

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



喫茶養生記

茶者養生之仙薬也 延齡之妙術也

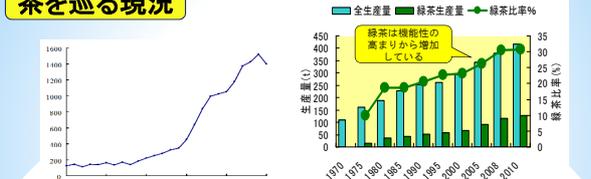


①茶は身体衰弱、意志消沈のときは、気力を強くする。
 ②茶は人を愉快な気持ちにさせ、酒の酔いを醒まし、睡気を起こさない。
 ③茶は小便の通じが良く、喉の渇きをとりさり、消化不良をなくす。
 ④茶は身を軽くし、脚氣によい。
 ⑤茶は精神を整え、内臓を和らげ、身体の疲労をやすらかに除く。



茶を巡る現況

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

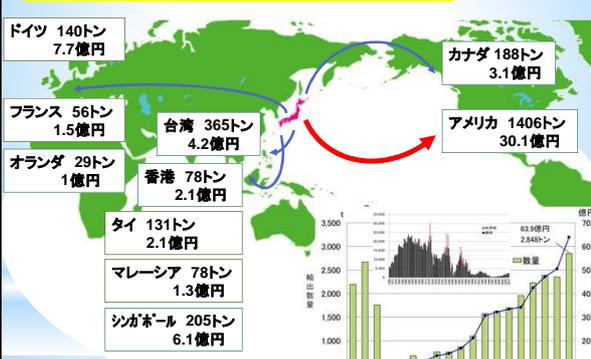
茶の機能性(カテキン)に関する論文数の推移

世界の茶の生産量と緑茶比率の推移

儲かった時代と需給構造が変化している!!

茶の機能性が科学的にも明らかにされ、生産量は緑茶を中心に、毎年10万程度づつ増加しているが、国内では需給の空みが生じている。

日本茶の主な輸出先(平成25年度)



ドイツ 140トン 7.7億円	カナダ 188トン 3.1億円
フランス 56トン 1.5億円	アメリカ 1406トン 30.1億円
オランダ 29トン 1億円	台湾 365トン 4.2億円
タイ 131トン 2.1億円	香港 78トン 2.1億円
マレーシア 78トン 1.3億円	
シンガポール 205トン 6.1億円	

日本における茶の生産



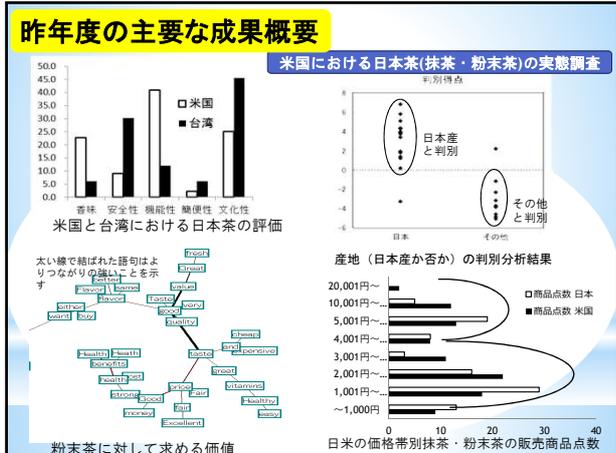
県名	面積 (ha)	生産量 (1000t)
静岡県	19,900	89,900
鹿児島県	8,580	24,100
三重県	3,270	7,620
熊本県	1,640	1,740
京都府	1,560	2,970
福岡県	1,580	2,380
宮崎県	1,620	8,880
埼玉県	1,180	926
佐賀県	1,080	1,980
その他	7,940	6,764
合計	48,200	92,100

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!!

茶学総合研究センター



静岡県立大学 UNIVERSITY OF SHIZUOKA



茶学総合研究センター スタッフ

茶学総合研究センターホームページ
<http://dfns.u-shizuoka-ken.ac.jp/labs/tsc/>

茶学総合研究センター
 センター長：中村順行特任教授(博士(農学))
 副センター長：下位香代子教授(学術博士)
 連携研究員：小林裕和食品栄養環境科学研究所長、教授(博士(農学))、伊勢村護名誉教授、客員教授(理学博士)、佐野満昭客員教授(薬学博士)、岩崎邦彦教授(博士(農業経済学))、海野けい子准教授(薬学博士)、齋藤貴江子助教(博士(農学))、今井伸二郎(医学博士) 等 順不同

静岡県立大学 食品栄養環境科学研究所 茶学総合研究センター
 〒422-8526 静岡市駿河区谷田02-1
 TEL/FAX 054-264-5322 E-mail tsc@dfns.u-shizuoka-ken.ac.jp

茶学入門 授業概要

静岡県は全国有数の茶、飲料、加工食品の生産県であり、本学を含めた複数の大学や国公立の試験研究機関、民間企業において茶関連の食品、医薬品、化成品の研究が活発に行われている。

従って、本学の学部生や大学院生はそれらを就職先として考えることも多い。また、静岡県においても世界緑茶協会や「茶の都」づくりの推進、さらには本学内にも「茶学総合研究センター」の開設など、茶をKeywordとした取組も多い。

このような背景のもと、学生には、学部を問わず茶に関する広範な知識と教養を身につけることが望ましい。そこで、当科目は茶について、歴史、文化、経済、生産、貿易、栽培、種類、加工、味、香り、生理、機能、効能など広範な項目をそれぞれの専門家に解説して頂き、茶への関心を高め、知識を深めることを目的とする。

茶学入門 授業概要

平成28年度 茶学入門 開講期日と科目名

回数	月日	担当者	科目名
1	10月6日	中村 順行	ガイダンス
2	10月13日	岩崎 邦彦	茶のマーケティング
3	10月20日	中村 羊一郎	茶の歴史
4	10月27日	中村 順行	茶の生産・加工
5	11月10日	内野 裕	茶の種類と美味しい淹れ方
6	11月17日	中村 羊一郎	茶の文化
7	11月24日	齋藤 貴江子	茶を特徴づける成分
8	12月8日	伊勢村 護	茶の機能性、特に疫学的研究から
9	12月15日	海野 けい子	カテキン類の生理機能
10	12月22日	磯東 直	カフェイン・テアニンの機能性
11	1月12日	今井 伸二郎	茶の免疫機能
12	1月19日	原 征彦	茶の機能性に特化した商品開発
13	1月26日	佐野 満昭	茶の幅広い魅力と機能
14	2月2日	望月 展彦	「茶の都 しずおか」づくり
15	2月9日	中村 順行	世界に広まる日本茶の現状と課題

茶学入門 評価方法

1. 授業への取り組み度
2. 適当な講義日に小レポートを実施
3. 2月にレポート提出

以上の3項目を評価して合計点数をつける

昨年度の授業評価アンケートより

- ・席の後ろに座る学生の声がうるさく集中できない
⇒各先生に注意するように依頼する。
- ・遅刻する学生が多く、前を横切られると非常に邪魔
⇒やむなく遅刻した学生は、後ろから邪魔にならないように教室に入り、着席すること。
- ・授業の資料が不鮮明で分かりにくいものが多かった
⇒資料は、あくまでも参考に配布しているもの。時間内に聞き取り、自分にとって重要なことはノートすること。

☆本授業は、茶学の入門講座であり、幅広く茶の魅力を知り、今後活かしてほしいと考えている。幅広い分野のなかから自分の興味を見つけたら、何故お茶が日常茶飯事なのか？何故世界中で愛飲されるのかを考えていただきたい。