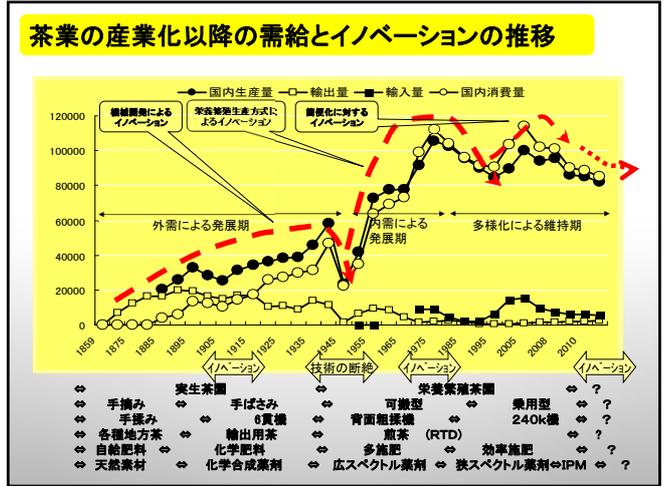


# 茶を学ぶ!

## ①お茶の現状、課題、先行事例などを知る

静岡県立大学 茶学総合研究センター 中村順行



### 緑茶生産方法の推移

手摘み → 可搬型摘採機 → 乗用型摘採機

手揉み → 機械揉み → FA対応機械揉み

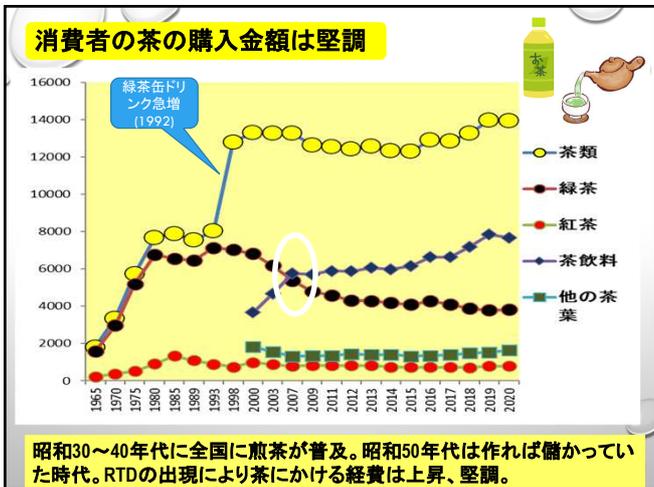
摘採は手摘みから機械摘みに変わり、著しく摘採能率を向上してきた。製造は手揉みから機械化され、徐々に投入量を増加させるとともに最近ではコンピュータ制御による自動化に技術革新したことで、日本独自の生産加工技術を確認し、品質の高位平準化に貢献してきた

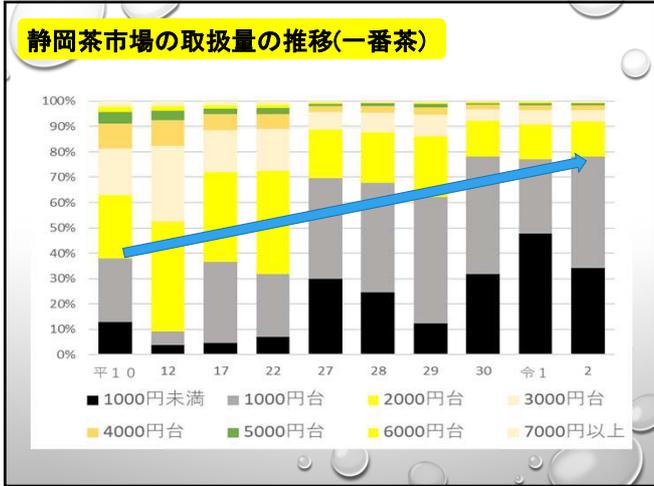
### 茶の飲用スタイルの変化

ライフスタイルが変われば、必要なお茶も飲み方も変わる。

⇒対応したお茶とその栽培加工技術が必要(販売方法も変わる)

八百屋(煮物) → スーパー(サラダ) → コンビニ(サラダ)





### 生産は低迷化

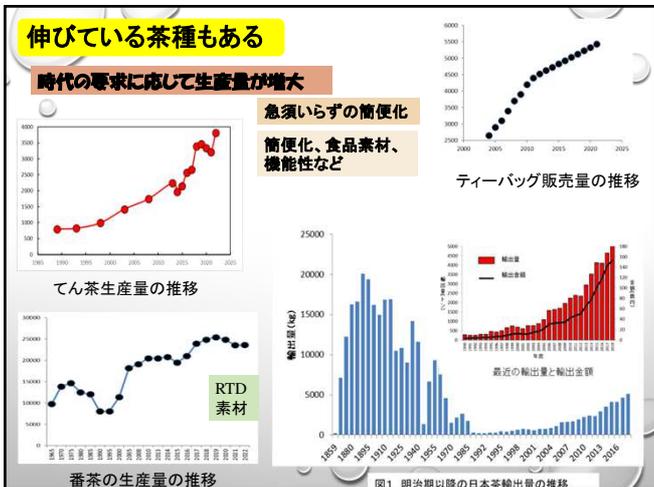
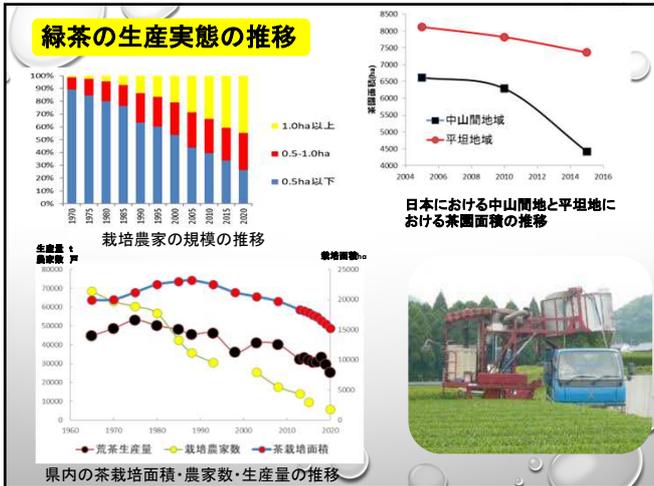
## 県産一茶 記録的安値

### 消費低迷に供給過多拍車

生産者悲痛「続けられぬ」

2024年 5月19日 日曜日

静岡新聞



### 茶の多用途利用

表 茶の新需要の事例

区分	需要分野と応用例
茶として利用	水出し茶、各種発酵茶、新香味茶、ギャバロン茶、低カフェイン茶、濃縮茶、混合茶 など
飲用・形態を変えて利用	ドリンク茶、ティバッグ、インスタントティ、粉末茶、微粉末茶(食用、即席飲用、酒割用)、カード茶、錠剤茶、カプセル茶、茶ワイン、緑茶酒、スポーツ飲料、カテキン粉末など
食品・食用として利用	☆ 形態を変えてそのまま食用として利用 ☆ 食品素材として利用 「素材」「食品」「菓子類」「その他」健康補助食品
飲食料以外に利用	☆ 衣料用など ☆ 医療用 ☆ 化粧品、石鹸用など ☆ 消臭剤、脱臭剤など ☆ 日用品など ☆ 建材、家具、家電用品など ☆ 家畜、ペット用品 ☆ 植物活性用 ☆ その他

茶は飲用だけでなく、食品素材として、さらには機能性成分を活かした様々な飲食料以外にも利用され、新しいビジネスを創造している

**茶として利用** 水出し茶、各種発酵茶、新香味茶、ギャバロン茶、低カフェイン茶、濃縮茶、混合茶 など

**飲用形態を変えて利用** ドリンク茶、ティバッグ、インスタントティ、粉末茶(食用、即席飲用、酒割用)、カード茶、錠剤茶、カプセル茶、茶ワイン、緑茶酒、スポーツ飲料、カテキン粉末 など

**食品・食用として利用** いしびき茶、食べる茶、茶のふりかけ、ペースト茶、佃煮 など

～形態を変えて食用～

**食品・食用として利用** 「素材」 フレーバー、エキス、多用途茶 「食品」 茶そば、茶団子、茶かゆ、茶かまぼこ、ハム、茶料理、ジャム、食用油、ドレッシング、マヨネーズ

～食品素材・食品～

**食品・食用として利用** 茶飴、茶羊かん、茶入り菓子、クッキー、パイ、サブレ、カステラ、プリン、ガム、キャンディー、チョコレート、アイスクリーム など

～菓子類など～

**飲食物以外に利用** ～衣料、医療、化粧など～

衣料用: シーツ、タオル、シャツ、靴下、寝具、のれん など  
 医療用: 消臭シーツ、消臭カバー、紙おむつ、マスク など  
 化粧品、石鹸用: 化粧品、化粧水、スキンクリーム、洗顔パック、石鹸、シャンプー、リンス、入浴剤、歯磨き粉、虫歯予防剤 など

### 飲食料以外に利用 ～消臭剤、脱臭剤、日用品など～

消臭、脱臭剤:トイレ用、冷蔵庫用、消臭スプレー、除菌シート等  
日用品など:ノート、ティッシュ、トイレトーパー、うちわ、スリッパ等

### 飲食料以外に利用 ～建材、家具、ペット用品、その他

建材、家具、家電用品;塗料、ワックス、抗菌量、空気清浄機、布団乾燥機  
家畜、ペット用品;ペット用飼料、卵、豚、さなかの肉質改善、脱臭剤  
その他;植物活性用、植物活力剤、土壌改良剤、酸化防止剤など

### RTD抽出後の茶殻の利用 仕上げ茶33,000t⇒茶殻65,000t 想定

豊富なタンパク質(24%)、ビタミンE、カテキンなど未利用資源も多い

新製は、古来より葉の抽出、焙煎や乾燥の過程で豊富なタンパク質が抽出され、茶殻には多くのタンパク質が抽出され、有効活用されています。抽出後の茶殻は、食品や飼料、日用品などに有効活用されています。そして、現代では茶殻の機能性を活かした、食付茶殻の持つ工業製品も開発されています。

資料: ㈱伊藤園

### 有機栽培の推進

- 「高性能茶園用病害虫クリーナー」の利用
- 「整せん枝技術」等の総合防除体系の構築
- 「マルチセンサー」による有機質肥料の効率的養分供給技術
- つる性雑草等の難防除雑草の総合的雑草管理システムの開発
- 耐病虫性・多収性品種の導入

<茶園用病害虫クリーナーの開発> <茶株面等のつる性雑草防除技術の開発>

### 茶生産を活用したコト消費への対応 ～6次産業化～

- 生産者や民間企業が開設している農産物販売サイトを活用した販売の推進
- 生産者組織が運営する直売店、道の駅、高速道路SAでの販売の拡大
- 縁側カフェ、茶園テラスなど景観等を生かした観光と販売
- 茶園オーナー制度を活用した作業体験や茶の飲み比べによるファンの創出

<茶畑ティーテラス「茶の間」> <縁側カフェ> <ティーベアリング>

### 縁側カフェをより有効に活用



### 茶氷もブームになっています

茶氷とは日本三大銘茶と名高い静岡茶を使ったかき氷のこと。参加店は静岡県全域の製茶問屋やカフェなど61軒で、7月から9月末を中心に登場する。茶葉の種類やレシピのアイデアも個性豊かだ。

2024 Shizuoka chagori

茶氷 はじめました

2024 Shizuoka chagori

Search 茶氷から探す

店舗エリア、お茶の種類から検索が可能です！

### 高級茶の飲用の場を広げよう ~ボトルティは面白い~

☆最高の旨味抽出が可能  
☆誰でも同じ味で出せる  
☆演出が可能  
☆付加価値向上

### Matchaも世界的なブームに

THE MATCHA COOKBOOK  
Discover the health benefits and use of matcha, with 50 delicious recipes

THE HEALTHY MATCHA COOKBOOK  
Empowering and Easy Green Tea Inspired Dishes

Matcha

### 茶の間もブーム

### ヌン活も楽しみ

イ子進し。

### これからのお茶に期待されるものは？

喉の渇きを満たすだけでなく水でも良い心の渇きを癒すためにはお茶が良い

お茶は冷蔵庫から (ライバルは茶葉、ミネラルウォーター)

簡便化

現状

簡便・飲料化するお茶

生活を豊かにするお茶

健康 体に良い

- ・クホ
- ・機能性表示
- ・機能性強化茶

Happy

こだわりのお茶

- ・愉しみ、差別化、希少性、機能性、高級化、ストーリー性など、

超茶の前