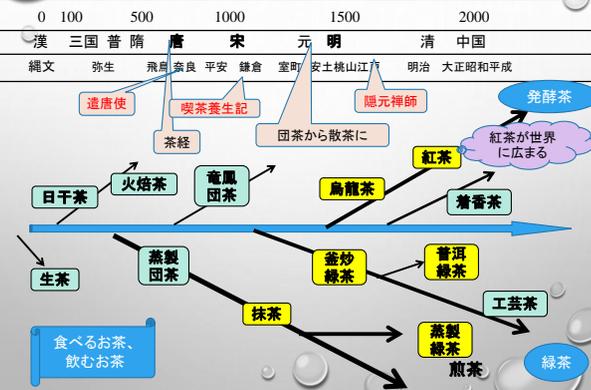




茶には2000年の歴史。時代とともに多様に進化



日本への茶の伝来

北中国・韓国ルート 唐風
固形茶、粉茶の伝来 ⇒ 茶の文化 (A.D.700頃)

中国ルート 宋風
抹茶法の伝来 ⇒ 抹茶 (A.D.1100頃)

南中国ルート 明風
淹茶の伝来 ⇒ 煎茶 (A.D.1600頃)

中国	漢	魏	南北朝	隋	唐	宋	元	明	清	中華民国
日本	弥生	古墳	飛鳥奈良	平安	鎌倉	室町	徳川	江戶	明治大正昭和	

お茶の始まり

植物としてのチャの原産地

茶の文化(利用)のはじまり

茶の古い文字

紀元前59年中国漢時代に王褒が書いた『僮約』という文章の中に「茶を煮る。茶を飲む」

隋から唐時代に茶の文化が大きく発展

唐時代には茶の生産地域も拡大し、全国的な食飲料もなっていた

陸羽の時代の「茶」は、粉末状にしたものを、主に葱や生姜と一緒に煮て飲む、「ヌー」のような茶に倣われていた。陸羽はそれを、「湯の捨て水」として非難し、「茶経」を記し、茶で飲むように提案した。

唐時代に花開いた茶

HPより引用
遣唐僧々々により日本に渡来か？

最澄 空海 永忠
唐で流行していた茶を仏教とともに導入

茶のバイブル
茶本茶の味を追求

陸羽

陸羽の茶経

1. 茶を採る 2. 芽葉を蒸す 3. 茶葉を揉む

4. 釜に入れ、煎茶する。出して式を淹れる 5. ほういすで乾燥させる 6. さい(ひき)を通して、保存する

唐代長安の法門寺から発祥された当時の茶道具と思われる品々

奈良時代後半から平安時代初期

遣唐僧(最澄、空海、永忠など)より唐風喫茶文化が日本に渡来

文明先進国である唐の文化を貪欲に輸入。洛陽や長安の都をモデルに平安朝の国造り

弘仁6年 815 嵯峨天皇(786-842)、近江の唐(韓)崎に行幸し、その途次梵釈寺にて僧永忠(742-816)より茶を献じられる。(日本後紀)

その後、嵯峨天皇は機内および近江、丹波、播磨などの国に茶を植え、毎年これを献ぜしむ

日吉の茶園 最澄が唐(中国)から持ち帰った種を植えて約1200年前に作られた日本最古の茶園。『日本茶発祥の地』と書かれている。

平安京大内裏の「茶園」

固形茶: 新芽を蒸して固めて乾燥⇒薬研で粉にして⇒熱湯で煎じて、そのまま飲む

空白の時代から新しいお茶に～平安時代中後期～

空白の時代に突入

唐王朝の滅亡から戦乱の後の宋王朝の安定化までの間は中国との交流が途絶える

平安時代初期には大いに隆盛するかに思えたお茶への関心が薄れ、わずかに寺院などに伝えられるのみとなった

中国

茶は唐に興り、宋に盛んとなる
内容的にもより精美で多彩になる



茶西の登場

二度の入宋を果たし新しい喫茶法「抹茶法(点茶法)」を持ち帰る

龍鳳団茶のような高級な茶を茶碾で粉末にし、この抹茶を入れた碗に湯を注ぎ、茶筴で練るのが宋時代の点茶法

泡の立て方や泡の特質などにも注意が払われている



	0	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000	
中国		漢	南北朝	隋	唐	宋	元	明	清	中華民国												
日本		弥生	古墳	飛鳥奈良	平安	鎌倉	室町	安土桃山	江戸	明治大正昭和												

喫茶養生記(栄西:1211)

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、喉の渴きをとりさり、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。



佐賀県背振山



4

日本最初の茶樹栽培地 祈念碑

トピックス

お茶は薬草?

薬草 ⇒ 嗜好品

最古の薬書 (後漢1~2世紀)



Wikipediaより引用

茶は上薬
陶弘景は「神農本草経集注」により苦菜を茶とした



茶の味は味は苦く、性質は寒。効能は五臓(肝、心、脾、肺、腎)の病氣、食べ過ぎによる胃もたれを治し、長く服用すれば氣分を安らかにし、元氣をまし、身を軽くし、老にも耐えうる

栄西⇒明恵⇒全国での茶の栽培普及



栄西から種子を譲り受けた明恵は栴尾に播種

鎌倉時代には栴尾茶を第一(本茶)とし、仁和寺、醍醐、宇治、葉室、般若寺、神尾寺のほか大和(室尾)、伊賀(八鳥)、伊勢(河居)、駿河(清見)、武蔵(河越)などが産地

⇒鎌倉: 禅院茶礼の普及

貴族、武士、僧侶階級 → 庶民にも波及

⇒室町: 書院の茶の湯

⇒開茶の流行

⇒エスカレート

本来の新しい喫茶法の提唱
やがて日本独自の茶道へと発展

	0	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000	
中国		漢	南北朝	隋	唐	宋	元	明	清	中華民国												
日本		弥生	古墳	飛鳥奈良	平安	鎌倉	室町	安土桃山	江戸	明治大正昭和												

茶の湯の誕生から日本の精神文化に

- ☆ 喫茶などによる乱れた茶会
- ☆ 唐様の豪華な書院茶の湯



本来の茶の湯とは

茶道の祖

村田珠光(1423-1502)

博打や飲酒を禁止。豪華な書院の茶を廃し ⇒ 亭主と客との精神交流を重視。草庵の茶の湯

武野紹鷗(1502-1555)

珠光を引継ぎ、千利休の師。

茶道の大成者

千利休(1522-1591)

わび、さびの茶の湯の大成。



茶の湯を許され喜ぶ武野

上の好ませ給うもの 下また好む

茶のブームは権力者により地方にも広がりを見せる



広がりは上から下にも、しかし高級な茶、茶道具はなし



庶民のお茶 振り茶の文化

成熟⇒変化 新しい茶のブーム到来

江戸時代に代わり徳川の治世が続くとともに、茶の栽培は全国に波及し庶民にも手が届くものに変化してきた

高級茶



宇治抹茶⇒権力者の茶 城下等での栽培

庶民のお茶



茶の全国への波及とともに多彩なお茶や飲み方などが開発される

- ☆ 地域風土に密着した番茶の成立
- ☆ 釜炒り製法の導入
- ☆ 煎じ茶⇒煎茶に
- ☆ 覆い下茶(抹茶)⇒玉露に

	0	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000	
中国		漢	南北朝	隋	唐	宋	元	明	清	中華民国												
日本		弥生	古墳	飛鳥奈良	平安	鎌倉	室町	安土桃山	江戸	明治大正昭和												

釜炒り茶の導入と文人茶の成立

抹茶 ←→ 淹し茶

釜炒り茶(中国、明時代に始まり日本には安土桃山時代末期には伝来)
伝説的には、加藤清正の朝鮮出兵より持ち帰ったものが熊本の本柳茶
朝鮮から佐賀に来た陶工が伝えたものが嬉野茶
黄檗宗を伝えた隠元禅師(1592-1673)が茶器とともに伝来
釜炒り茶：新しいお茶。澄んだ水色。喉り茶。仙茶

成熟し、権力的な茶の湯に対する反権力。新しい時代のお茶として
文人たちは**清風のお茶**に着目



高遊外売茶翁(1675-1763)
～日本に煎茶を普及させた文化人～

煎じ茶 ←→ 淹し茶

蒸し製煎茶・玉露の創造 お茶の多様化



煎茶の開発(1738) 抹茶とは異なる新しいお茶とその飲み方の創造

庶民は抹茶は飲むことができず、一般には色が赤黒く味も粗末な「煎じ茶」を飲んでいました。
⇒永谷宗円は柔らかい新芽を蒸して揉むことで、味もすぐれた緑の新しい煎茶(淹し茶)を創造(1738)した。→煎じ茶から煎茶に煎茶にとって必要な急須は隠元禅師の釜炒りの道具を応用

玉露の開発(1835)

「玉露」は、製茶業者山本山の商品名に由来。山本山の六代山本嘉兵衛(徳翁)が、宇治の小倉の木下家において碾茶製造用の覆い下茶葉を露のように丸く焙り、これが「玉露」の原型となったとも言われ、煎茶と同様に急須で飲めるようにしたもの。



開国に伴う外国貿易の開始



明治初期の茶の種類別輸出量(t)

年次	緑茶	紅茶	磚茶
明治1～5年	7,122		
6～10年	11,273		
11～15年	16,410		
16～20年	18,644	27	14
21～25年	21,395	45	12
26～30年	21,181	35	55
31～35年	18,651	512	337
36～38年	15,577	251	151



大蔵省外国貿易年表

輸出用に各種各様のお茶が生産された



百里園
明治の開化とともに、牧の原台地を初め三方原台地も開墾され、輸出用の茶として**緑茶、紅茶、磚茶、ウーロン茶**の製造も手がけた。



1850年代の茶

茶は横浜開港により輸出品としての需要の高まりとともに、茶栽培が増え、販路も拡大していった。

安政6年(1859)
横浜開港
180tが輸出される



茶の運搬



茶の運搬



手揉み



1800年代後半の茶

茶が急激に需要拡大する中、富士地域の茶の高度化を図るため、野村は茶園を開墾するとともに、茶師を招聘し、国内外からも賞賛される茶作りを先導した。



天下第一茶製所 野村の茶を高く評価した外国茶商から贈られたもの。後の天下第一の名称の元となるもの。



明治時代の茶師 優れた手揉み技術を持つ人々を招聘したり、奨励しながら加工技術の普及に貢献した。

野村一龍が東京内閣卿 侯爵に贈った茶器。

野村一龍の茶師 野村一龍をたたえる碑(昭和30年) 上：野村一龍(明治27年、昭和11年移転) 右：徳田(明治27年、昭和11年移転)

牧之原台地の開墾による茶の増強



1900年代前半の茶

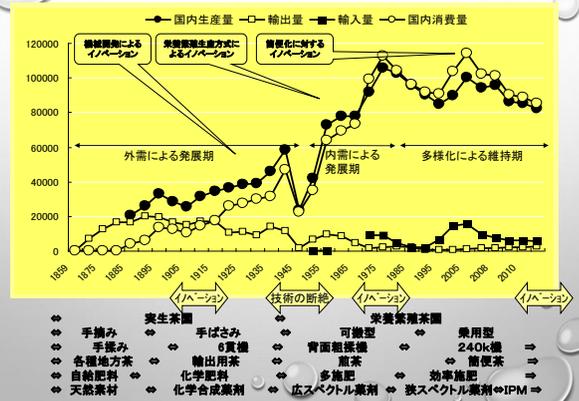


1950年代以降の茶

優良品種の導入、機械の大型化が進展。
好況時における全国への煎茶の普及。



産業化以降の緑茶需給とイノベーションの推移



品種茶の導入による茶園の変化



実生による在来茶園から優良品種の育成と挿木による栄養繁殖茶園にすることで収量性・品質の向上が果たされた

摘採方法の変化



摘採は手摘みから可搬型摘採機を経て乗用型機械に変わり、著しく摘採能率を向上してきた

製造方法の変化

手揉み (Manual) vs **機械揉み** (Mechanical)

製造は手揉みから機械化され、徐々に投入量を増加させるとともに最近ではコンピュータ制御による自動化に技術革新したことで、日本独自の生産加工技術を確立し、品質の高位平準化に貢献してきた

製造方法の変化

手揉み煎茶 (Hand-rolled green tea) → **普通煎茶** (Standard green tea) → **深蒸し煎茶** (Deep-steamed green tea)

お茶も手揉み茶や番茶から煎茶、深蒸し煎茶に変化し、最近では簡易に飲用できるティーバッグ、粉末茶、ペットボトルに変化してきている

- ティーバッグ
- 粉末茶
- ペットボトル

緑茶消費方法の推移

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**

茶への要求が変化している

消費されるお茶の種類が変化 ⇒ 生産方式の変化が必要

緑茶と茶系飲料の購入金額の推移

- ウーロン茶
- 紅茶
- その他
- 番茶
- RTD
- 粉末茶
- せん茶
- 覆い茶

静岡茶市場の取扱量の推移(静岡茶市場HPより引用)

静岡茶市場 価格帯別取扱数量 (県内一番茶)

17年度 18年度 19年度 20年度 21年度 22年度 23年度 24年度 25年度 26年度 27年度

2,188 t 2,188 t 2,029 t 2,036 t 1,789 t 1,834 t 1,545 t 1,749 t 1,204 t 1,356 t 1,315 t

¥2,585 ¥2,294 ¥2,404 ¥2,175 ¥2,109 ¥2,583 ¥2,220 ¥1,973 ¥2,263 ¥1,978 ¥1,703

最近の茶業の推移は

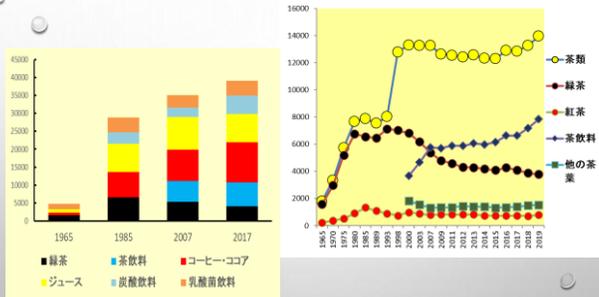
変化への対応が必要

国内消費量 RTD使用原料 生産者価格

国内消費量と生産者価格の推移

県内の茶栽培面積・農家数・生産量の推移

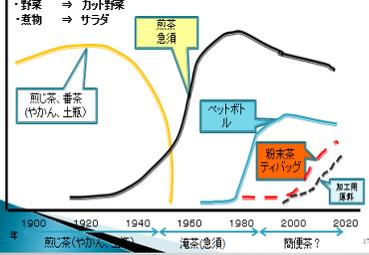
消費者の茶の購入金額は堅調



昭和30～40年代に全国に煎茶が普及。昭和50年代は作れば備かっていた時代

緑茶消費の推移の概観

お茶が変われば飲み方も変わる
当然、お茶の製造方法も変わる



- ☆ 妊婦さん、子供、高齢者 ⇒ 低カフェイン茶
- ☆ 体脂肪の気になる方 ⇒ カテキン強化茶
- ☆ アレルギー ⇒ ベニふうき緑茶
- ☆ ストレスの気になる方 ⇒ テアニン強化茶
- ☆ 肉食に合うお茶 ⇒ パンに合うお茶 ⇒ その他

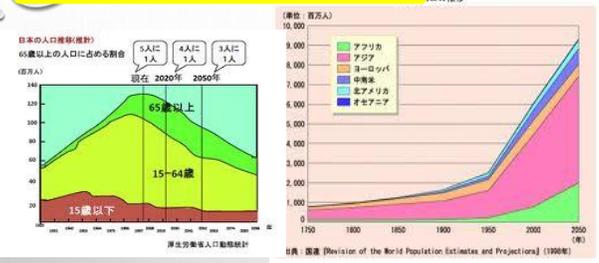
日常茶飯事の茶

- ☆ コスト低下
- ☆ 簡便化
- ☆ 飲用水化

楽しみのお茶

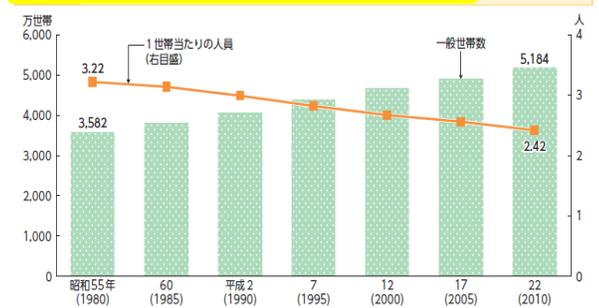
- ☆ かわいさ
- ☆ 話題性
- ☆ 面白さ
- ☆ インスタ映え
- ☆ 高級品
- ☆ フランド

消費に与える要因（人口の減少）



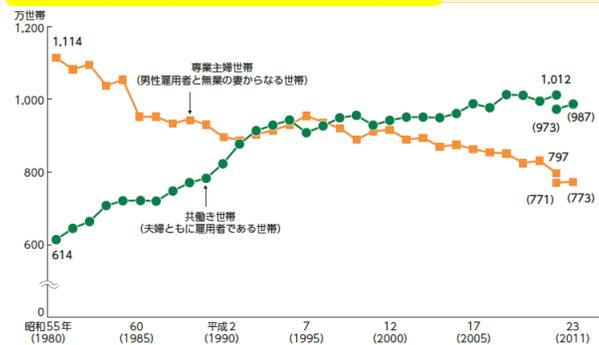
- ・人口の減少 ⇒ 消費者の自然減
- ・高齢者層の増加 ⇒ 淡白化、健康意識化、低カフェイン
- ・アフリカ、アジア人口の急増 ⇒ 消費量の増大

消費に与える要因（世帯も少人数化）



- ☆ 大型(大量)から小型化(少量)に
- ☆ 単身世帯も増加 個食化

消費に与える要因（共働きの増加）



茶業の今後の展開を考える上での重要要因

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

来るべき社会は？

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、女性の社会進出化、

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

さて、次世代のお茶は

