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

茶種や新製品などへの変化

輸出向け各種
茶の製造

高品質煎茶製法の確立

高品質化

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。

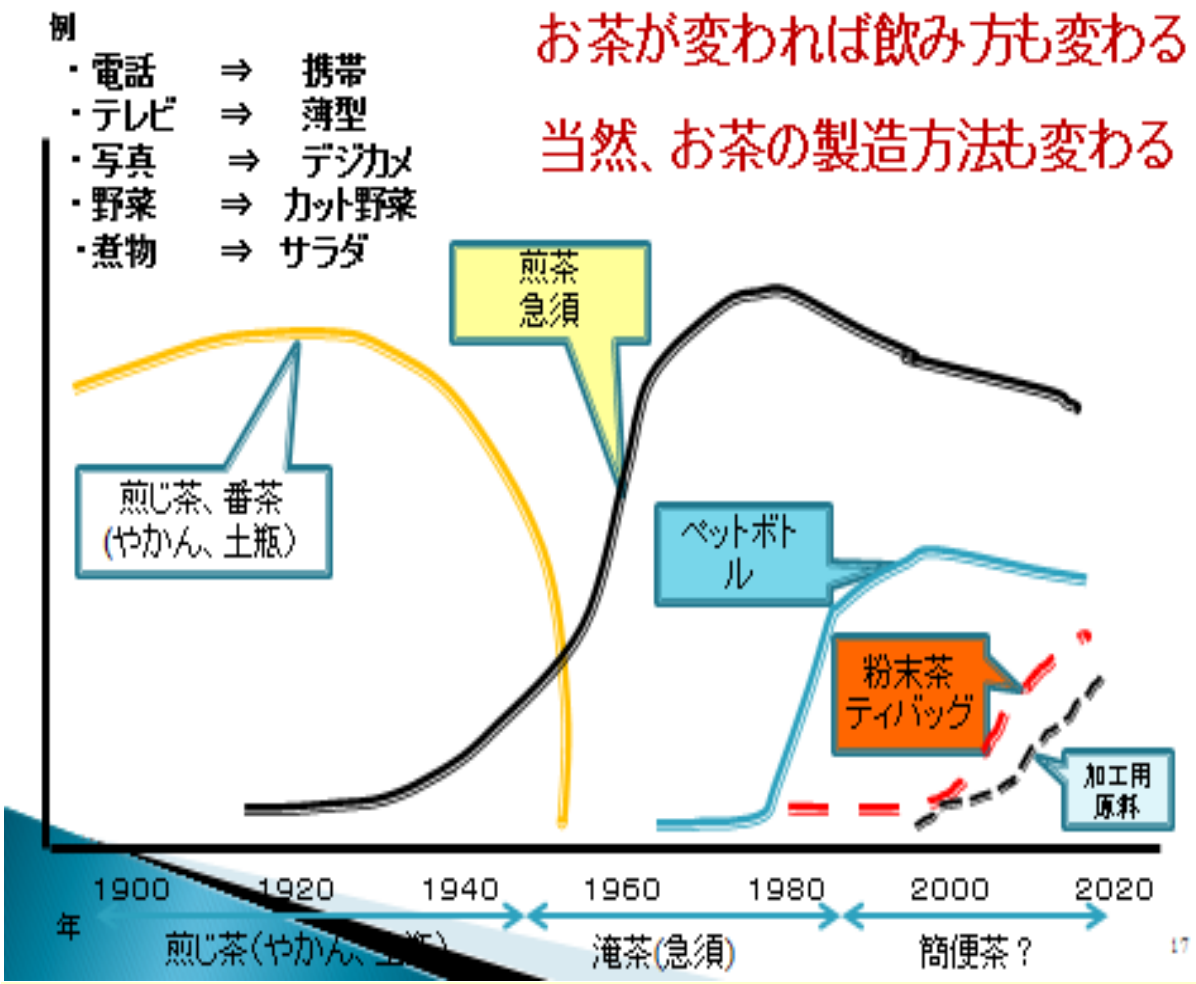
⇒対応したものと技術が必要（販売方法も変わる）

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



日常茶飯事の茶

- ☆ コスト低下
- ☆ 簡便化
- ☆ 飲用水化

愉しみのお茶

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

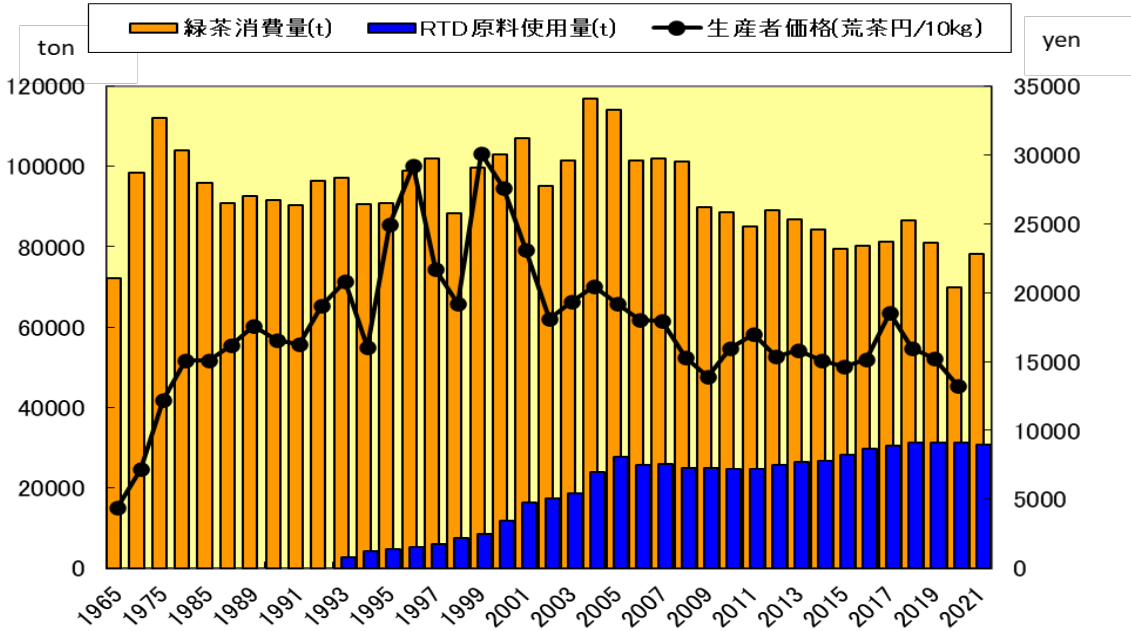
消費者が必要としているお茶の提案

・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 ⇒ べにふうき緑茶 ・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

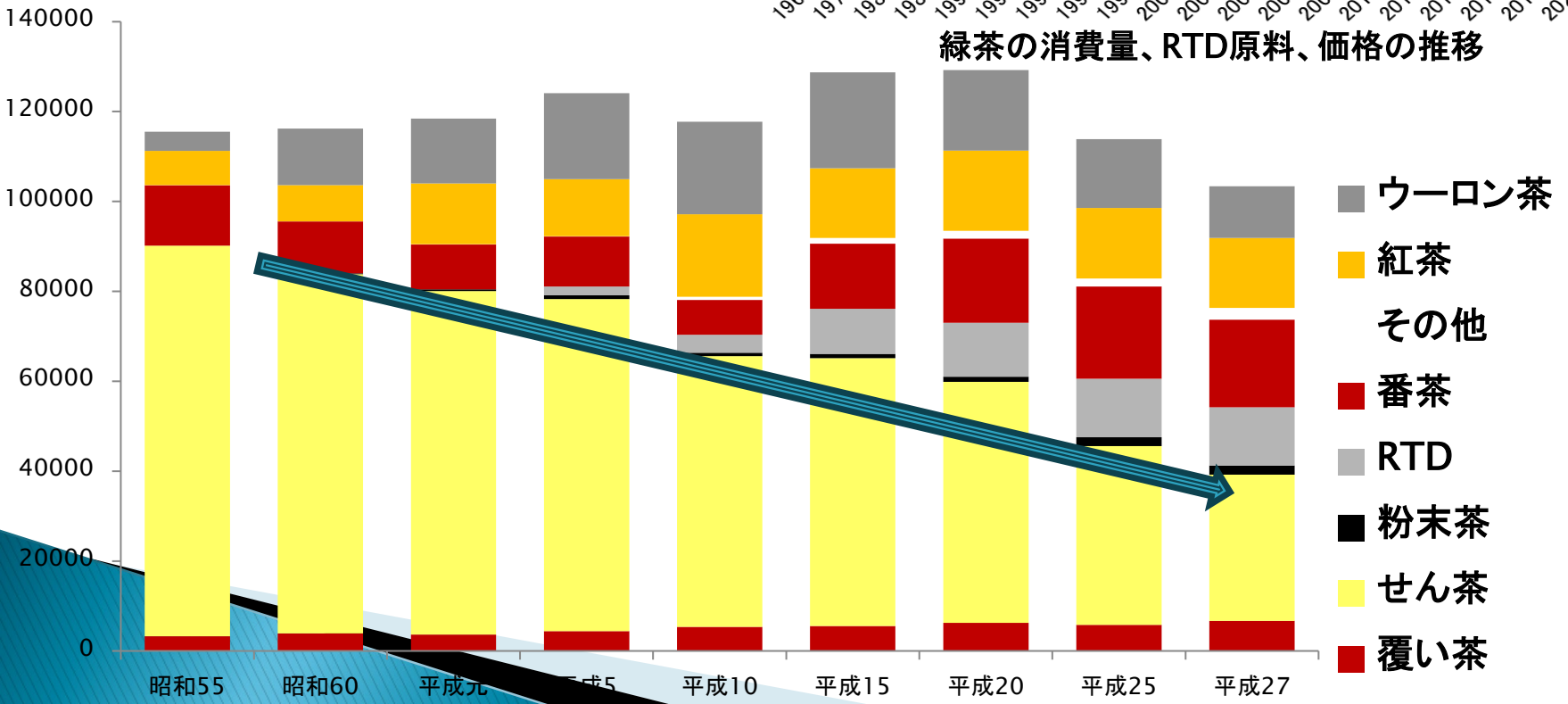
茶業の推移

煎茶は激減

飲み方も大きく
変化している



緑茶の消費量、RTD原料、価格の推移



流通の変化

低価格化の波

生産の変化

- 大型化
- 均一化
- 効率化

市場取引の変化

大手加工業者への集中化　⇒　価格形成（店頭価格から逆算しての原料価格の決定）

消費の変化

- 簡便化
- ティーバッグ
- 粉末茶
- ペットボトル

☆新ジャンル商品への取り組み

- **取引先との連携強化**
- **原料供給と商品との連動**

⇒直結による低コスト化

⇒商品に応じた生産

しかし、基本的には

美味しくて簡便に飲める茶

ポスト急須も必要では

煎茶ラテ

急須いらずの新規本格的緑茶

粉末茶

ティバッグ

高級ボトリング茶

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なら水でも良い
心の渇きを癒すためにはお茶が良い

簡便化

お茶は冷蔵庫から
(ライバルは麦茶、ミネラルウオーター)

現状

簡便化
体の健康補助にはサプリでも事足りるが
それでHappyになれますか？

簡便・飲料化
するお茶

健康

体に良い

・トクホ
・機能性表示
・機能性強化茶

生活を豊かに
するお茶

こころ
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、

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、若い女性がひっきりなしに訪れ、可愛いとの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
☆誰でもが同じ味で出せる
☆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阻害、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

今年大流行、生産追い付ず

日本の後発酵茶
(宮川編)さんえい出版より

食べるお茶も関心事

適正な規格と
表示の研究・推進
資料と情報の
収集・発信
商品開発
お茶の新しい文化
「飲む」から
「食べる」へ
調査・研究
セミナーの開催
講師の派遣
イベントの実施
微粉末茶にすることで緑茶の成分を
まるごと(100%)摂取できます。

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によって健康・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]
茶葉入りやりいかの塩辛、茶葉入りやりいかの糀漬け

お茶料理は幅広く、多彩になっている

kenkomayo.co
m

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※1を使った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？飲むだけではなく、お茶を丸ごと食べることで、お茶の健康成分を3倍以上摂ることができます。お茶を食材として使って、より元気で長生き！そして若く、美しく、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、茶の樹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、番茶など。
[使用できない例]　麦茶、ハーブティー、麦茶など。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、茶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。
茶ペットボトル飲料は、チャの樹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
　オリジナリティー
⑤ 総合評価

最優秀賞

お茶屋の八十八夜健康御膳

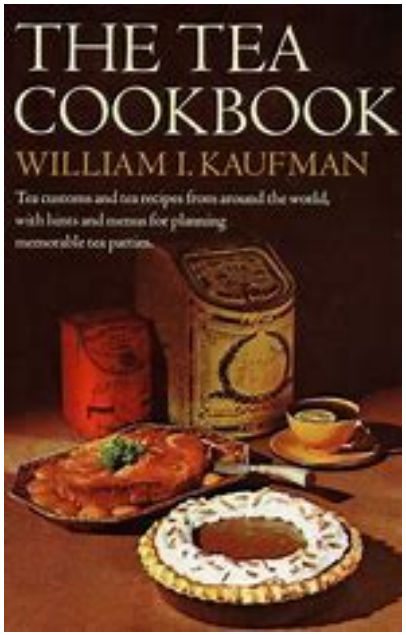
鹿児島県 株式会社和香園　堀口（ホリグチ） 泰久（ヤスヒサ） 様
山田（ヤマダ） 義幸（ヨシユキ） 様

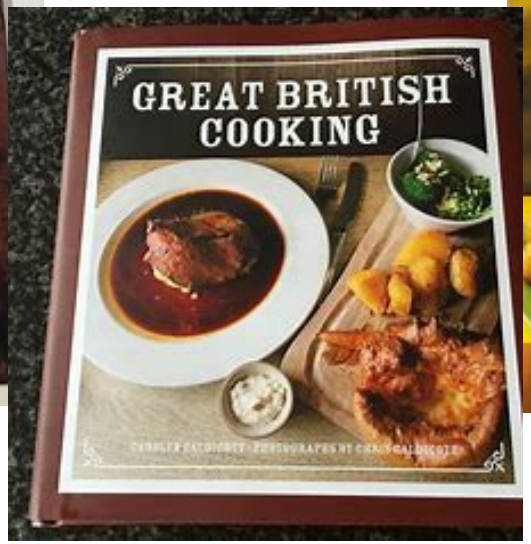
SAYAMA TEA

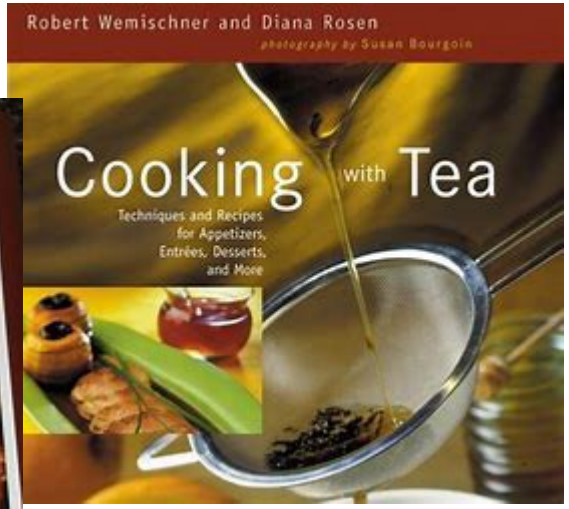
狭山茶 アレンジレシピ コンテスト レシピ集

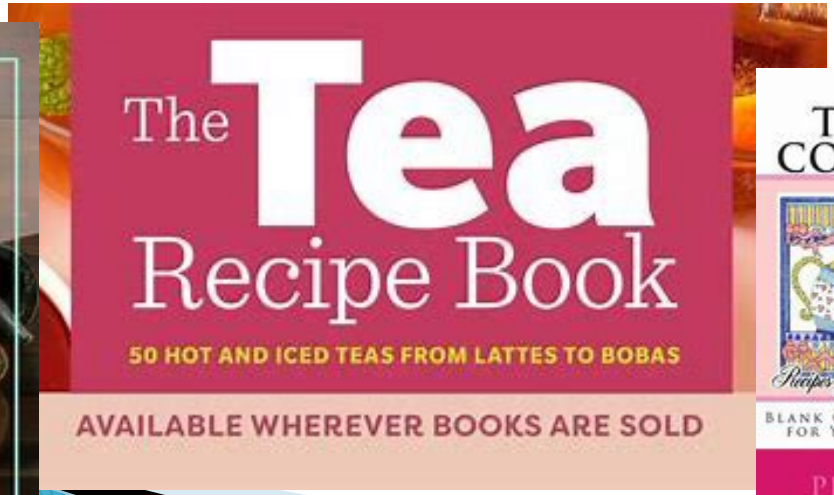
狭山茶で美味しい料理♪

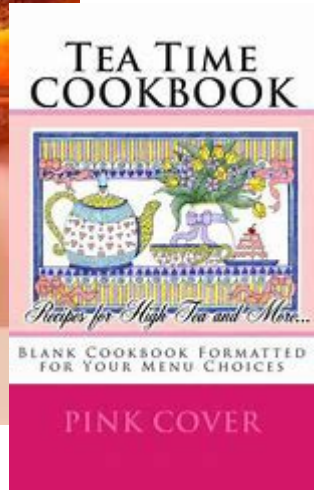
海外でもお茶の料理本は注目されている











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

Taste The Suruga Afternoon Tea

するがヌーン茶を味わう

ヌン活も愉しみ　11月から始まっている

※メニューの金額は税込表記です。
※営業時間の変更や休業等の最新情報は各店舗にご確認ください。
※時期や仕入れ状況により一部メニューを変更する可能性があります。

静岡市　お抹茶こんどうの食堂

提供期間　11月1日～2月28日

詳しく見る

静岡市　雅正庵　おやいづ製茶本店

提供期間　11月1日～2月28日

詳しく見る

静岡市　雅正庵　千代田本店

提供期間　11月5日～2月28日

詳しく見る

静岡市　雅正庵　千代田本店

提供期間　11月5日～2月28日

詳しく見る

静岡市　GOOD TIMING

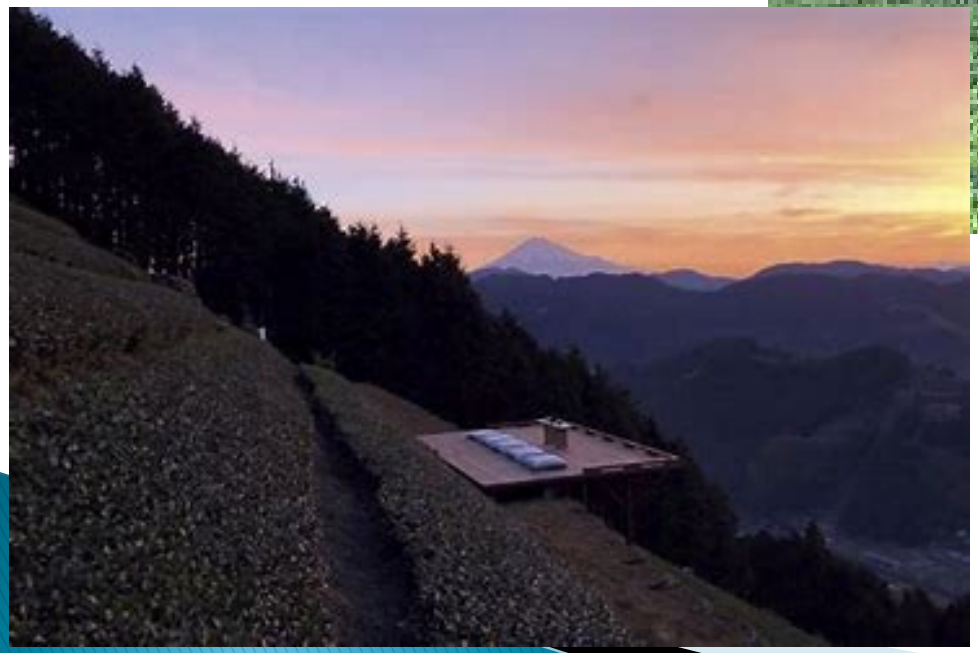
静岡市　GREEN∞CAFE

静岡市　清照由苑

静岡市　茶菓子屋コンチェ

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

情報発信

オスカルの旅する
急須(キューチャン)

SNS映えする観光スポットを探そう

•TOP ＞

•地図から探す ＞

•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「美保の松原」「韮山反射炉」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

定番スポット、 珍スポット、 おしゃれスポット

抹茶アート

茶業の今後の展開を考える上での重要要因

来るべき社会は？

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