

緑新会研修会
平25. 9.24

お茶ビジネスは活況化 時代は変わっている!?!

静岡県立大学 茶学総合講座 中村順行

世界の茶産地

Kenya, Sri Lanka, Indonesia, A minority race in China, Dayenng

世界における茶の生産の現状

全生産量 緑茶生産量 緑茶比率%

緑茶は機能性の高まりから増加している

世界の茶の生産量と緑茶比率の推移

世界的には、茶の生産量は緑茶に関心が高まり、毎年10万t程度ずつ増加している。

茶葉の好況を受け、世界的にもコスト低減のため手摘みから機械摘深化が急速に進展している

スリランカ, ケニア, インド

日本における主要な茶の推移

時代とともに飲用茶も大きく変化 ⇒ 生産方法も変化

茶種の変遷

平安時代	団茶	上流階級
鎌倉時代	抹茶	武士、上流階級
江戸時代	抹茶、煎茶、釜炒り茶	上流階級
	番茶	庶民
明治時代	煎茶、番茶	
	輸出用各種茶	輸出用
現在	機械製煎茶	国内用
	RTD、多様化	

日本における茶の需給とイノベーションの推移

国内生産量 輸出量 輸入量 国内消費量

輸出用によるイノベーション, 専断権生産方式によるイノベーション, 国内化に対するイノベーション

外需による発展期, 内需による発展期, 多様化による維持期

実生茶園, 手摘み, 各種地方茶, 自然肥料, 天然素材, 手ばさみ, 0賞機, 輸出用茶, 化学肥料, 化学合成薬剤

可搬型育苗施設, 煎茶 (RTD), 多施肥, 広スペクトル薬剤

実生茶園茶園, 効率的な240k機, 効率的な240k機, 効率的な240k機

茶は苦戦?!?

飲料消費金額は増加
緑茶は減少
茶の消費金額は増加

静岡新聞 2月11日

飲料消費金額は増加
緑茶は減少
茶の消費金額は増加

円 50000
45000
40000
35000
30000
25000
20000
15000
10000
5000
0

■ その他
□ 乳酸菌飲料
■ 炭酸飲料
■ ジュース
■ コーヒー・ココア
□ 他の茶葉
□ 茶飲料
■ 紅茶
■ 緑茶

昭和50 平成23

急須の茶は苦戦。しかし、茶への希求度は高く、消費者ニーズの把握が必要。本道である緑茶生産での収益確保には構造転換が急務。

近年は災害続き?!

本年度一番茶の被害

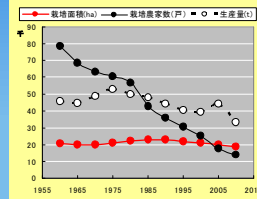
凍害による被害状況					
被害面積 (ヘクタール)	栽培面積 (ヘクタール)	比率 (%)	被害金額 (百万円)	生産額 (トン)	
県東部	384	2014	19.5	371	2018
県中部	2266	9353	24.4	926	2523
県西部	525	7713	6.8	560	1299
県内計	3205	19200	16.6	1857	5840

平16.4.25	凍害	県下全域(伊豆を除く)	489ha	526百万円
平18.3.31	凍害	東部、富士、中部山間部、志太地区、御前崎市、菊川市	2,700ha	616百万円
平21.4.28	降ひょう	榛原南部	70ha	158百万円
平22.3.30	凍害	県下全域(伊豆を除く)	14,268ha	4,489百万円
平24.6.19	潮風害	沼津、静岡、牧之原、吉田、磐田、掛川、袋井、御前崎、菊川、森町、浜松	1,250ha	284百万円

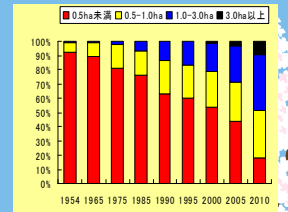
放射能の風評被害



農家は激減し、規模の拡大化

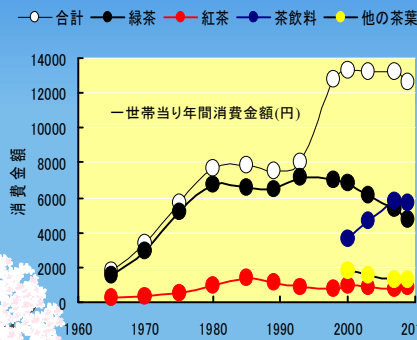


静岡県内の茶栽培農家数の推移



静岡県内の茶栽培農家数の推移

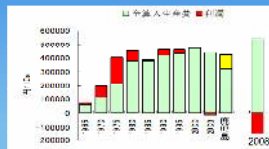
お茶に掛ける金額は増加?!



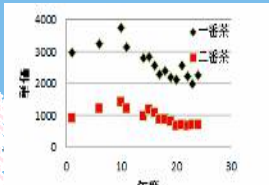
トータル的には茶の消費金額に大きな変化はないが、緑茶の消費金額は減少傾向にある一方、茶飲料にかかる金額は増加している。

他の農産物も同様「米(ご飯⇒おにぎり、中食、野菜(煮物⇒サラダ)」

茶の価格も低下!!

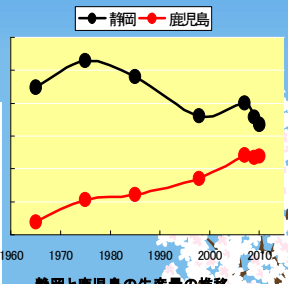


生産費に対する利潤の推移



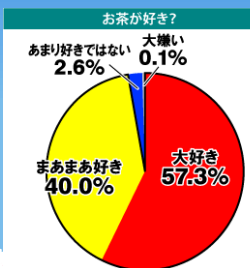
静岡茶市場における取扱量と金額

フ라이スリーダーを確保しろ!!

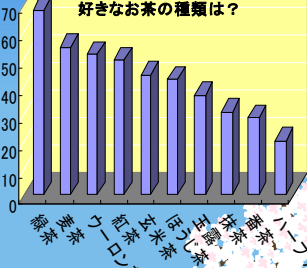


静岡と鹿児島県の生産量の推移

茶の潜在需要は高い



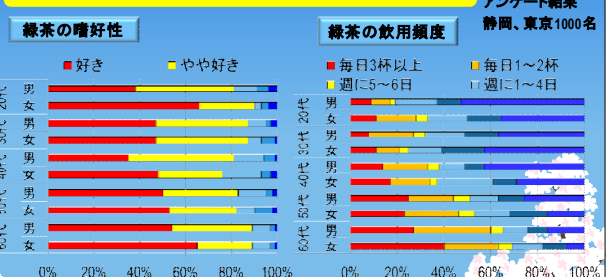
インターネット調査 2,052人(2006)



インターネット調査 2085人、複数回答(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。

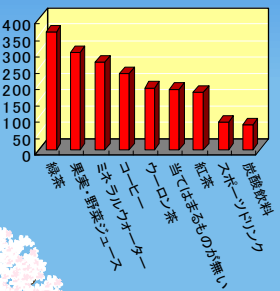
緑茶を好む人は多いが? 飲用は少ない



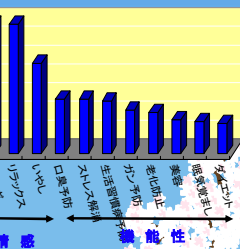
緑茶を好む人は年代、性別を問わず約8割と非常に多い。
しかしながら、急須で淹れる緑茶を毎日飲む人は、60代は約6割、40代は約4割、20代は2割程度と若い年代ほど緑茶の飲用頻度が低い。
緑茶の飲用意識と飲用頻度にはギャップがあるが、若い年代も緑茶の潜在需要は高いと考えられる。

緑茶を飲みたし!! 期待する効果は

今後、飲む量を増やしたい飲み物は？



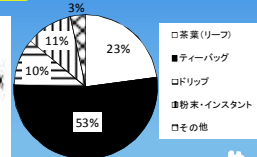
緑茶を飲んで期待する効果は？



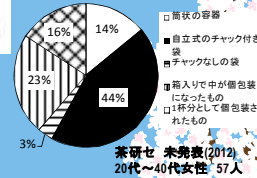
今後、飲む量を増やしたい飲み物として緑茶が選ばれ、その緑茶には「くつろぎ、リラックス」などの情感部分と機能性が期待されている。

しかしながら、リーフ茶は不振

買いたい商品形態は？



買いたい商品パッケージは？



主婦と消費行動研究所 インターネット調査 20～50代女性 (2008)

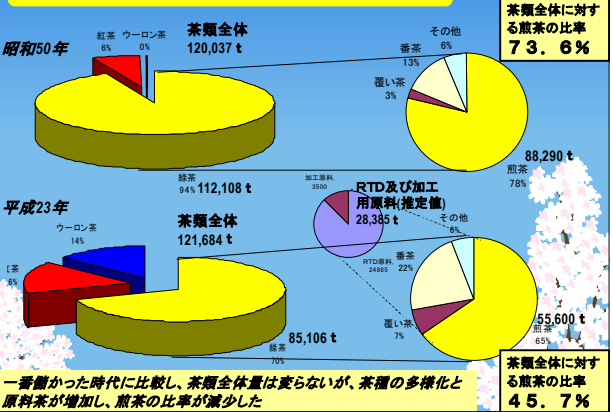
茶葉を淹れない人の理由は、圧倒的に面倒、手間がかかる。朝の食事(パン食)や洋食には合わない。急須で入れる時間的ゆとりがない。などであり、商品パッケージとしてもチャックなし袋や筒状の容器は好まれない。

ポスト急須も必要では

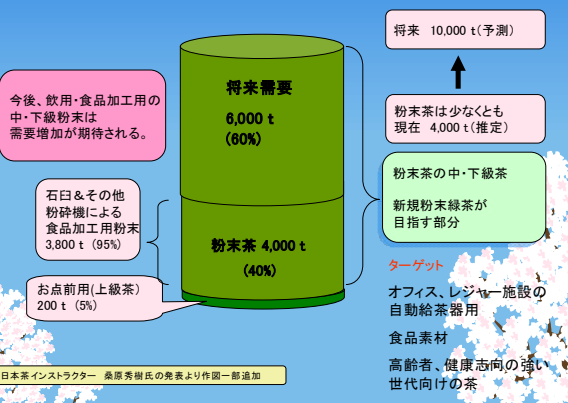
美味しくて簡単に飲める茶



儲かった時代と需給構造が変わった!!

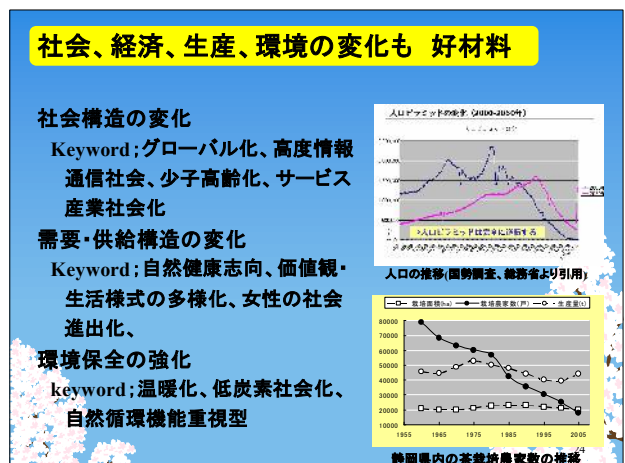
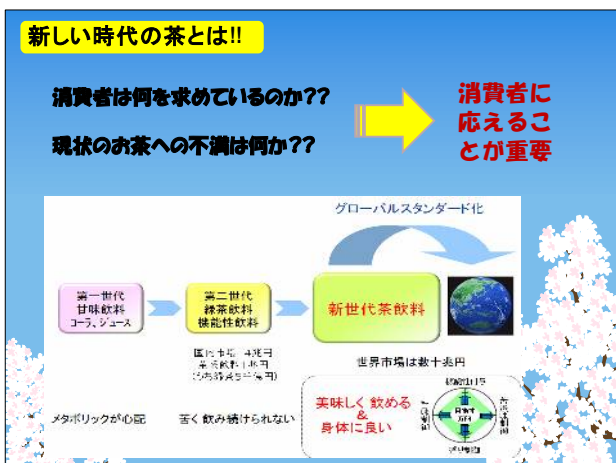
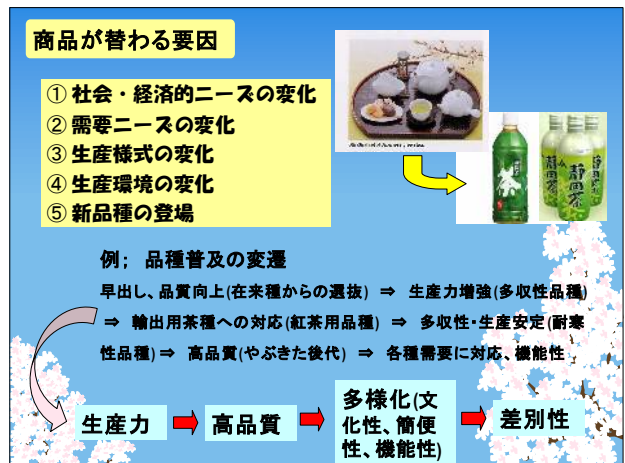
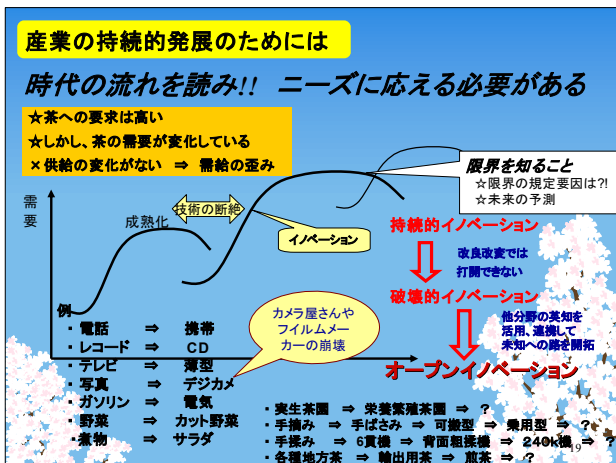


粉末茶の流通量と新粉末緑茶のターゲット



高温加温熱風装置を用いた短時間で鮮やか粉末茶の開発





茶業発展のKeyword

打開策

品種の導入利用
ブランド茶の構築
発酵茶の生産
ティバック・ドリップティの開発
RTD、加工用原料供給
低コスト技術導入
共同管理体制の強化
優良茶園の集積
環境保全技術の導入
有機無農薬茶の生産

商品開発による
需要の創造

低コスト・
生産力の向上

環境にやさしい
茶葉の推進

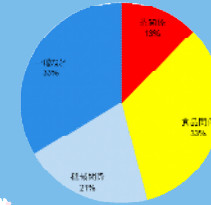
ニーズ

多様な茶種
特色あるお茶
美味しいお茶
飲用の簡便化
機能性豊かな茶
RTD、加工用原料
安全安心な茶

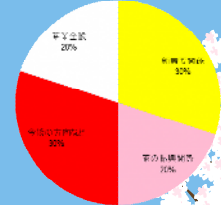
時代は動いている

茶学総合講座が開設されて4か月弱 八月までの対応状況は

⇒ 茶が変わる!!! 周辺が茶に興味!!!



面談の分類(24回/3か月)



セミナー講演会の分類(11回/3か月)

時代は動いている

- ・茶の機能性、自然健康素材としてのメリットに業界外からの注目度が高い
- ・周辺技術の進展により茶加工に新しい波が
- ・茶の成分利用や多用途利用に着目

- ①香味のデザイン化!!
- ②異業種の参入が激化!!
- ③機能性の拡大と深化!!
- ④茶の各種成分の産業化!!

(カテキン、テアフラビン、テアニン、香気等)

- ⑤加工機械の開発 など
- (CTC、殺青機、乾燥機等)

カフェイン
産業の
二の舞を
踏むな!!!

今後の生きる道は?!?

①急須用茶に拘ったP. Bなど



- ・ロイヤルカスタマーの確保 ⇒ ブランドの強化
- ・客層の拡大(異業種とのコラボ) ⇒ 花屋、菓子屋
- ・各種イベントの利用 ⇒ 結婚式、敬老会、入学式
- ・新商品の開発 ⇒ P. T. Oに合った多品目の開発

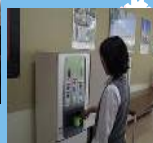
今後の生きる道は?!?

②需要の拡大に対応

1)業務用茶の復興

もう都会では茶葉は出せない

⇒ ペンディングマシン、ペットボトルで対応



- ・ベンダー業界とのコラボ
⇒ ベンダー用茶の開発 ⇒ 生産者とのコラボ
- ・新しい飲み方の提案
⇒ 急須から脱却(粉末茶、生葉処理乾燥等)品質向上必須

今後の生きる道は?!?

②需要の拡大に対応

2)簡便に飲める茶の開発

急須で淹れるのが面倒、簡単に飲みたい時も多い

⇒ ドリップ、粉末茶、インスタントティ、テトラバックなどで対応



- ・品質向上が必須
⇒ 生産者との連携が必要 ⇒ 多様化に対応が必須
(生産方式の改革、CTC→BOP さて、緑茶では??)

今後の生きる道は?!?

②需要の拡大に対応

2) 簡便に飲める茶の開発

急須で淹れるのが面倒、簡単に飲みたい時も多い
⇒ ドリップ、粉末茶、インスタントティ、テトラパックなどで対応



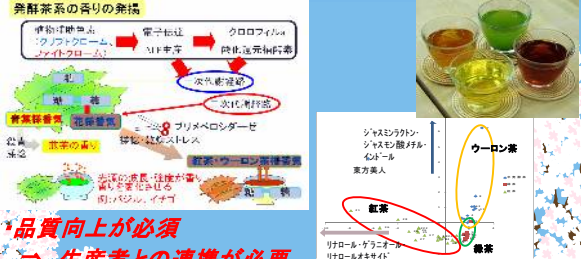
品質向上が必須
⇒ 生産者との連携が必要 ⇒ 多様化に対応が必須
(生産方式の改革: CTC→BOP さて、緑茶では?)

今後の生きる道は?!?

②需要の拡大に対応

3) 新香味茶の導入

消費者は多様化、差別化商品、TPOこだわり茶も必要
⇒ 香味と機能性で勝負!! (発酵茶、半発酵茶、後発酵茶 等々)



品質向上が必須
⇒ 生産者との連携が必要

今後の生きる道は?!?

②需要の拡大に対応

4) 商品アイテムの拡大

消費者は多様化、こだわりにはお金を出す
⇒ 固形茶、工芸茶、濃縮茶、などなど



主流にはなれないかもしれないが.....客寄せには良!!
⇒ 生産者との連携が必要 ⇒ アイデア次第で多様化
(遊び心でPR、まずはお客様に興味を持っていただく!!!)

今後の生きる道は?!?

③茶商から加工業者に転身?

☆茶の多用途利用、素材は今後も伸びる
⇒ 多用途向け素材の開発、販売
☆自分でお茶を創る 仕上げ、フレンジーから
⇒ 二次加工茶、後発酵茶等の製造による工業化

一次生産者に依存しない、商業から工業製品化による
従業員の安定雇用 ???

ライバルは食品業界!! 利点は茶の評価技術



高温加湿熱気製造

需要の創造(多様化への対応)

差別化商品によるブランド化

差別化要因

- ・消費者に違いが分かること
- ・希少価値のあること
- ・限定品であること
- ・物語があり、商品がぶれないこと

ふじのくに 山のお茶100選



ふじのくに山のお茶100選

発酵茶ラボの活用



発酵茶系の香りの発揚

植物補助色素 (クリプトクローム、フィトクローム) → 電子伝達 → ATP生産 → クロロフィルa 酸化還元補酵素

一次代謝経路 → 二次代謝経路

茶葉の香り → プリメロシダーゼ → 糖質・アミノ酸代謝経路

光線の波長・強度が香りを変化させる
例: パスル、イチゴ

需要の創造(多様化への対応)

品種を活用したブランド化

品種の特徴を伸ばせ!!

新しい時代の緑茶をどうぞ。

藤枝かおり

BEAUTIFUL STYLE

品種の利活用方法

品種の導入は様々な可能性を生む!!!

高香味発達の品種間差異

濃緑生葉の安定多収

少肥多収品種の導入

「ふうしゅん」で3割減肥可能

ストレス耐性品種の導入

炭疽病「つゆひかり、みなみさやか、めいりよく」等
輪斑病「みなみさやか、めいりよく、さえあかり」等
クワシロ「さやまかおり、みなみさやか、ゆめかおり」等

需要の創造(多様化への対応)

新技術による新商品開発

光制御技術を活用してアミノ酸含量を通常の3倍以上に強化する白葉化技術

新飲料 (白葉茶)

50%遮光 100%遮光 98%遮光

緑化 白葉化 濃緑化

遮光率と新芽のアミノ酸含有量の比較

茶の栽培加工から
機能性、販売、経営手法まで総合的に科学する!!

茶学総合講座の開設

静岡県立大学
UNIVERSITY OF SHIZUOKA

目的および組織体制

大学内の各教員が茶の研究を各々の専門性を活かして実施している。それらの情報を一元化するとともに、相互に連携した取組みを行う。また、県内の他大学や公設試験研究機関をはじめ行政・茶業界とも連携して茶業振興に貢献する。

約30人程度の教員が茶を研究している

行政機関 公設試験研究機関 県内大学 茶業界

静岡県立大学

茶学総合講座

発酵学研究 化学研究 疫学的研究 生産・加工研究 機能性研究 茶学教育 茶学総合講座

グノム協研 マーケティング 経営研究

目指す研究内容

1 緑茶の機能性及び疫学に関する研究
緑茶の機能性の強化と各種疾病との関連を調査する

2 茶学教育と人材育成
茶の都を牽引し、お茶の総合的知見を有する人材を育成する

3 茶葉及び茶飲料の嗜好特性の解析
品質特性の評価と嗜好性の解析により販売促進戦略を構築する

4 茶の高付加価値化とマーケティング
消費者視点に立った緑茶のマーケティング戦略を調査研究する