

次世代に展開する茶の魅力

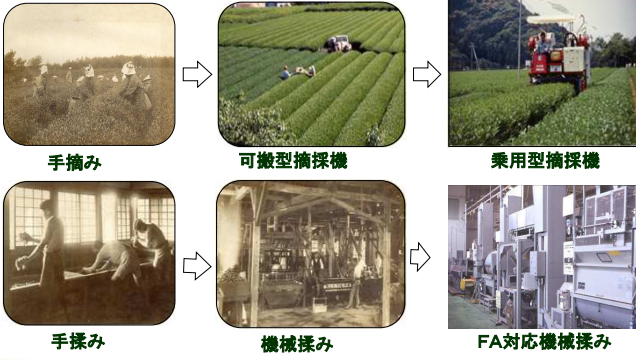
令7年1月 茶学入門

お茶は時代により
変化する！



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、日本独自の生産加工技術確立し、品質の高位平準化に貢献してきた

茶種や新製品などへの変化



輸出向け各種茶の製造 → 高品質化 → 高品質煎茶製法の確立 → 多用途利用

昭和初期までの輸出用各種茶の製造から昭和40年代には高度経済成長下で茶価は上昇し、消費の拡大した国内需要向けの高品質煎茶に急速に移行。その後、嗜好の多様化と健康志向による多用途利用に対応した新製品開発など時代に対応した新商品の開発に貢献した

茶の飲み方は変わる



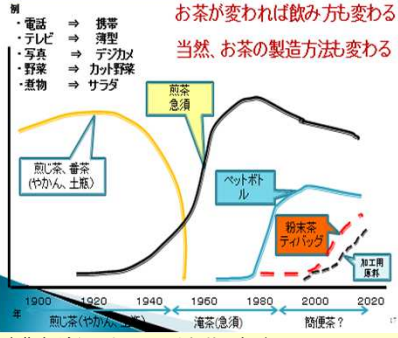
ライフスタイルに対応した日本茶とは？

ライフスタイルが変われば、必要な物も食べ方や飲み方も変わる。
⇒対応したものと技術が必要(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)

緑茶消費の推移の概観



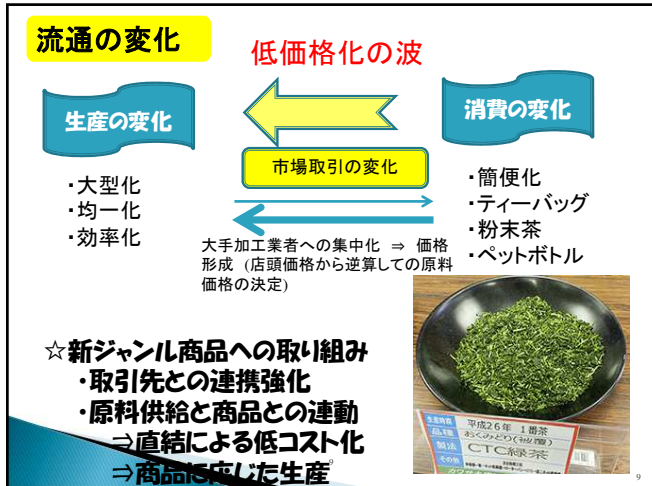
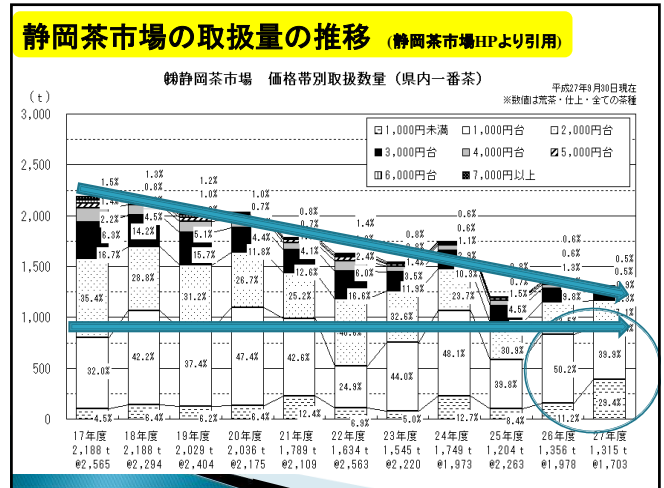
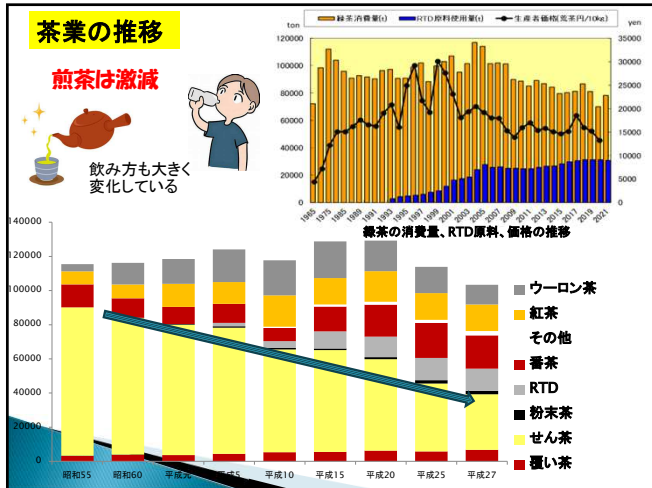
別
・電話 ⇒ 携帯
・テレビ ⇒ 薄型
・写真 ⇒ デジカメ
・野菜 ⇒ カボチャ
・産物 ⇒ サラダ

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

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
☆ブランド

消費者が必要としているお茶の提案
・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 ⇒ ペニふうき緑茶
・肉食に合うお茶 ⇒ ノパンに合うお茶



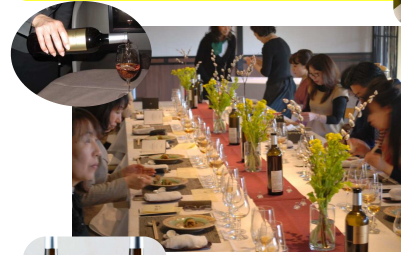
フレーバードティも人気

店舗前には三越の高級茶葉が売られているが、若い女性が一ひっきりなしに訪れ、可愛いとすることで数種類のお茶を購入する



- ・香り
- ・かわいさ
- ・面白さ
- ・話題性
- ・多種類

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



特定需要者向け茶も増加

H.Pより引用

若い女性や高齢者は睡眠障害、妊娠時には乳児への影響を避けるため、茶の飲用を遠慮する人が多い



最近では、様々な低カフェイン茶が販売されるようになってきました

微生物発酵茶も増加

H.Pより引用

香味豊かなで新たな機能性をもつ
後発酵茶も増加

11年振りに復活
浜松市胡桃平



乳酸発酵茶



今年大流行、生産
追い付ず



食べるお茶も関心事

日本食茶の会

お茶の新しい文化
「飲む」から
「食べる」へ



NPO法人 日本食茶の会

世界の「食べる」茶

H.Pより

ミエン(ラオス、タイ)、ラペソー(ミャンマー)など



擂茶(中国)



その他
打油茶(中国)
油茶
など

食茶のメリット

- ① 溶出液では35%しか利用できないお茶の機能成分が100%利用できます。
- ② 茶葉には、つぎのような身体の機能を高める成分が沢山含まれています。(カテキン類、テアニン、カフェイン、ビタミン類(β-カロテン、B2、C、E)、フラボノール、サポニン、葉緑素、カリウム、カルシウム、鉄、リン、植物繊維など)
- ③ 常日頃、茶をまるごと食べることで健康・美容パワーや生活習慣病の予防などが期待されます。

◆創作料理の例
[和風料理]
お茶葉懐石
[洋風料理]
お茶葉イタリアン、お茶葉カルボナーラ、緑茶ニョッキ、アクアパッツア緑茶
[中華料理]
海老のお茶蒸し、春巻き
[和菓子]
茶ゼリー、茶葛餅
[洋菓子]
茶チーズケーキ、茶シフォンケーキ、茶ロールケーキ
[調味料]
ソース、お茶シロップ、お茶醤油、茶湯
[加工食品]
茶葉入りやいりか、塩辛、茶葉入りやいりか、茶漬

お茶料理は幅広く、多彩になっている



kenkomayo.com

お茶料理研究会主催

2024年 お茶料理コンテスト作品募集

お茶料理研究会では、お茶の持つオリジナルレシピを募集します。お茶を料理や菓子に「食材」として使ってみませんか？ 飲むだけでなく、お茶を丸ごと食べることで、お茶の健康成分をほぼ100%利用できます。お茶を食材として使って、より元気で食生活！ 楽しく、美味しく、いつまでも！ 多くの皆様のご応募をお待ちしております。

※1 本コンテストにおけるお茶とは、茶の葉から生産されたお茶に限定します。
【使用できる例】 緑茶、烏龍茶、紅茶、烏茶など。
【使用できない例】 黄茶、ハーブティー、煎茶など。ご不明な点は事務局までお問い合わせください。

応募部門 料理部門／菓子・デザート部門／ペットボトル部門※2

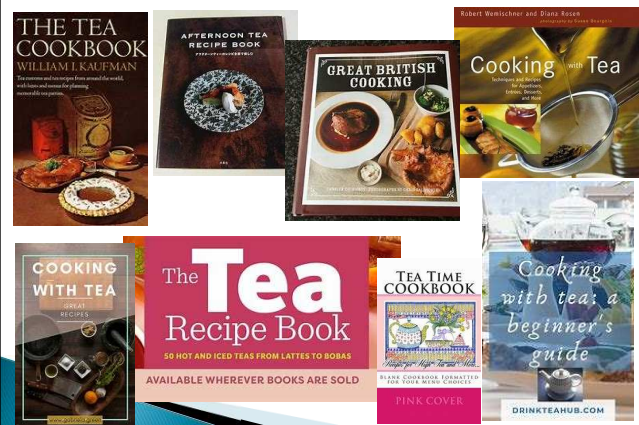
※2 お茶として、ペットボトル飲料を使用したレシピの場合に応募できます。ペットボトル飲料は、茶の葉から生産されたお茶に限定します。

◆最優秀賞(1点)： 賞金3万円、賞状、副賞
◆優秀賞： 料理部門(1点) 賞金1万円、賞状、副賞
菓子・デザート部門(1点) 賞金1万円、賞状、副賞
ペットボトル部門(1点) 賞金1万円、賞状、副賞
◆ヤング賞(1点) (応募時20歳以下)： 賞金5千円、賞状、副賞

審査基準
①おいしさ
②茶の使い方
③作り方の再現性
④ネーミング
オリジナリティ
⑤総合評価



海外でもお茶の料理本は注目されている



茶の新需要の事例

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
飲食物以外に利用	☆ 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 ☆ 植物活性化 ☆ 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物以外にも利用され、新しいビジネスを創造している

These Tea Stage American Tea
するがスーン茶を味わう

スーン活も愉しみ 11月から始まっている

※メニューの金額は税込価格です。
※お茶の味は茶葉の産地や製法によって異なります。
※お茶の味は茶葉の産地や製法によって異なります。

 お抹茶こんどうの 食堂 11月1日～2月28日 詳しく見る	 藤正庵 おやいづ 製茶本店 11月1日～2月28日 詳しく見る	 藤正庵 千代田本 店 11月1日～2月28日 詳しく見る	 藤正庵 千代田本 店 11月1日～2月28日 詳しく見る
 GOOD TIMING	 GREEN×CAFE	 清照由苑	 茶葉子屋コンチエ

憩いの場を 縁側カフェから






茶の間もブーム






グリーンティーリズムは伸びる

グリーンティーリズム







情報発信

SNS映える観光スポットを探そう

・100%
・100%から探す

静岡県のおしゃれなインスタ映えスポット

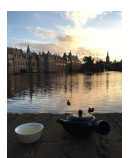
静岡県は、お茶とみかんで有名な県です。「富士山」や「美濃の松原」「重山反射炉」の世界遺産があり、多くの観光客が訪れる観光スポットになっています。

今回はあらかゆる静岡県のおしゃれなSNS映えスポットを全てまとめました。ココだけ見ておけばもうインスタ映えスポットを見逃すことはありません。

静岡県の観光スポット

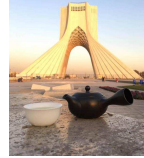
抹茶アート







オスカルの旅する急須(キューちゃん)

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

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、

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

来るべき社会は？

消費者の減少、ストレス社会、情報化社会

多様化社会、小世帯化社会、惣菜社会、健康願望社会

省エネルギー、自然保護社会