飲用、他用途粉末茶

今頃の国内対象

④戦略の波及: マニュアルの作成、他国に波及

⑤達成目標: 日本茶輸出倍増化

海外茶市場の構造モデルの提示