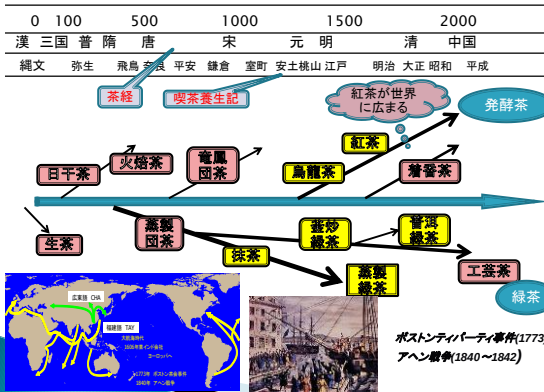


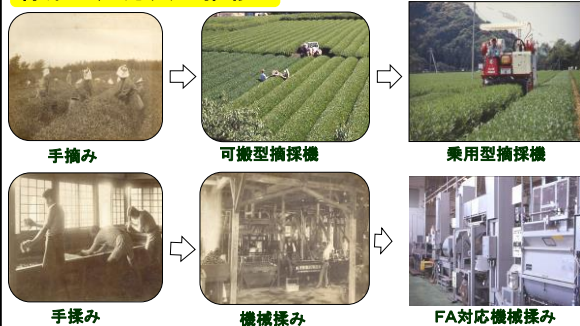
令3年1月
茶学入門



2000年の歴史。時代とともに多様に進化してきた



緑茶生産方法の推移



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



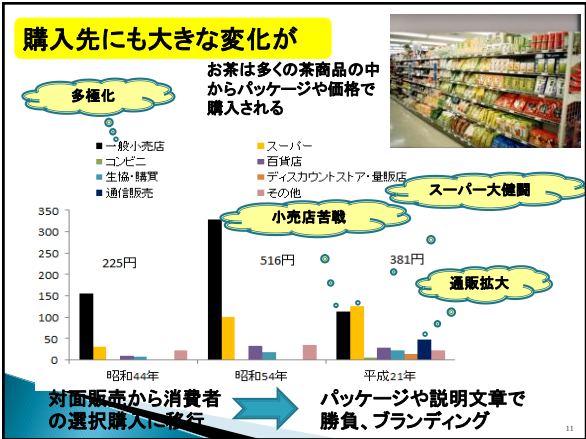
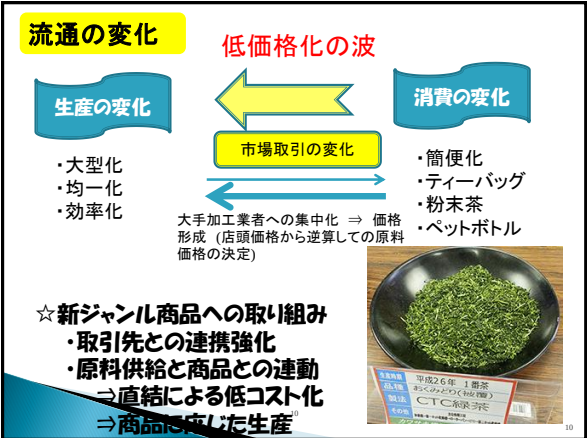
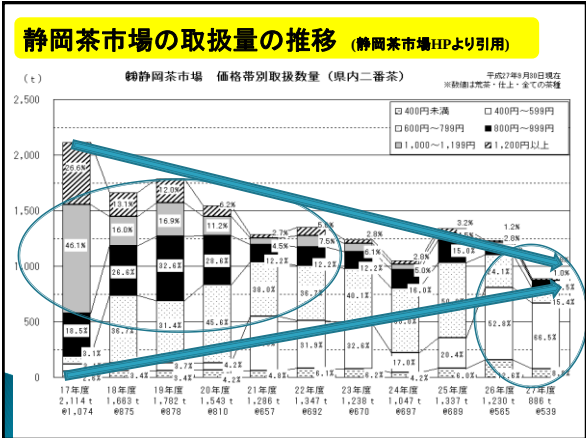
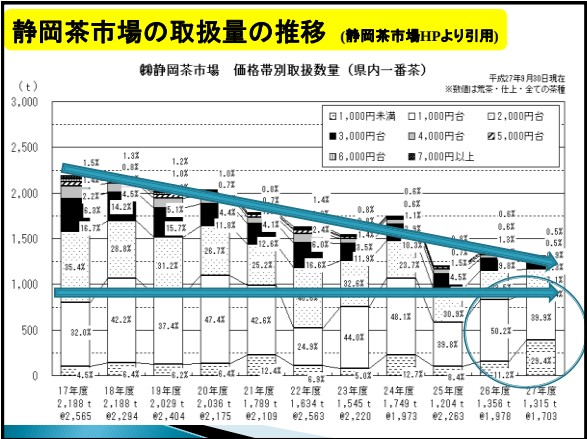
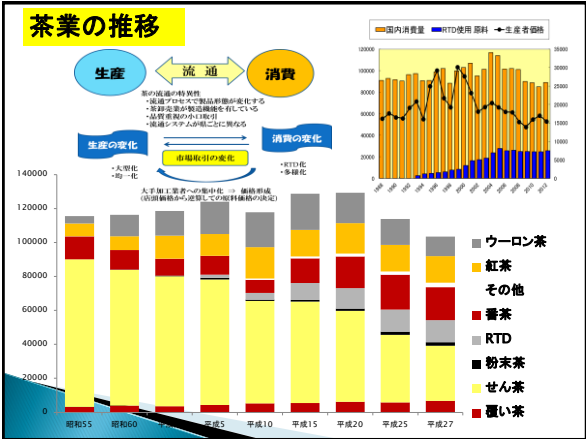
昭和初期までの輸出用各種茶の製造から昭和40年代には高度経済成長下で茶価は上昇し、消費の拡大した国内需要向けの高品質煎茶に急速に移行。その後、嗜好の多様化と健康志向による多用途利用に対応した新製品開発など時代に対応した新商品の開発に貢献した。

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？





しかし、基本的には

美味しくて簡単に飲める茶

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 高級ボトリング茶

煎茶ラテ

ティーバッグも増加（遊び心、高級化路線が重要）

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

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 ⇒ ペニシリン系緑茶
- ・肉食に合うお茶 ⇒ バンに合うお茶 ⇒ その他

消費者はお茶が好き？

緑茶を飲んで期待する効果は？

お茶が好き？

あまり好きではない 2.6% 大好き 57.3%

インターネット調査 2,052人(2006)

9割以上はお茶を好むが？、その種類はRTD、リーフ茶など多く、夏場には冷たい麦茶やウーロン茶に人気が集まる。

消費者のお茶は急須のお茶ばかりではない

急須で淹れるお茶への期待は

- ・ゆったりとした時に
- ・お茶会
- ・団らんの時に
- ・こだわりのお茶を

急須で淹れるお茶を「ほとんどいれない」「全くいれない人」の理由は

面倒、手間がかかる 46.7%

日本茶を飲まない、好きではない 25.0%

ペットボトルのお茶を飲む 13.3%

急須を持っていない、茶葉を買わない 10.7%

ティーバッグ、粉末タイプのお茶 9.3%

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



高価格茶の要因

- ・物語性があること
- ・こだわりのお茶であること
- ・数量が少ないこと
- ・品質的にも上級であること
- ・販売店の格



324,000円



21,600円/100g



10,800円/100g



10,800円/100g

高価格茶の戦略

- ・販売店の格づくり
- ・他の商品価格の上昇

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

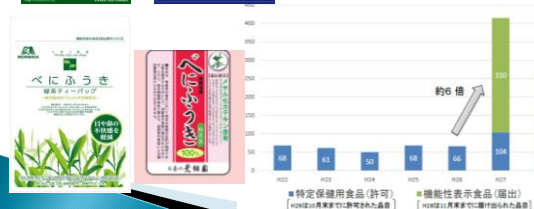


最近では、様々な低カフェイン茶が販売されるようになってきました

(各メーカー牌より引用)



新たに機能性の表示が可能とされた食品数



H.Pより引用

11年振りに復活
浜松市胡桃平



今年大流行、生産
追い付す



乳酸発酵茶

What's Lacto Fermented tea?



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

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、アクアパッツァ緑茶
 [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]
 茶葉入りやいりかの塩辛、茶葉入りやいりかの煎漬け

茶の新需要の事例

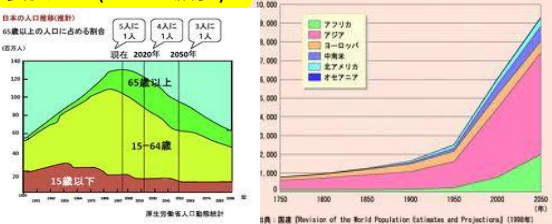
表 茶の新需要の事例

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物以外にも利用され、新しいビジネスを創造している

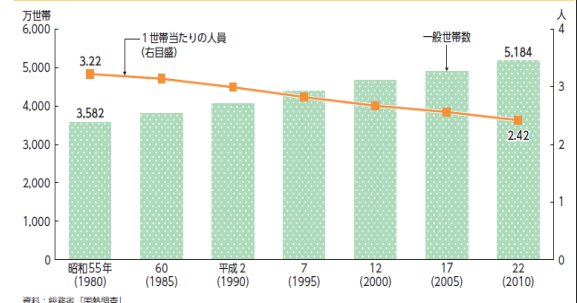
これからのお茶は？

要因 1 (人口の減少)



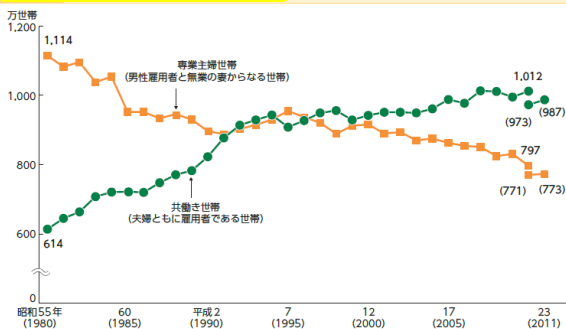
- ・人口の減少 ⇒ 消費者の自然減
- ・高齢者層の増加 ⇒ 淡泊化、健康意識化、低カフェイン
- ・アフリカ、アジア人口の急増 ⇒ 消費量の増大

要因 2 (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

要因 3 (共働きの増加)



- ☆ ゆっくりと食事を創る時間の減少
- ☆ 惣菜、外食文化 通販、ネットショップの増加

茶葉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、

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

情報発信

SNS映える観光スポットを探そう

「LINE」

「Instagram」

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めしました。ココだけ見ておけばもうインスタ映えスポットとはありません。

静岡県の観光スポット

静岡県、静岡県、静岡県



抹茶アート



オスカルの旅する
急須(キューチャン)



グリーンティーリズムは伸びる

グリーンティーリズム



憩いの場を 縁側カフェから



日本茶をテーマにした漫画11作品

