

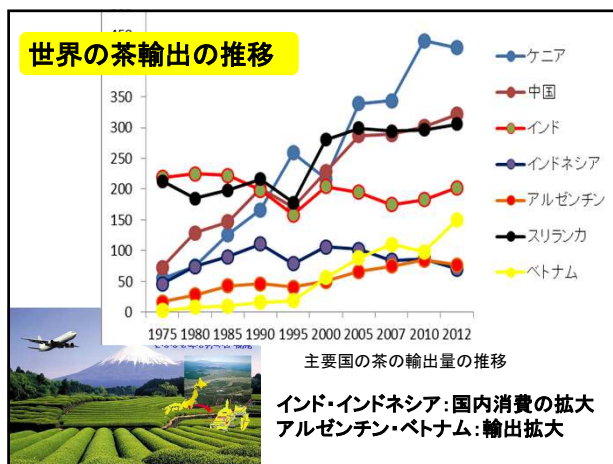
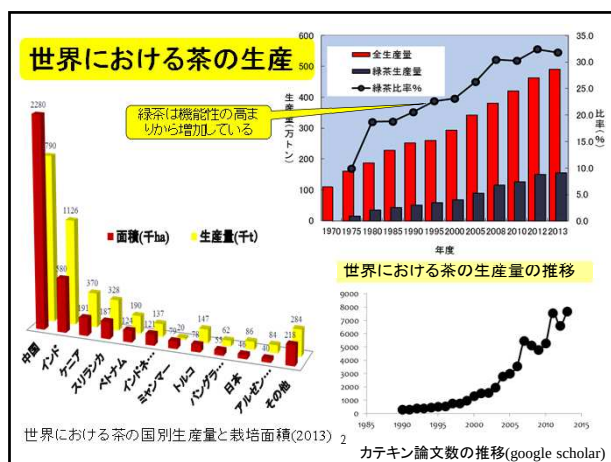
茶年入門(平23.02.8)

次世代に展開する茶の魅力 ～世界に広まる日本茶の現状と課題～



**日本茶輸出額(農水省)
150億円へ!!**

茶年総合研究センター 中村順行



食文化・食産業のグローバル展開

- 日本の食文化の普及に取り組みつつ、日本の食産業の海外展開と日本の農林水産物・食品の輸出促進を一体的に展開することにより「グローバルな食市場」(今後10年間で40兆円から60兆円に増大)を構築。
- このため、世界の料理場で日本食材の活用推進(Made FROM Japan)、日本の「食文化・食産業」の海外展開(Made BY Japan)、日本の農林水産物・食品の輸出(Made IN Japan)の取組を一体的に推進。



日本食文化の普及
日本食の普及を行う人材育成、メディアの効果的活用等を各連携して実施



**世界の料理場で日本食材の活用推進
(Made FROM Japan)**
日本食材と世界の料理場とのコラボレーション
※世界中のシェフが日本のゆずをメニュー化
※中華料理の高級食材として輸出されるゆず



**日本の「食文化・食産業」の海外展開
(Made BY Japan)**
① ビジネス環境の整備
② 人材育成
③ 出資による支援



**日本の農林水産物・食品の輸出
(Made IN Japan)**
国別・品目別輸出戦略の実行
(全国協議会の枠組みを活用した検証・見直しを実施)

国別・品目別輸出戦略

農林水産物・食品の輸出額を
2020年までに1兆円規模へ拡大

PLAN 輸出戦略の策定

DO 戦略に沿った事業計画・輸出戦略の展開

ACT 検証結果を踏まえた策定・計画の再見直し実施

CHECK 全国協議会の検証結果を活用した策定・計画の再見直し実施

約4,500億円

水産物	1,700億円
加工食品	1,300億円
コメ・コメ加工品	130億円
林産物	120億円
花さ	80億円
畜産物	80億円
牛肉	50億円
茶	50億円

【2012年】

1兆円

水産物	3,500億円
加工食品	5,000億円
コメ・コメ加工品	600億円
林産物	250億円
花さ	150億円
畜産物	250億円
牛肉	250億円
茶	150億円

【2020年】

【注】「食文化・食産業」の海外展開に資する日本からの原料調達の増加など(EU、ロシア、東南アジア、中国、中東、フランス、インドなど)
【注】「食文化・食産業」の海外展開に資する日本からの原料調達の増加など(EU、ロシア、東南アジア、中国、中東、フランス、インドなど)
【注】「食文化・食産業」の海外展開に資する日本からの原料調達の増加など(EU、ロシア、東南アジア、中国、中東、フランス、インドなど)
【注】「食文化・食産業」の海外展開に資する日本からの原料調達の増加など(EU、ロシア、東南アジア、中国、中東、フランス、インドなど)

日本茶輸出 2020年目標と対策

【重点国】
新興市場: ロシア、EU
安定市場: 米国、香港、台湾、シンガポール

【方向性】
茶器や和菓子等、日本食・食文化とセットにした売り込み

2012年の茶の輸出額 50.5億円 → 2020年の茶の輸出額 150億円

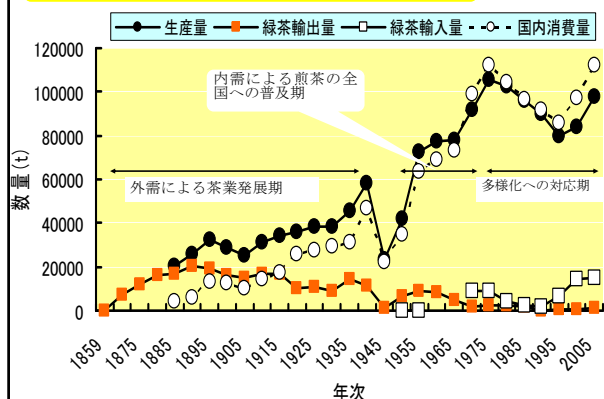
国	方向性とマーケティング	輸出環境整備
新興市場	EU - 中間層までターゲットとする - 相手国の嗜好に合った商品の開発 (フレーバーティー等) - 日本茶の安全性をPR	- 相手国基準への対応 - 相手国の基準に沿った生産体制構築、相手国でのインポート・ライセンス取得支援 - 消費市場による放射性物質に関する輸入規制への対応
	ロシア - 相手国の嗜好に合った商品の開発 - 600ml近い大容量の茶葉の取り込み - 2008年の食中毒からの輸出再開を機に	
安定市場	米国 - 日本茶の健康イメージや機能性成分をPR - 健康を訴求しつつ、健康効果のあるPDR市場を拡大 - 相手国の嗜好に合った商品の開発	- 有機認証の取得 - 食品安全強化法に係る残留農薬規制への対応
	シンガポール - 中間層ターゲットとした新規需要の開拓 - 茶の世界市場の発展中拠点として、日本茶を強く発信	- 消費市場による放射性物質に関する輸入規制への対応
	台湾 - 中間層ターゲットとした新規需要の開拓	- 相手国基準への対応

【生産サイドの対応方向】
・茶葉産地(茶葉)などの輸出に対応した茶栽培技術、加工技術の確立、病虫害に強い茶の開発
・有機栽培の推進
・健康成分豊富な品種の開発・普及(カテキン等)
・野山茶による茶葉中の放射性セシウム低減の徹底
・輸出相手国の食品衛生管理体制に合わせた基準に合った生産体制の確立



3

日本における茶の生産と輸出入の推移



静岡茶は輸出により飛躍的に活性化



明治初期の茶の種類別輸出量(t)

年次	緑茶	紅茶	濃茶
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

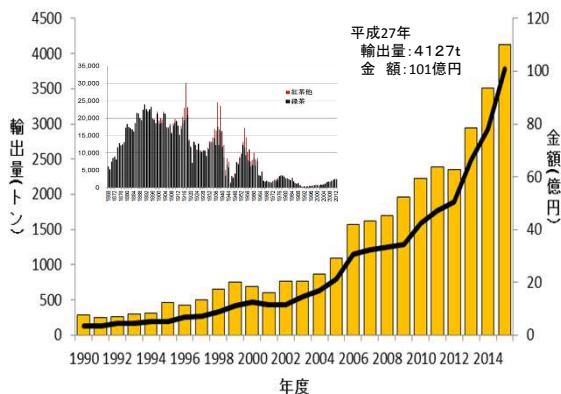
大蔵省外国貿易年表



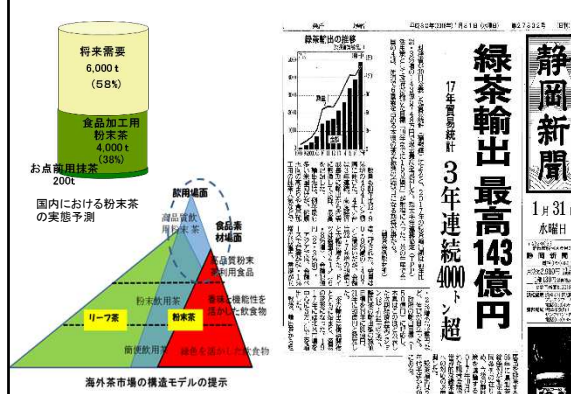
* 明治の末に清水港開港により、静岡が茶の集散地となる

* 輸出向けの茶は神戸・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。

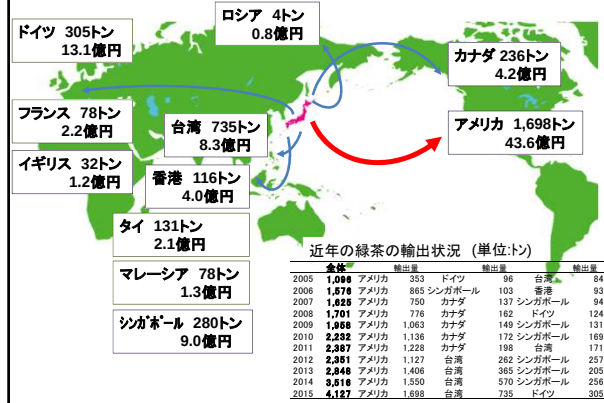
日本茶(緑茶)の輸出の推移



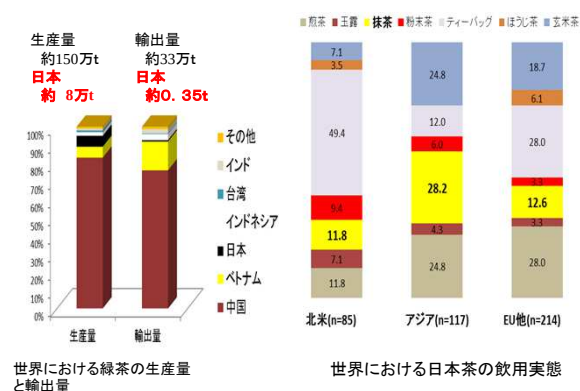
日本茶(緑茶)の輸出が順調に伸びている



日本茶の主な輸出先(平成27年度)



日本茶の世界における実態



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



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



伊藤園「おーいお茶」HPより引用



オーストラリアの茶店

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



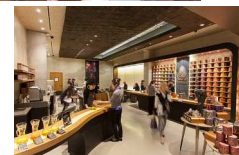
コーヒーのスタバも緑茶に参入

スタバH.P.より引用

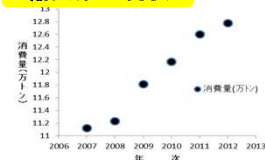
スタバのお茶専門店
TEABANAを全米で
1000店舗を目標



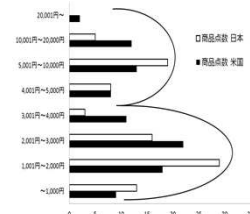
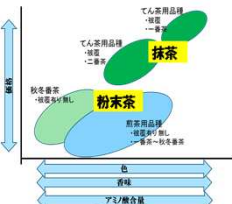
全米から世界中に緑茶が
広まるが、ロットが大きく日
本茶で対応可能か？



輸出茶の現状



米国における茶の消費量の推移



日米の価格別緑茶・粉末茶の販売店数

	2009	2013	比率	伸び率
インド	604	3.9	1036	4.6
中国	8546	56.5	14234	63.2
日本 (単葉)	1165	7.6	732	3.2
ドイツ	314	2.0	508	2.3
ブラジル	375	2.4	426	1.9
台湾	15238	99.1	22534	100.0
合計				1.48

日本からの輸出状況

輸出国	2002年 ¹⁾		2013年 ²⁾		増減比較 (2013/2002)	
	数量(t)	金額(百万円)	数量(t)	金額(百万円)	数量	金額
韓国	17.8	14.0	7.2	14.7	2,050	0.4
香港	66.0	111.1	77.7	172.6	2,221	1.2
台湾	21.8	52.2	378.1	439.9	1,183	17.3
中国	0.6	3.3	22.5	45.9	2,038	35.5
シンガポール	67.5	168.5	213.4	641.7	3,007	3.2
タイ	23.1	56.5	132.4	220.2	1,882	5.7
マレーシア	12.1	22.3	66.4	132.2	1,891	5.5
イギリス	22.7	52.0	25.6	73.3	2,850	1.1
ドイツ	101.8	151.0	154.5	456.8	2,856	1.5
フランス	17.8	64.3	56.0	153.4	2,737	3.1
イタリア	13.8	20.8	10.8	19.1	1,795	0.8
オランダ	37.4	78.9	30.4	109.7	3,808	0.8
スイス	3.1	8.4	8.8	33.3	3,792	2.8
カナダ	56.1	59.0	189.4	318.9	1,883	3.4
アメリカ	253.5	415.5	1444.0	3129.8	2,187	5.7
ロシア	1.2	4.2	2.9	7.4	2,534	2.5

国名	茶種	数量	平均単価 (円)	金額の幅(円)
台湾	煎茶	5	637	372~900
	玄米茶	3	293	202~420
	ティルパング	9	226	15~35
中国	煎茶	7	719	379~1,048
	玄米茶	1	1,225	1,225
	ティルパング	2	20	20
米国	煎茶	6	1,460	542~2,437
	玄米茶	2	1,787	1,623~1,951
	ほうじ茶	1	671	671
フランス	煎茶	4	3,925	2,152~6,888
	玄米茶	1	278	278
	ティルパング	2	79	79~95
イギリス	煎茶	2	1,089	264~1,914
	玄米茶	5	3,404	2,475~4,794
	ほうじ茶	2	374	348~400
ロシア	煎茶	8	2,078	1,100~3,542
	玄米茶	1	11,000	11,000
	ティルパング	4	4,982	4,982

※ ティルパングは世界の最良茶産地・食品衛生基準(2011~2012)より厳格

※ 茶の金額は100gとし、ティルパングは100g当たり100gに換算した

※ 1), 2): 茶関係資料(2003, 2014版)、公益社団法人日本茶業中央会編
3): Annual Bulletin of Statistics(2014) International Tea Committee, Com
modity Problems (Intergovernmental Group on Tea 2012) Colombi
4): 推定緑茶消費量=(2013年茶生産量²⁾+輸入量³⁾-推定紅茶消費量



米国における日本茶

米国における緑茶輸入国の推移

	2009		2013		伸び率
インド	604	3.9	1036	4.6	1.72
中国	8546	55.6	14234	63.2	1.67
日本	1416	9.2	1700	7.5	1.20
ドイツ	1165	7.6	732	3.2	0.63
ブラジル	314	2.0	508	2.3	1.62
台湾	375	2.4	426	1.9	1.14
合計	15236	99.1	22534	100.0	1.48

International tea committee

件数

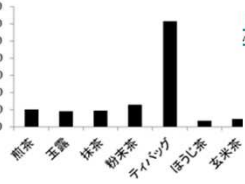
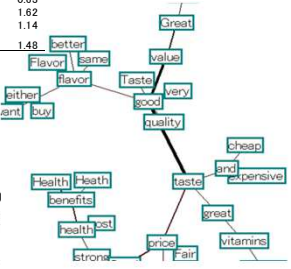


図 3-6 米国で好まれる日本茶の種類

米国における緑茶の大部分は中国茶(63%)であり、日本茶は7.5%にとどまる。また、大部分はティーバッグで飲まれているが、価格は高い。

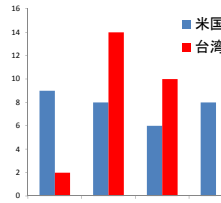


粉末茶に対して求める価値

輸出国のニースは？

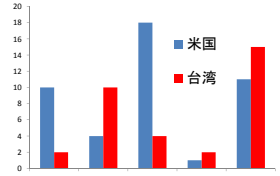
輸出対象国により異なる!?

- ・リープ茶を飲む国
- ・ティバッグが主体の国
- ・有機栽培茶が好まれる環境
- ・機能性に対する評価の高低



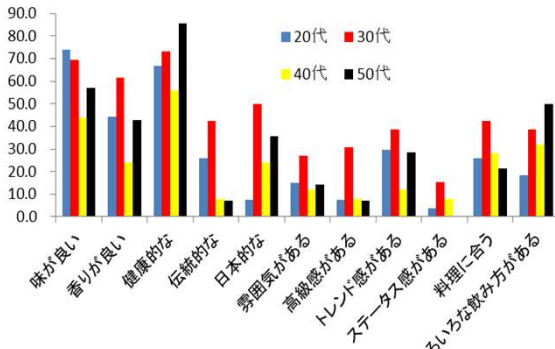
日本茶に対する評価は？

日本茶が好まれる理由は？



日本茶に期待する点は？

抹茶・粉末茶についての感想



緑茶加工品・緑茶を使用した料理などについてどのように感じますか？

抹茶・粉末茶の多用途利用

抹茶ラテ、抹茶アイスのように海外から日本に逆輸入



図1-6 粉末茶を利用した料理レシピの公開割合

緑茶加工品・緑茶を使用したものについて？

	知っている	食べたこと と飲んだ ことがある	とても食 べたい	やや食 べたい	全く食 べたくない
(菓子類)	71.0	49.0	42.0	35.0	9.0
(飲料)	84.0	63.0	47.0	37.0	5.0
(食べ物)	54.0	35.0	40.0	36.0	5.0
(その他 の緑茶 加工品)	44.0	27.0	24.0	38.0	9.0

日本茶のポジショニング

表 3-4 日本産緑茶と他国産緑茶のポジショニング

	日本産	中国産	インド・ ベトナム産	南米産
価格	高	低	低	低
品質(旨味(アミノ酸含量))	高	中	低	低
機能性(カテキン含量)	中	高	高	中
文化性	高	中	低	低
商品供給能力	低	高	中	中
有機対応	低	高	中	中

海外で市販されている抹茶



他国産 偽日本緑茶も横行

各種H.Pより引用



海外における抹茶の現状

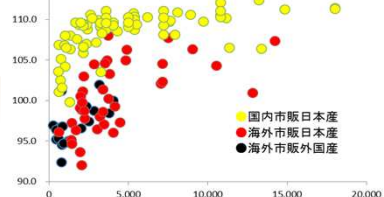
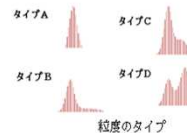


表 B-1-(5)-3 海外購入抹茶の粒度特性

タイプ	購入抹茶の種類	平均径 (μm)	標準偏差 (μm)	モード径 (μm)	メジアン径 (μm)
A	10 2	16.5	12.9	11.7	12.7
B	3 1	21.4	22.3	12.0	14.2
C	11 4	30.2	33.3	12.1	16.6
D	15 12	44.5	41.8	31.9	29.8



海外輸出上の主要課題

輸出を行うに当たり

輸出対象国の情報取得
嗜好性、市場規模、販売先、価格、購買層など
輸出対象国の規制把握
検疫、食品衛生関係、表示ラベル、税制、残留農薬など
輸出茶の生産
茶(リーフ、粉末、ティバッグ)、商品価値

直接貿易

直接外国茶業関係者などと取引

間接貿易

日本の商社や流通業者等を通じて取引

受託生産

日本の商社や流通業者等からの受託生産

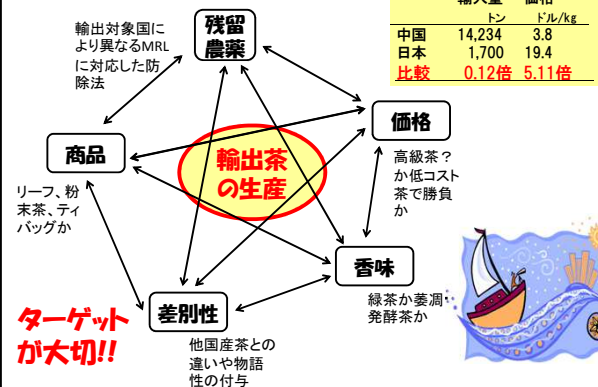
輸出対象国によりマーケットや規制は異なる

1. 輸出対象国の把握・選定
2. 輸出対象国の市場調査(ニーズなど)

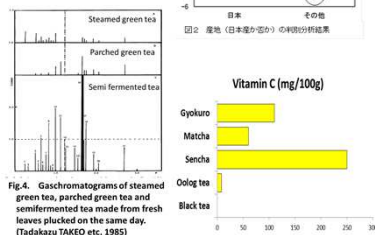
輸出茶の生産に拘わる主要課題

中国緑茶との比較(米国)

	輸入量 トン	価格 ドル/kg
中国	14,234	3.8
日本	1,700	19.4
比較	0.12倍	5.11倍



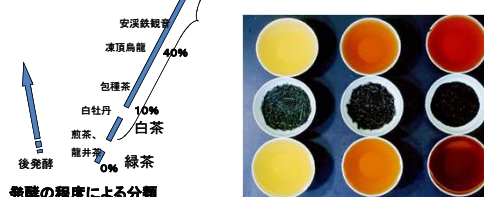
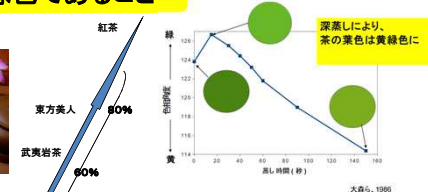
日本茶の特質は



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

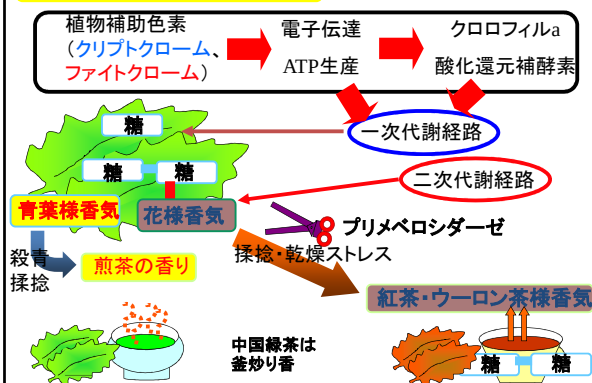
浸出液が緑色であること



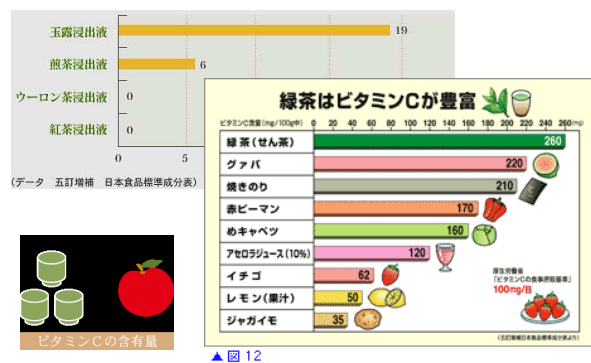
針状のお茶であること



青葉の香りがすること



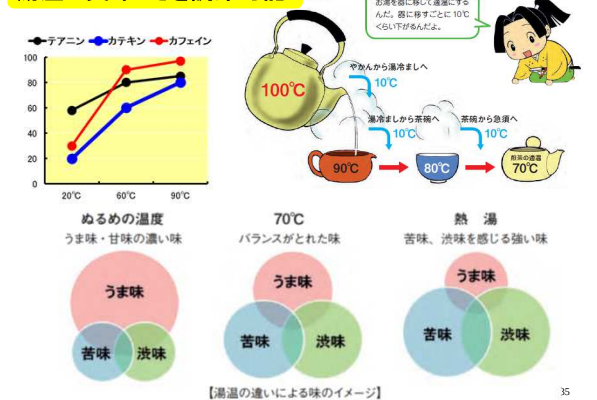
ビタミンCを多く含有すること



アミノ酸含量が高く、カテキン類の濃度が低い



湯温で美味しさを調節可能



日本茶の文化性の高さ

