

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

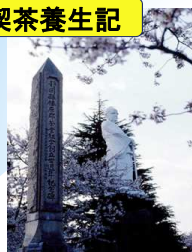
白茶

黄茶

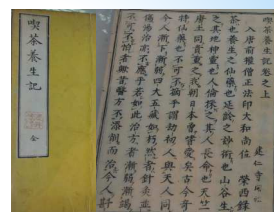
二次加工茶



喫茶養生記



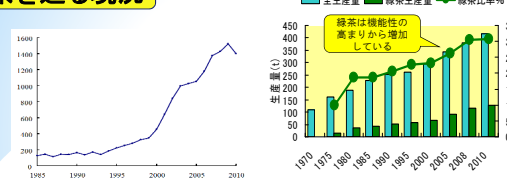
茶者養生之仙薬也 延齡之妙術也



- ①茶は身体衰弱、意志消沈のときは、
氣力を強くする。
- ②茶は人を愉快的な気持ちにさせ、酒の
酔いを醒まし、睡気を起こさない。
- ③茶は小便の通じが良く、喉の渇きを
とりさり、消化不良をなくす。
- ④茶は身を軽くし、脚氣によい。
- ⑤茶は精神を整え、内臓を和らげ、身
体の疲労をやすらかに除く。



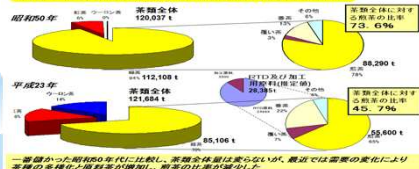
茶を巡る現況



茶の機能性(カテキン)に関する論文数の推移

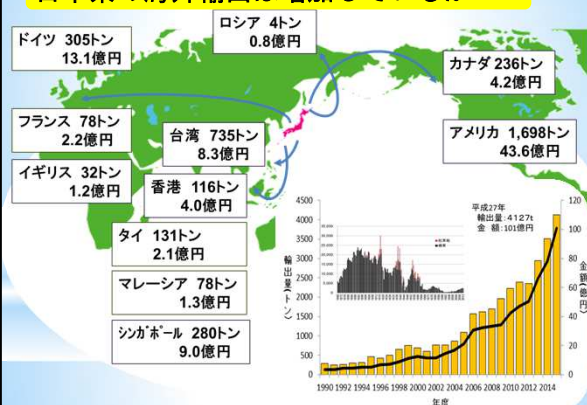
世界の茶の生産量と緑茶比率の推移

儲かった時代と需給構造が変化している!!

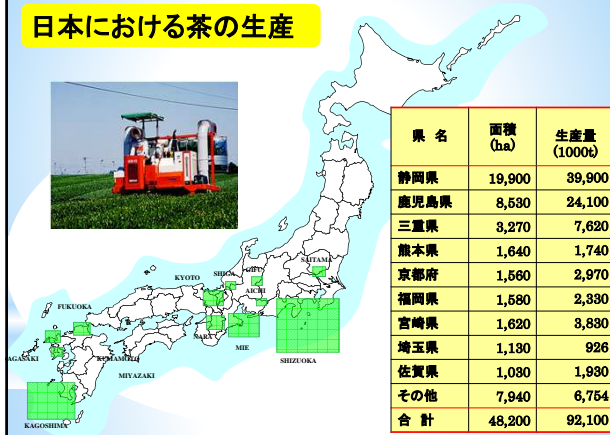


茶の機能性が科学的にも明らかにされ、生産量は緑茶を中心に、毎年10万程度づつ増加しているが、国内では需給の空みが生じている。

日本茶の海外輸出は増加しているが…



日本における茶の生産



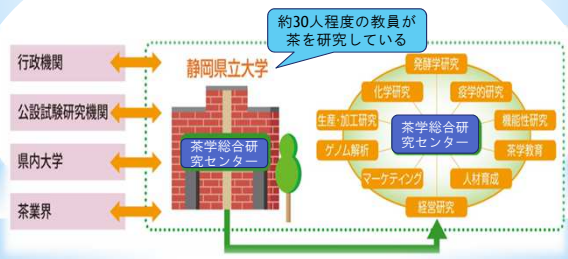
茶の栽培加工から
機能性、販売、経営手法まで総合的に科学する!!

茶学総合研究センター



目的及び組織体制

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。

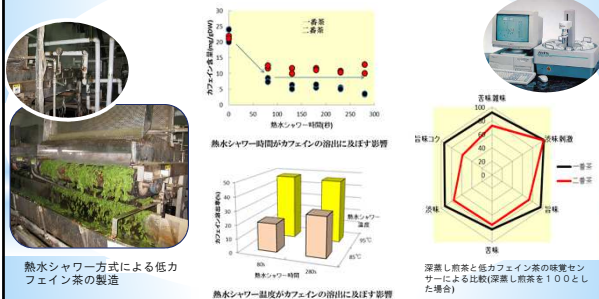


主要な成果概要

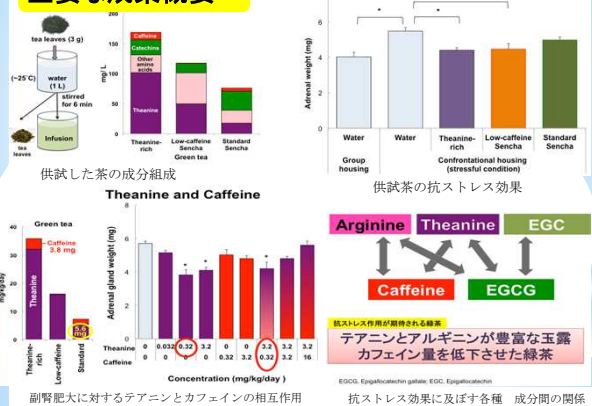
自然科学分野から

商品の開発から機能性の評価まで一連の研究実施

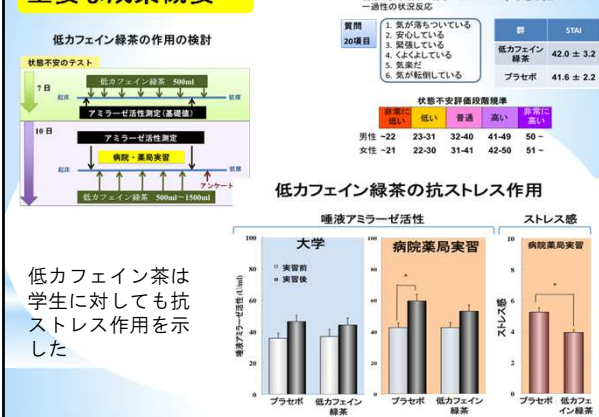
低カフェイン茶の製造法の確立



主要な成果概要



主要な成果概要



主要な成果概要



主要な成果概要



