

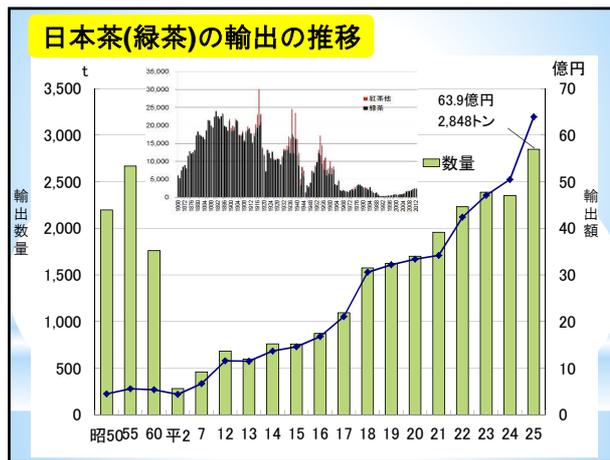
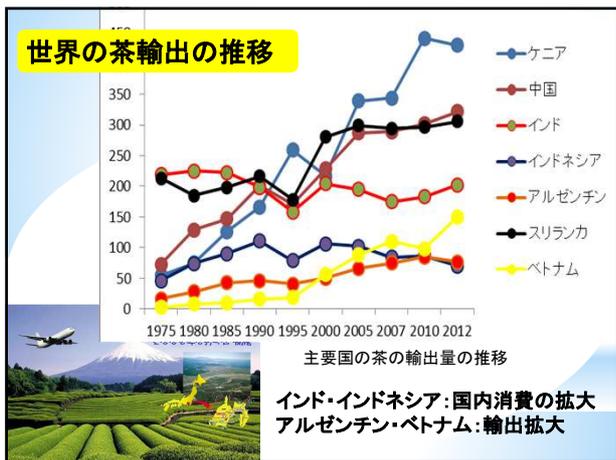
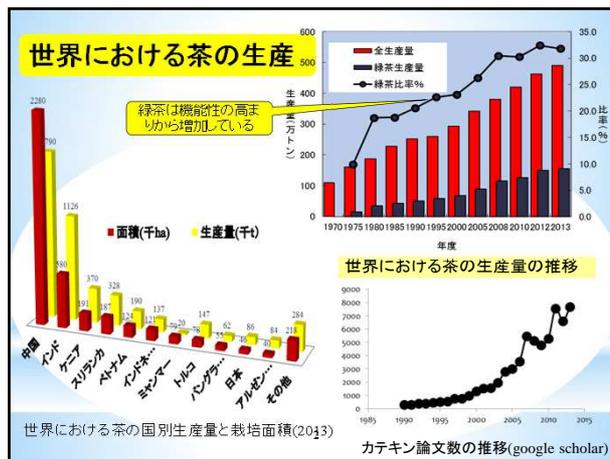
茶葉入門(平28.1.28)

世界に広まる 日本茶の現状と課題

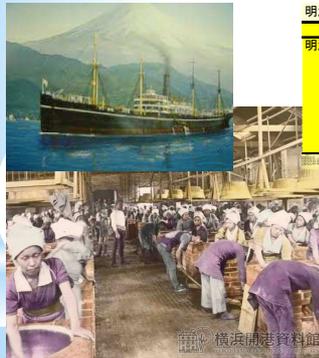


**日本茶輸出額(農水省)
60→150億円へ!!**

茶葉総合研究センター 中村順行



静岡茶は輸出により飛躍的に活性化

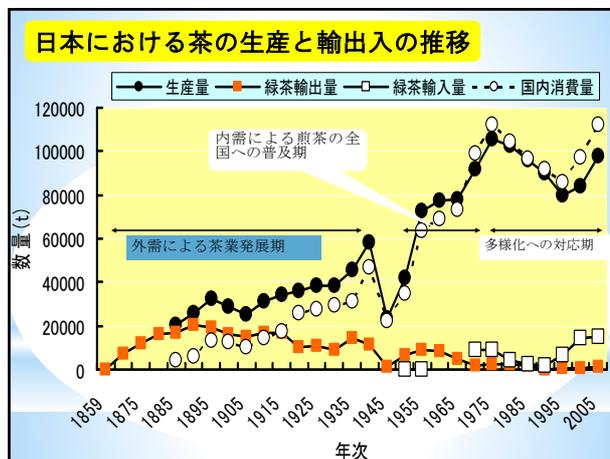


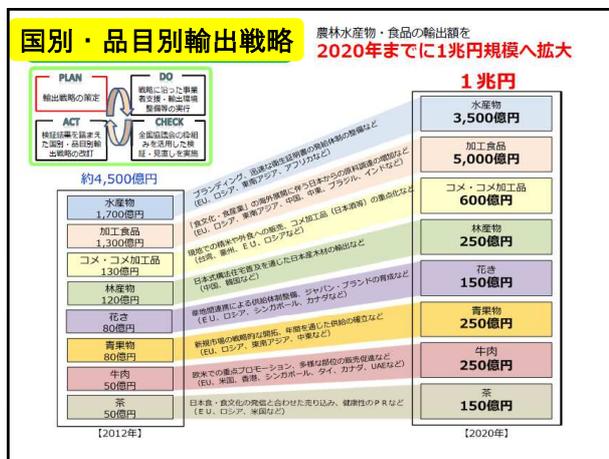
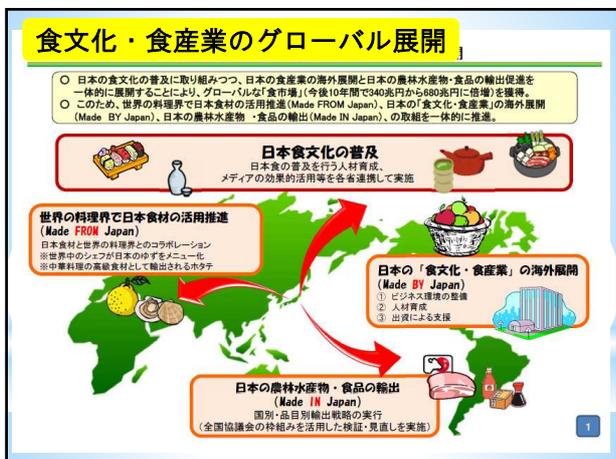
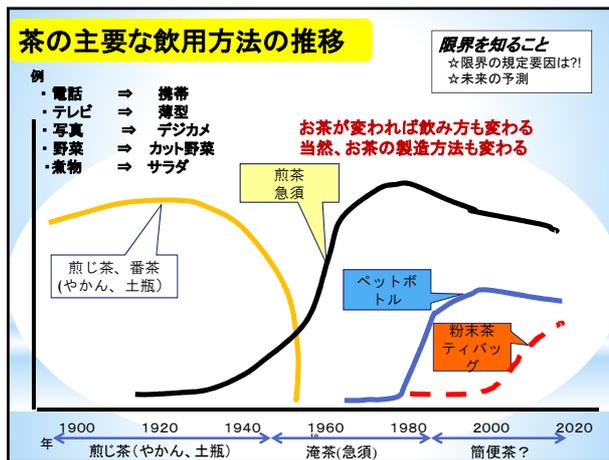
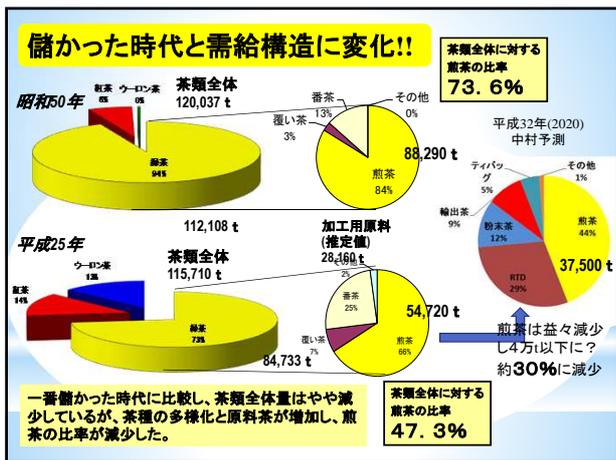
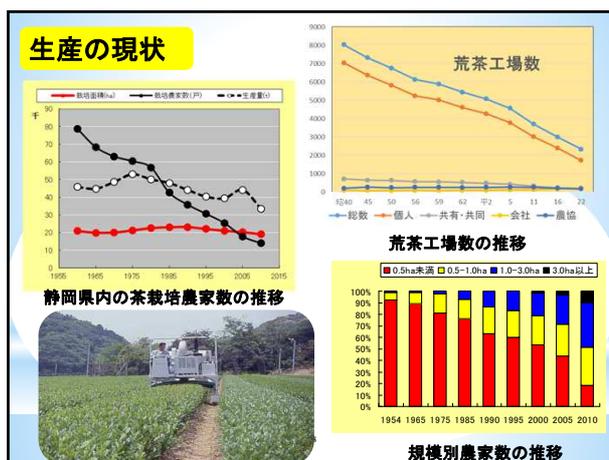
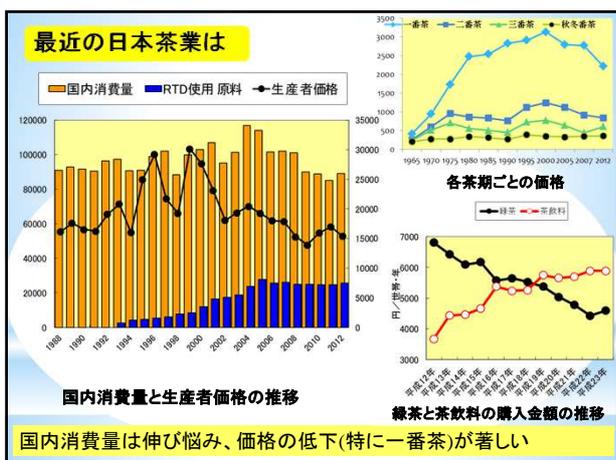
年次	緑茶	紅茶	磚茶
明治1~5年	7,122		
6~10年	11,273		
11~15年	16,410		
16~20年	18,644	27	14
21~25年	21,395	45	12
26~30年	21,181	35	55
31~35年	18,651	512	337
36~38年	15,577	251	151

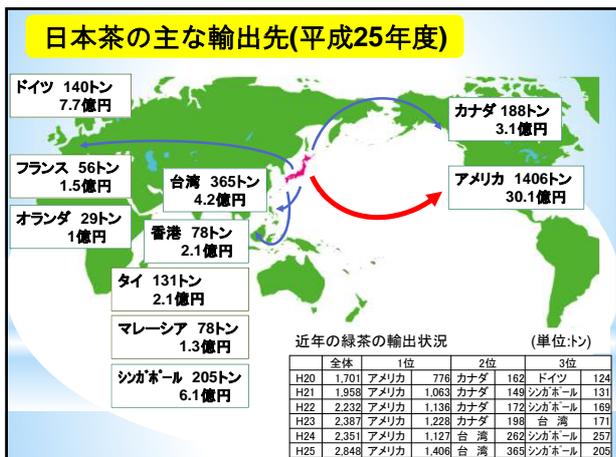
大蔵省外国貿易年表

* 明治の末に清水港開港により、静岡が茶の集散地となる

* 輸向け茶は神戸・横浜で、中国人の指導により中国緑茶のコピー商品として再製された後に輸出された。







世界では緑茶が人気

* 1991年に静岡市内で国際茶研究シンポジウムを開催し、以後、現在に至るまで継続して国内外で緑茶の効能をPRしてき。

日本では：日本茶＝緑茶
世界では：緑茶＝中国茶
(中国本土では烏龍茶＝日本茶)

- * がん予防
- * 血中コレステロールの低下
- * 体脂肪低下作用
- * 抗酸化作用
- * 虫歯予防
- * 抗菌作用
- * 血圧上昇抑制作用
- * 血糖上昇抑制作用
- * 消臭作用

新版 茶の機能
機能効用ナビゲーション2013

海外では緑茶が好況

各種H.Pより引用

ハワイの日本茶販売店舗

オーストラリアの茶店

伊藤園「お〜いお茶H.Pより引用」

コーヒーのスタバも緑茶に参入

スタバH.Pより引用

スタバのお茶専門店 TEAVANAを全米で1000店舗を目標

全米から世界中に緑茶が広がるが、ロットが大きく日本茶で対応可能か？

緑茶の人気店

スタバの傘下に入った量販型茶専門店とサンフランシスコの高級茶専門店

他国産 偽日本緑茶も横行

各種H.Pより引用

日本茶の海外での評価は

- * がんに効くらしい。
- * 歴史ある優れた、茶文化を持っている。
- * 本当に緑色の緑茶。
- * 苦くて渋い。
- * 農薬に汚染されている。
- * 放射能に汚染されている。



日本茶の特質は

世界の茶のなかでの日本茶の特質は!!

- ・ 浸出液が緑色であること
- ・ 蒸熱処理のため、浸出液中に成分が溶出しやすいこと
- ・ 旨味のアミノ酸含量が高く、カテキン類の濃度が低いこと
- ・ 香りに若葉の新鮮香があること
- ・ 針状のお茶であること
- ・ ビタミンCを多く含むこと
- ・ 歴史、文化性が高いこと

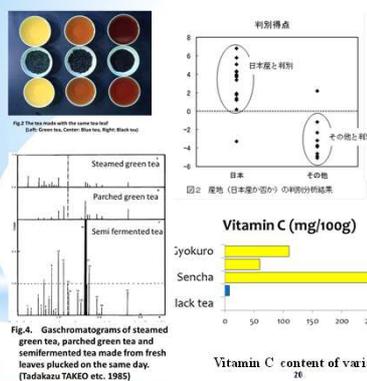


Fig. 4. Gas chromatograms of steamed green tea, parched green tea and semi-fermented tea made from fresh leaves plucked on the same day. (Tadaskazu TAKEO etc. 1985)

Vitamin C content of various tea

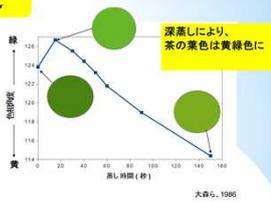
最近では中国式の6茶種に分類されることが多い

茶の分類

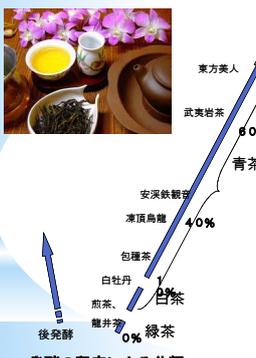
- 緑茶 (不発酵茶)
 - 蒸し製緑茶 (日本式)
 - 釜炒り製緑茶 (中国式)
- 青茶「ウーロン茶」 (半発酵茶)
- 紅茶 (発酵茶)
 - ※発酵: 葉の酵素による酸化反応
- 黒茶「後発酵茶」 (堆積茶)
 - ※発酵: 微生物発酵
- その他
 - 白茶
 - 黄茶
 - 二次加工茶



浸出液が緑色であること



浸出しにより、茶の茶色は黄緑色に



発酵の程度による分類

針状のお茶であること

蒸して細く撚れるお茶は日本茶しかない



青葉の香りがすること

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

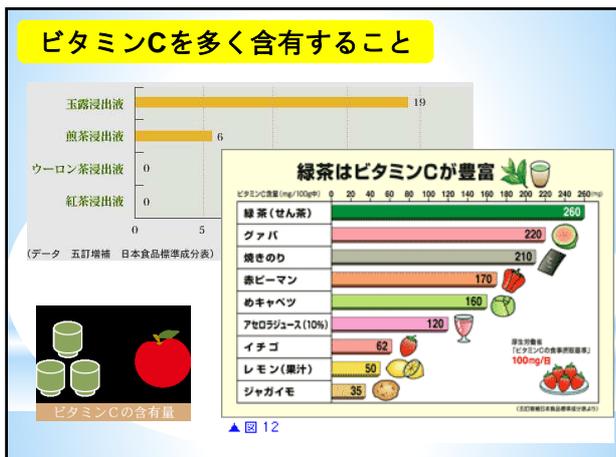
糖 → 一次代謝経路 → 二次代謝経路 → 青葉様香気、花様香気

殺青撚捻 → 煎茶の香り

揉捻・乾燥ストレス → プリメペロシダーゼ → 紅茶・ウーロン茶様香気

中国緑茶は釜炒り香



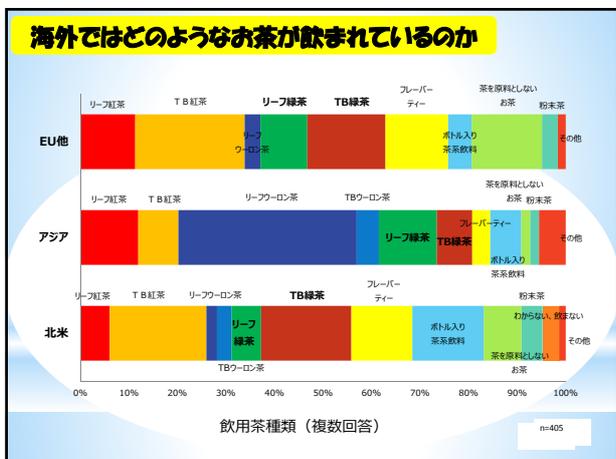
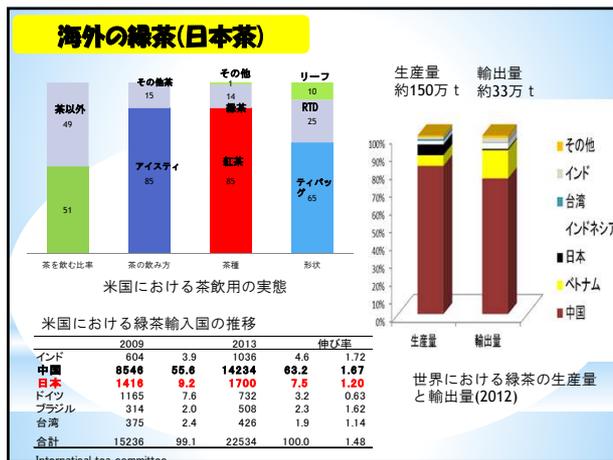


日本茶文化の海外波及

The Book of Tea
Kakuzo Okakura

岡倉天心

*「一碗からピースフルネスを」をテーマに15世千宗室（鵬雲斎玄室大宗匠）が平和の尊さを茶道の精神をもって訴える活動をハワイを皮切りに世界中で行い、茶道は日本文化を代表するものになった。



栽培と加工技術を組み合わせ合わせた輸出対応型生産体系の実証

輸出対応型栽培体系の実証

栽培・加工・流通の連携

販売戦略 (マーケティングプロジェクトと連携)

海外ニーズに対応できる多様な茶加工体系の実証

日本茶輸出額 150億円に!

低コスト生産対応加工機の導入

超熱機

炒蒸機

CTC

ネット乾燥機

海外市場に対応した粉末茶のマーケティング戦略の構築

目的: 日本特有の高付加価値型商品である抹茶を含む粉末茶の競争力をより一層高め生産所得を向上させるため、他国産との差別化や他用途利用による需要拡大、販売促進等を前面に打ち出した**粉末茶マーケティング戦略**を構築する。

おろし:

- ①研究対象: 文化性が高く、付加価値のつけやすい**粉末茶**
- ②対象市場: 輸出の約半分、多民族国家の**米国市場**
- ③商品グレード: **トップグレード**の飲用、他用途粉末茶

今後の研究対象

- 飲用場面: 清品茗飲用粉末茶
- 食品素材場面: 食品粉末茶利用食品
- 粉末茶: 香味を機能性を活かした飲食物
- リーフ茶: 簡便飲用茶
- 緑色を活かした飲食物

粉末茶マーケティング戦略の構築

- ④戦略の波及: マニュアルの作成、他国に**波及**
- ⑤達成目標: **日本茶輸出倍増化**

海外茶市場の構造モデルの提示

平成27年度 茶学入門 レポート課題

茶学入門15回の講義を基に、下記のテーマのなかから一つを選び、考察せよ

1. 日本茶の海外輸出が増加するなか、**日本茶の持つ優位性**を活かした**マーケティング及びブランディング戦略**について考察せよ。
2. 茶の持つ**化学成分を取り上げ**、**一次機能から三次機能に果たす役割**を明らかにするとともに、**茶の健康増進への貢献方法**について考察せよ。
3. 世界のお茶のなかで**日本茶の持つ特異性**を明らかに、その**特異性を伸ばすための研究課題と今後の日本茶の在るべき姿**について考察せよ。

提出様式

A4版、2000文字以上(図表は含まない)

学籍番号: _____ 氏名: _____
 選択した課題名: _____

提出期限: 2月5日(金) 17:00まで
提出場所: 食品栄養科学部棟
茶学総合研究センター
教員室(5221)入口前

レポート提出場所

食品栄養科学部棟平面図(2階)

茶学総合研究センター
入口前
食品栄養科学部別棟