

茶業の今後の展開を考える上で 茶業に拘る将来予測は？

社会構造の変化

Keyword; グローバル化、高度情報
通信社会、少子高齢化、サービス
産業社会化、人口減少

消費者の減少、ス
トレス社会、情報
化社会

需要・供給構造の変化

Keyword; 自然健康志向、価値観・
生活様式の多様化、女性の社会
進出、

多様化社会、小世
帯化社会、惣菜社
会、健康願望社会

環境保全の強化

keyword; 温暖化、低炭素社会化、
自然循環機能重視型

省エネルギー、自
然保護社会

飲用方法に変化が

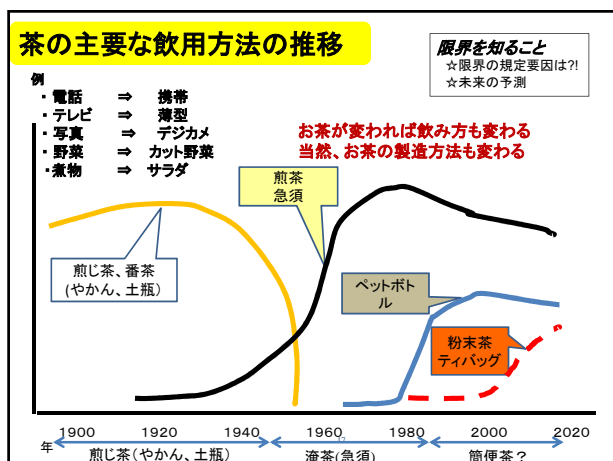
現在の生活の中では
お茶を飲む風景も激変しています
⇒ **生産されるお茶も変わります**

番茶 ⇒ せん茶 ⇒ 茶素材

ティーバッグ、粉末茶類の利用も増加

美味しくて簡単に飲める茶も必要

16



食文化・食産業のグローバル展開

○ 日本の食文化の普及に取り組みつつ、日本の食産業の海外展開と日本の農林水産物・食品の輸出促進を一体的に展開することにより、グローバルな「食市場」(今後10年間で940兆円から680兆円に倍増)を獲得。
○ このため、世界の料理界で日本食材の活用推進 (Made FROM Japan)、日本の「食文化・食産業」の海外展開 (Made BY Japan)、日本の農林水産物・食品の輸出 (Made IN Japan)、の取組を一体的に推進。

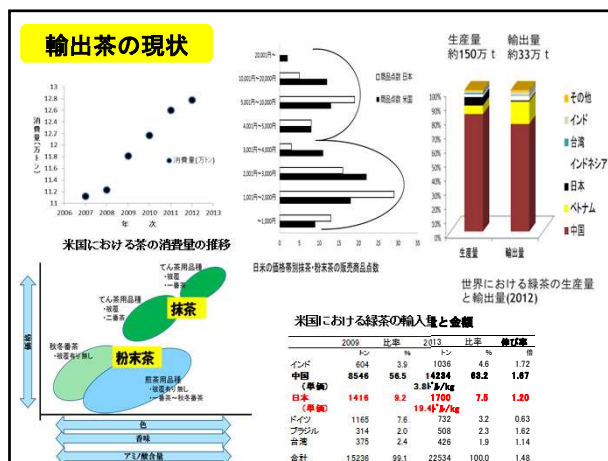
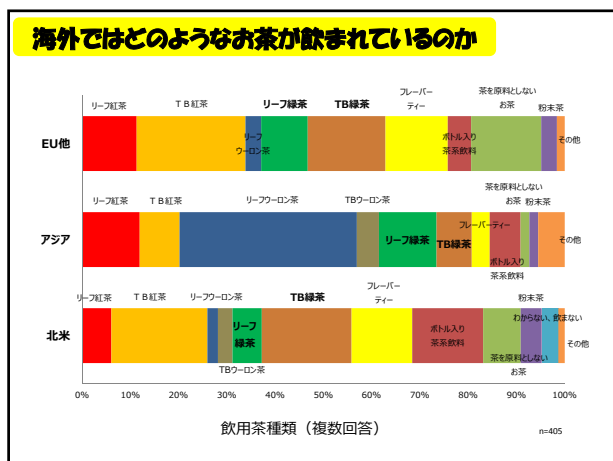
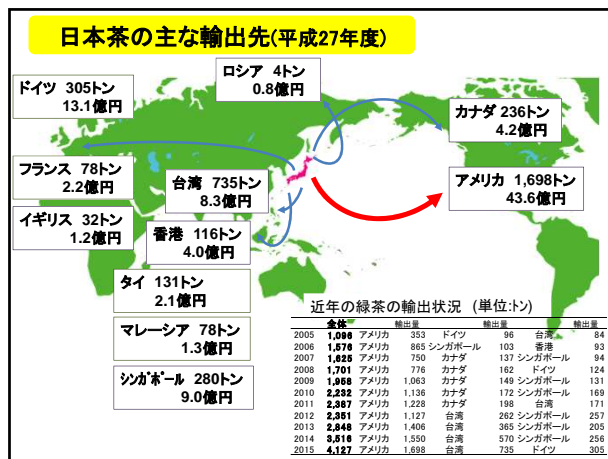
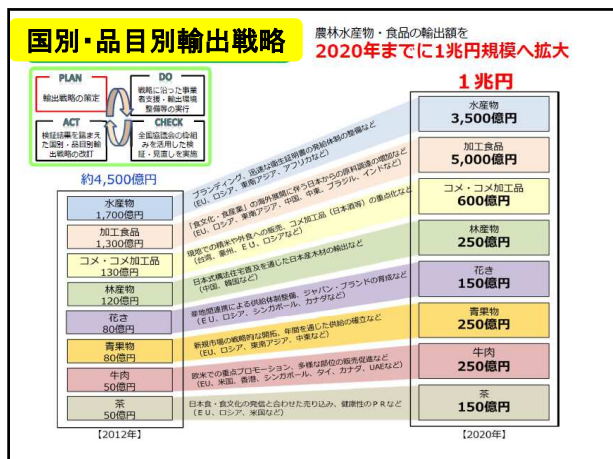
日本食文化の普及
日本食の普及を行う人材育成、
メディアの効果的活用等を各都府県で実施

世界の料理界で日本食材の活用推進
(Made FROM Japan)
日本食料と世界の料理界とのコラボレーション
※ 世界各のシェフが日本食の魅力を伝えるメニューも
※ 中華料理の高級食材として輸出されるホタテ

日本の「食文化・食産業」の海外展開
(Made BY Japan)
① ビジネス環境の整備
② 人材育成
③ 出資による支援

日本の農林水産物・食品の輸出
(Made IN Japan)
国別・品目別輸出戦略の実行
(全国協議会の枠組みを活用した検証・見直しを実施)

1



世界では緑茶が人気

*1991年に静岡市内で国際茶研究シンポジウムを開催し、以後、現在に至るまで継続して国内外で緑茶の効能をPRしてき。

日本では: 日本茶=緑茶
世界では: 緑茶=中国茶 (中国本土では烏龍茶=日本茶)

新版 茶の機能

機能効用ナビゲーション2013

- *がん予防
- *血中コレステロールの低下
- *体脂肪低下作用
- *抗酸化作用
- *虫歯予防
- *抗菌作用
- *血圧上昇抑制作用
- *血糖上昇抑制作用
- *消臭作用

海外では緑茶が好況

各種H.P.より引用

ハワイの日本茶販売店舗
オーストラリアの茶店

伊藤園「おいお茶HPより引用」

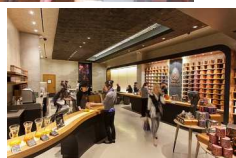
コーヒーのスタバも緑茶に参入

スタバH.Pより引用

スタバのお茶専門店
TEABANAを全米で
1000店舗を目標

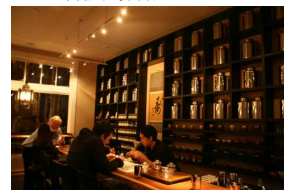


全米から世界中に緑茶が
広まるが、ロットが大きく日
本茶で対応可能か？



緑茶の人気店

スタバの傘下に入った量販型茶専門店 と
サンフランシスコの高級茶専門店



他国産 偽日本緑茶も横行

各種H.Pより引用



日本茶の海外での評価は

- * がんに効くらしい。
- * 歴史ある優れた、茶文化を持っている。
- * 本当に緑色の緑茶。
- * 苦くて渋い。
- * 農薬に汚染されている。
- * 放射能に汚染されている。



日本茶の特質は

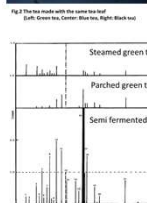
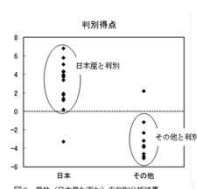


Fig.4. Gas chromatograms of steamed green tea, parched green tea and semifermented tea made from fresh leaves plucked on the same day. (Tadakazu TAKEO etc. 1985)



Vitamin C (mg/100g)
Vitamin C content of various tea

世界の茶のなかでの 日本茶の特質は!!

- ・浸出液が緑色であること
- ・蒸熱処理のため、浸出液中に成分が溶出しやすいこと
- ・旨味のアミノ酸含量が高く、カテキン類の濃度が低いこと
- ・香りに若葉の新鮮香があること
- ・針状のお茶であること
- ・ビタミンCを多く含むこと
- ・歴史、文化性が高いこと

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

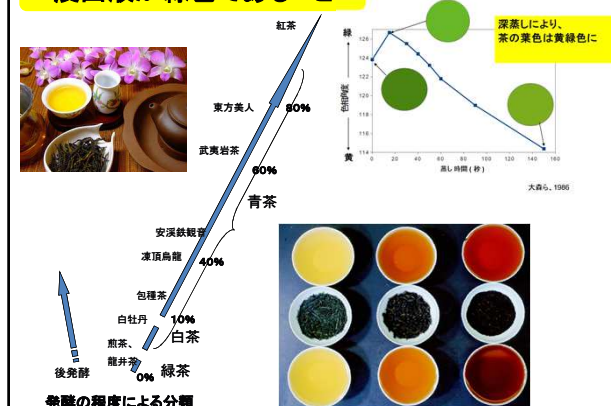
- 緑茶(不発酵茶)
 - 蒸し製緑茶(日本式)
 - 釜炒り製緑茶(中国式)
- 青茶(ウーロン茶)(半発酵茶)
- 紅茶(発酵茶)
 - ※発酵: 葉の酵素による酸化反応
- 黒茶(後発酵茶)(堆積茶)
 - ※発酵: 微生物発酵

その他

- 白茶
- 黄茶
- 二次加工茶



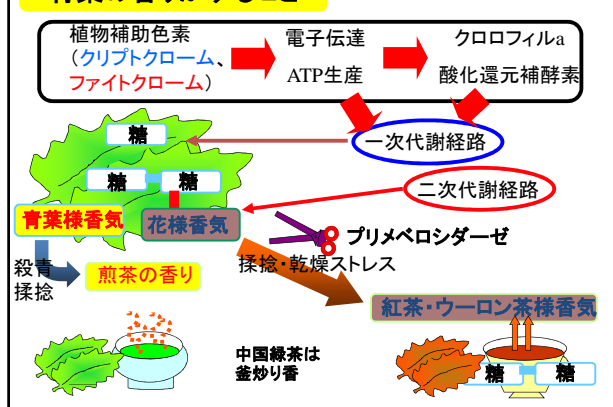
浸出液が緑色であること



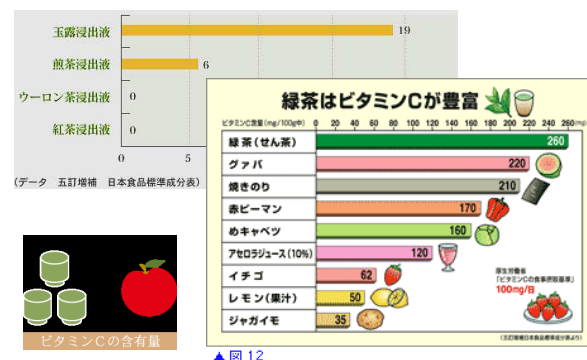
針状のお茶であること



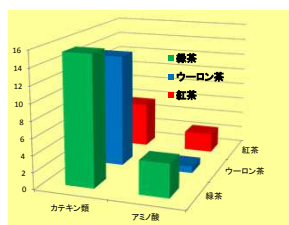
青葉の香りがすること



ビタミンCを多く含有すること



アミノ酸含量が高く、カテキン類の濃度が低い



生葉のカテキン類含量

中国種: 13~17%
中葉種: 16~23%
アッサム種: 25~30%

※紅茶茶葉はカテキン類が酸化され、重合してテアフラビン類、テアルビジン類に変化し、赤色となる。

日本茶文化の海外波及

