

次世代に展開する茶の魅力

令8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



高品質煎茶製法の確立



高品質化



多用途利用

輸出向け各種
茶の製造

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)



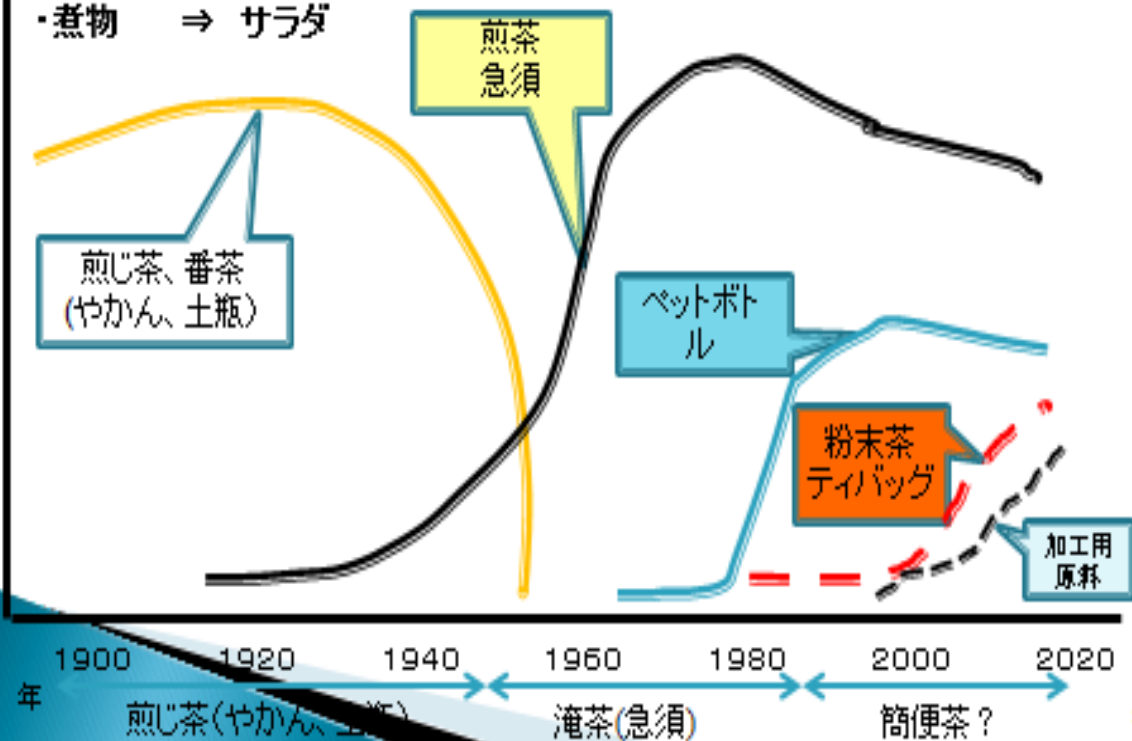
緑茶消費の推移の概観

例

- ・電話 ⇒ 携帯
- ・テレビ ⇒ 薄型
- ・写真 ⇒ デジカメ
- ・野菜 ⇒ カット野菜
- ・煮物 ⇒ 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

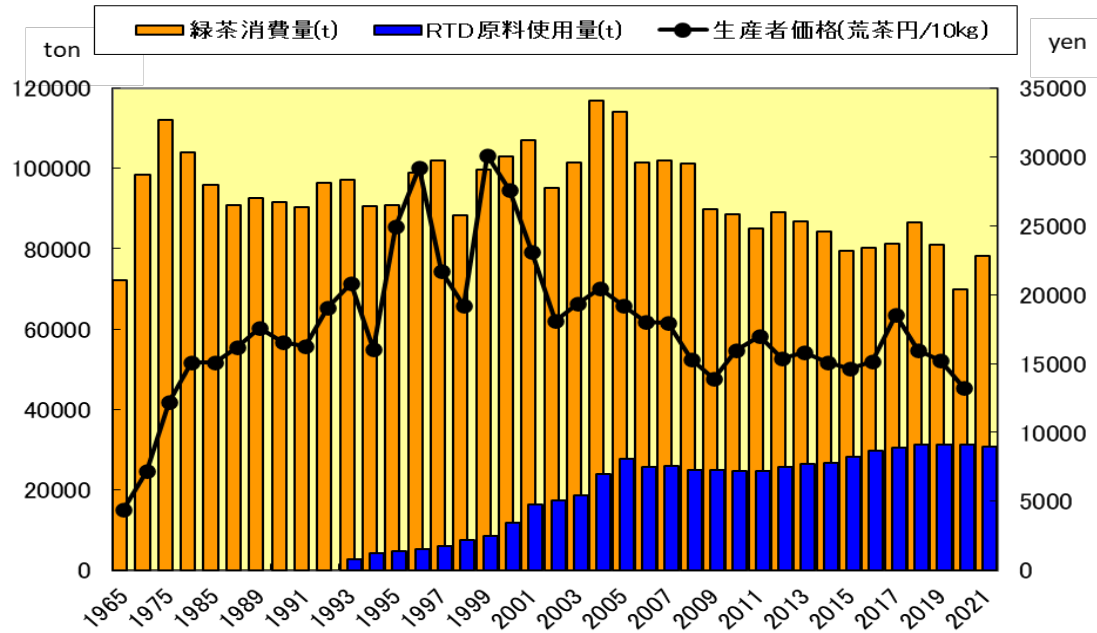
- ・妊婦さん、子供、高齢者 ⇒ 低カフェイン茶
- ・体脂肪の気になる方 ⇒ カテキン強化茶
- ・アレルギー ⇒ ベにふうき緑茶
- ・ストレスの気になる方 ⇒ テアニン強化茶
- ・肉食に合うお茶 ⇒
- ・パンに合うお茶 ⇒ その他

茶業の推移

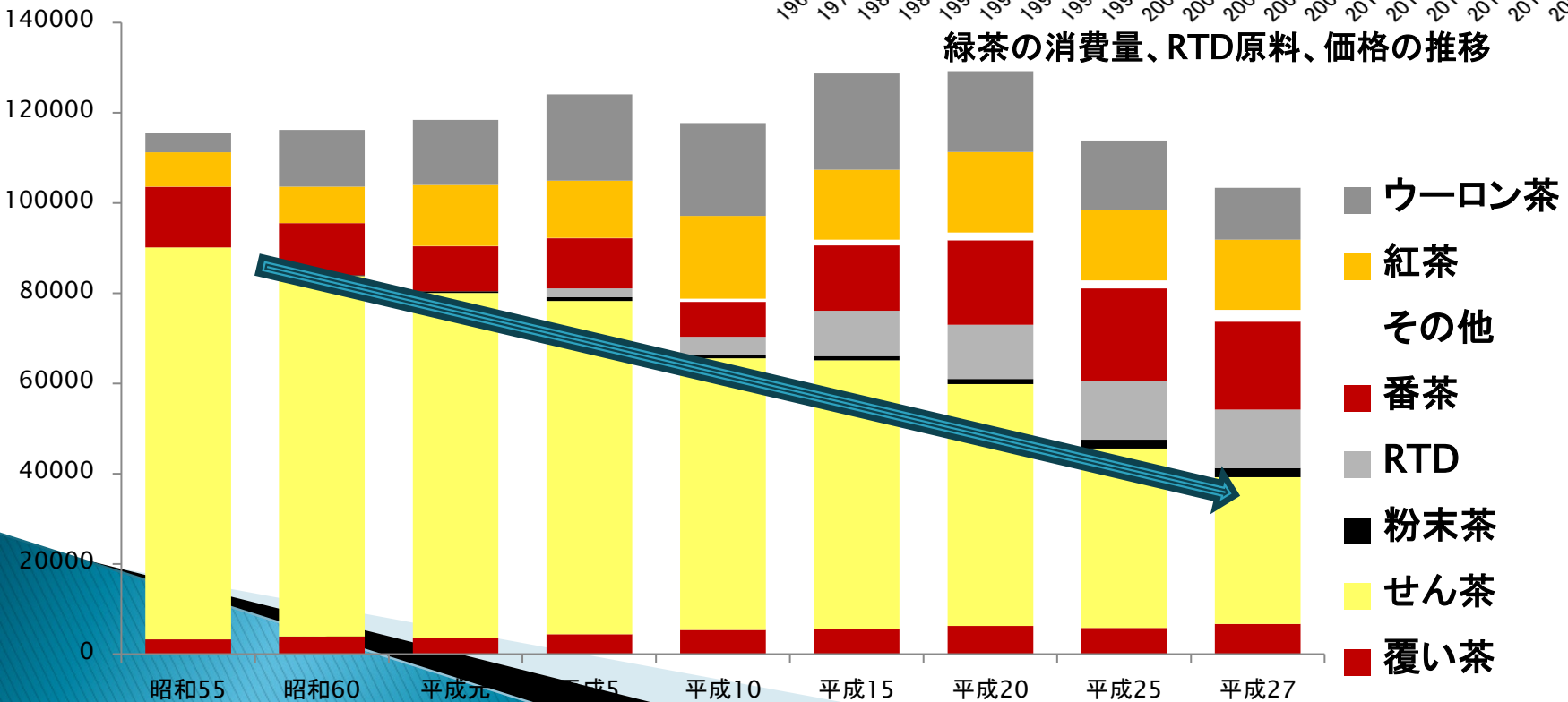
煎茶は激減



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

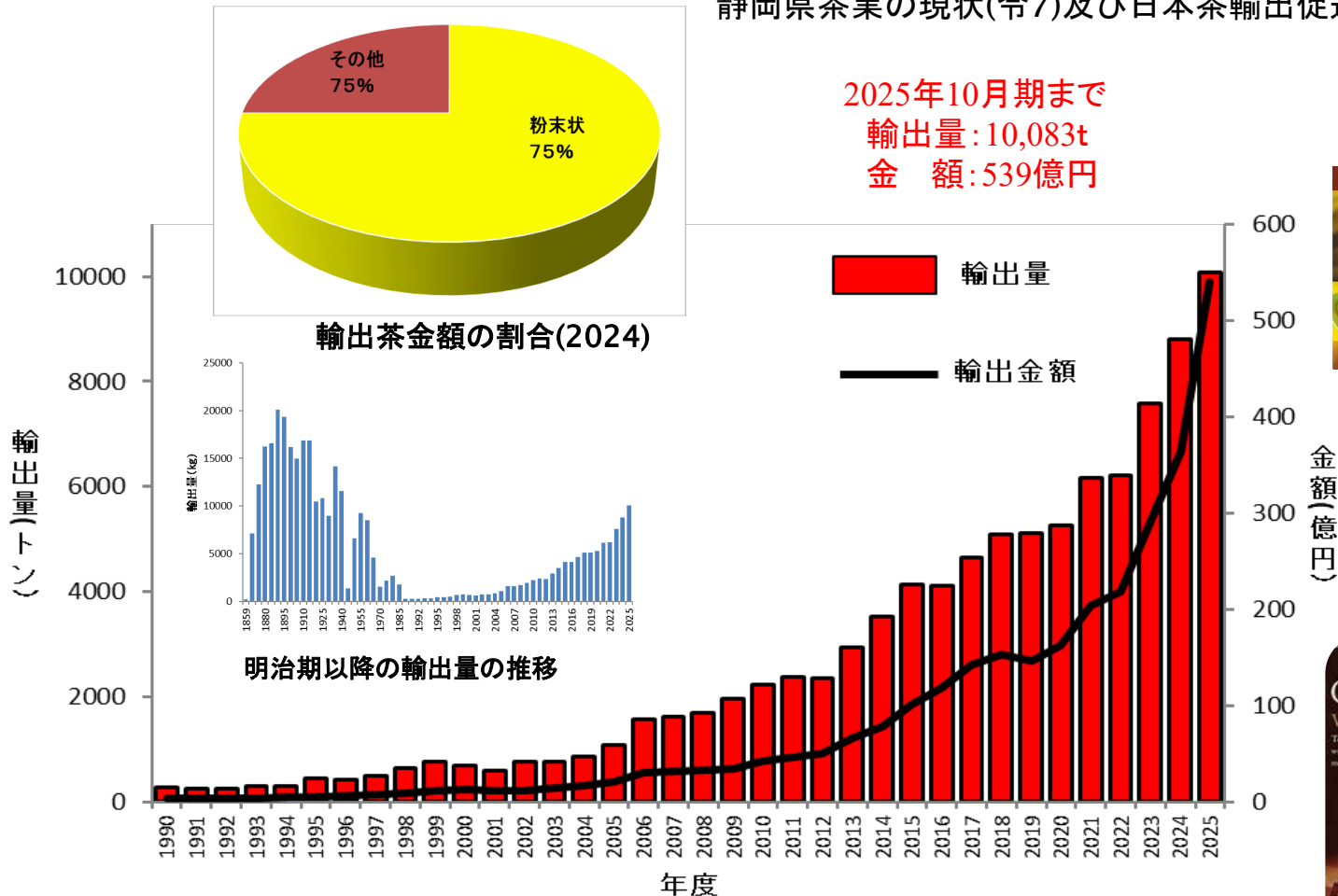


いま粉末状のお茶(抹茶)は世界の関心事

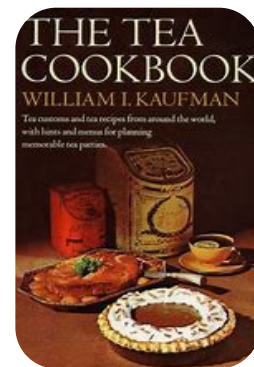
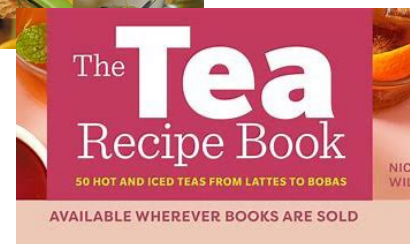
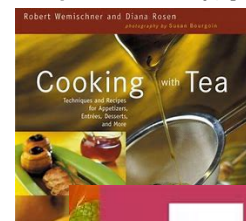


日本茶の輸出量と金額の推移

静岡県茶業の現状(令7)及び日本茶輸出促進協議会資料(令7)から作図



輸出は粉末状の茶を中心に堅調



近年、日本茶の輸出は健康、日本食、抹茶ブームの影響を受け、粉末状のお茶を中心に堅調に増加している。

日本茶の世界各国への輸出状況

日本茶輸出促進協議会資料(令7)から作図



世界各国への日本茶の輸出状況(2024)

日本茶の輸出先はアメリカ、ドイツ、台湾をはじめ、100ヵ国程度に輸出している。国により、輸出価格や茶種が異なる傾向がある。

高まる抹茶人気への対応



海外におけるお茶の需要に応じて、輸出に取り組む茶工場代表者が輸出拠点をすることで、輸出茶産地を見える化し、きめ細やかな支援を講じ、静岡茶の輸出拡大を促進していきます

目的

茶工場代表者が輸出需要に応じた品質と量を安定的に生産できるように、「どのようなお茶がどのくらい必要か」、生産生産者に明確化するための計画です

拠点化計画とは？

計画作成者及び参画者



要件

次に掲げる要件の全てを満たしていること

拠点の茶工場要件

- ①輸出実績のある茶商又は海外実需者との取引があること
- ②新規で一定量の荒茶の販売及び生葉の仕入れができること
- ③今後10年以降継続的に輸出に取り組む予定であること
- ④計画に参画する生産者の技術指導の体制を作ること

計画要件

- ①輸出向け茶園の拡大目標があること
- ②輸出向け茶園の拡大又は輸出向け茶の生産量の拡大に向け、5年間の計画を立てること
- ③拠点化計画に参画した生産者が改植を行う場合、やぶきた以外の品種を選択すること
- ④施設や設備導入計画を作成すること

届出期間

仮届出 令和7年9月8日(月)～令和7年10月10日(金)

本届出 令和7年10月31日(金)まで

応募様式に必要事項を記載の上、最寄りの農林事務所へ御提出ください。

静岡県経済産業部農林局お茶振興課
ocha-shinko@pref.shizuoka.lg.jp ☎054-221-3297

令和7年(2025年)12月14日

抹茶人気 円安追い風

お茶輸出急増 1万トン超

25年 71年ぶり、国内品薄に

お茶の輸出量と国内生産量の推移

※農林水産省の資料に基づく

※25年は10月時点。静岡県茶業会議所編「新茶業全書」掲載の統計表や農林水産省と財務省のデータに基づく

日本のお茶の輸出量が2025年1～10月の累計で1万84トンに急増し、1954年以来、71年ぶりに年間1万トンを超えることが13日、農林水産省の統計や業団体の資料で分かった。健康志向の高まりを背景とする海外での抹茶ブームや円安が追い風となった。半面、国内では生産量減少もあって品薄になっており、最も一般的な煎茶やペットボトル飲料の価格が上昇している。

鹿児島県の経済農業協同組合連合会（JA鹿児島県経済連）によると、県内の市場で10、11月に取引された「秋冬番茶」の平均価格は1.2542円で、前年の約6倍に急騰した。秋冬番茶はペットボトル飲料に使われることが多い。飲料メーカーの伊藤園は「おいお茶」の600ミリ入りボトルの希望小売価格を2026年3月に216円から237円に引き上げる。この半年で2度目の値上げとなる。

国内のお茶の生産量は減少傾向にあり、ここ数年は

家の後継者不足が要因だが、日本茶輸出促進協議会（東京）の担当者は「国内需要が減っても、海外に販売先を確保できれば、生産量の維持につながる」と話す。

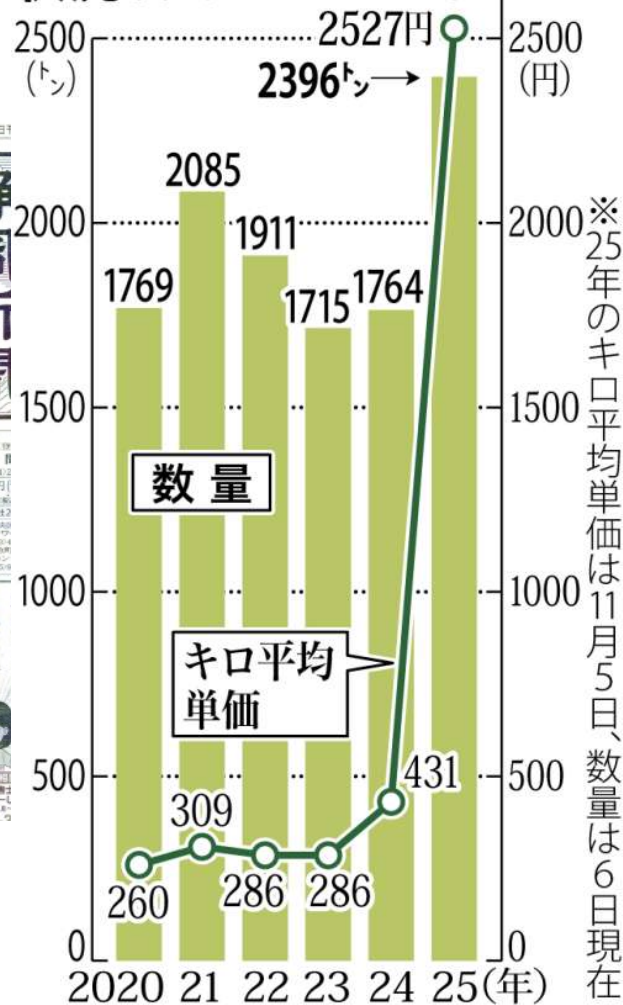
お茶の輸出は古時代から始まり、明治時代に生糸と並ぶ重要な輸出品となった。静岡県茶業会議所「静岡市」の「新茶業書」に掲載された統計表や、農水省と財務省のデータによると、明治、大正、昭和の初期にかけては年間輸出量が1万トンを超えることが多かった。

太平洋戦争を機に落ち込み、その後は回復したが、1954年の1万1553トンを最後に1万を割る状態が続いていた。中国茶の世界的な広がりや、日本国

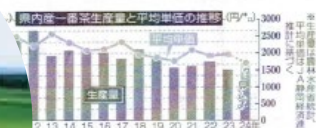
昨年安価、今年は高価

農家もあきれ顔
秋冬番茶が一番茶 超え

鹿児島県秋冬番茶の取引 状況(県茶市場上場分)



県産一茶 記録的安値



生産者悲痛「続けられぬ」

消費低迷に供給過多 拍車

県内の茶葉生産は日本一。一部産地を除いては、リーフ茶の需要低迷が主な原因で、下落相場に経営破綻の恐れが広がっている。生産者は、記録的な安値に悩まされ、日本一の茶葉産地を失う懸念が広がっている。

荒茶生産量日本一 現場も喜びの声 頂点目指して20年



昨年の記録的安価から一転して
今年は高騰 秋冬番茶が一番茶並み
7倍

しかし、基本的には

美味しくて簡便に飲める茶

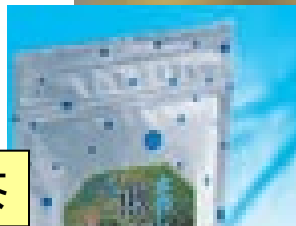
ポスト急須も必要では



急須いらずの新規本格的緑茶



粉末茶



ティバッグ



煎茶ラテ



高級ボトリング茶

これからのお茶に期待されるものは？

簡便化

現状



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

お茶は冷蔵庫から

(ライバルは麦茶、ミネラルウォーター)



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



日本の後発酵茶
(宮川編)さんえ
い出版より



今年大流
行、生産
追い付ず



乳酸発酵茶
ひしだい製茶の



What's Lacto Fermented tea?



食べるお茶も関心事



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。



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、茶をまるごと食え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]

お茶葉懷石

[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糍漬け

お茶料理は幅広く、多彩になっている

飲むだけにとどまらない
お茶料理



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TM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2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、黒茶など。

【使用できない例】 麦茶、ハーブティー、図茶など。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、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 泰久 様
山田 義幸 様



抹茶と小豆の栗蒸(羊羹)



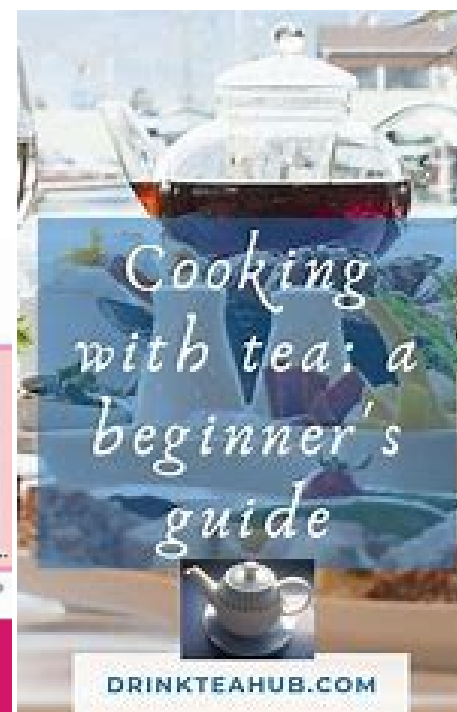
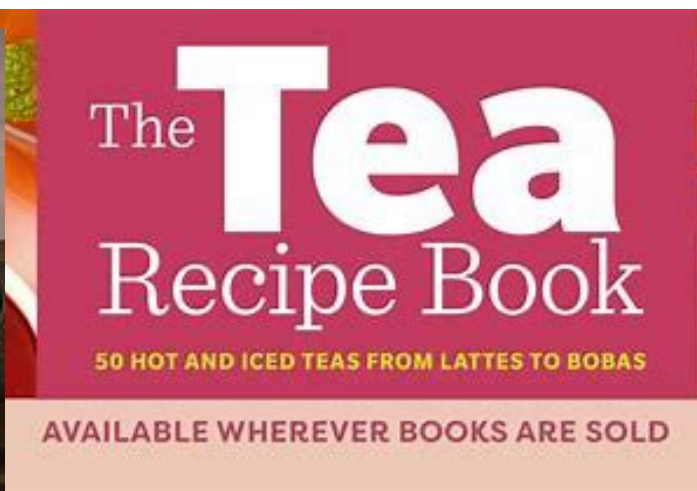
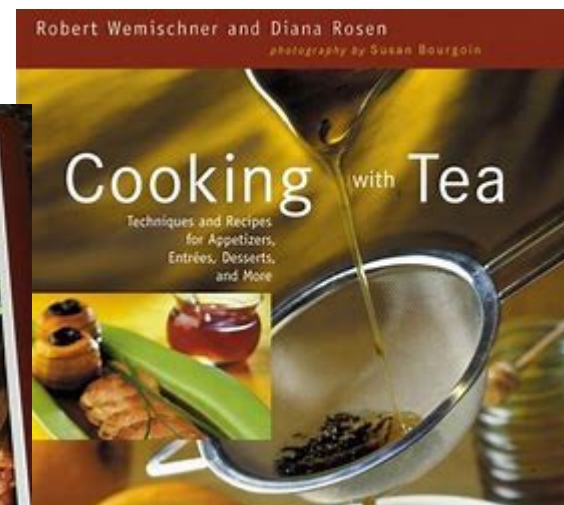
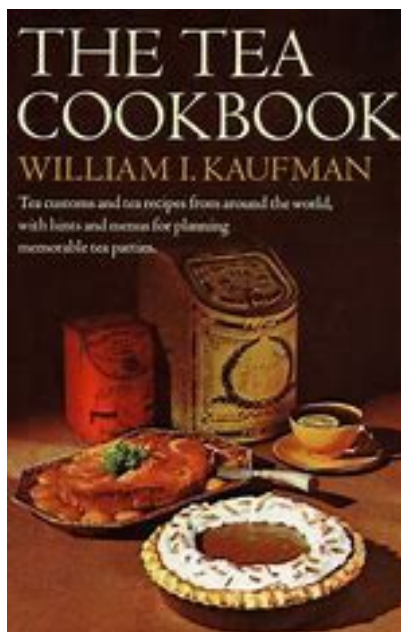


狭山茶で
美味しい
料理♪

狭山茶 アレンジレシピ コンテスト レシピ集



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

するがヌーン茶を味わう

※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。

ヌン活も愉しみ 11月から始まっている



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

グリーンティーリズム



情報発信

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



オスカルの旅する
急須(キューチャン)



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