

和食文化学会2025年度第2回定期研究会／学研フードテックPF 「お茶情報交換会」のごあんない ～みんなでお茶の現状と今後の方策を考えよう！～

近年、国内外の抹茶ブームで抹茶価格が高騰し、お茶産地の生産構造に変化が生じているだけでなく、お茶の流通や文化的行事にも影響が生じています。

日本は抹茶文化発祥の地ですが、中国が抹茶生産を急激に伸ばしており、伝統的な製法を重視する日本は品質とブランド力で対抗していますが、急拡大する世界需要に生産が追いつかない状況が続いています。

今後は、日本茶の持つ美味しさや機能性を科学するフードテック（食べ物×先端技術）の視点も加味しながら、生産の振興と更なる魅力アップを図るとともに、お茶の文化を守り伝えていく必要があります。

そこで、産学官の多様な方々が参加してお茶をめぐる現状を考え、諸課題の解決方策を見出すために「お茶情報交換会」を開催します。ご参加をお待ちしております！

日 時

令和7年11月4日(火) 14時～16時
(開場・オンライン接続 13:50～)

会 場

龍谷大学深草キャンパス 成就館4階 J401室

※ハイブリッド開催（会場参加30名迄、オンライン参加100名迄）

※オンライン視聴等の参加に係る情報は、後日、メールにてご案内します。お問い合わせは、プラットフォーム事務局へお願いします。

内 容

■講演①宇治茶の現状と今後に向けた取り組みについて

京都府茶業研究所 所長 堤 保三

■講演②日本茶の更なる魅力アップ方策を考える

共栄製茶(株) 代表取締役 森下 康弘 （京都府茶業会議所 副会頭）

参加申込

※各講演後に質疑応答タイム等を設けます。

申込締切：令和7年10月28日(火)

<https://www.kri.or.jp/contact/251104.html>

京都府茶業会議所Webサイト
<https://ujicha.or.jp/>

締切日までに、Webサイト
or右QRコードを利用し
てお申し込みください。



共 催：和食文化学会・京都府・（公益財団法人）関西文化学術研究都市推進機構

協 力：（公益社団法人）京都府茶業会議所

＜お問い合わせ先＞

（公財）関西文化学術研究都市推進機構 学研フードテック共創プラットフォーム事務局

メール: foodtech-jm@kri.or.jp

特命参与 小田・参与 田中



お茶情報交換会のプログラム概要

～情報交換会を契機に連携して課題解決の取組の輪を広げよう！～

講演要旨

開会挨拶

落合雪野 和食文化学会 企画委員長（龍谷大学農学部教授）

宇治茶の現状と今後に向けた取り組みについて

京都府農林水産技術センター
農林センター茶業研究所
所長(宇治茶部長) 堤 保三

宇治茶の流通のうち、全農京都府本部が開設している宇治茶流通センターによる市場取引の概要から今年の宇治茶生産の状況をお話します。

また、私どもが取り組んでいる茶業研究成果として、スマート生産技術や機能性のことなどを紹介し、さらに現在策定中の「京都府農林水産技術センター中長期研究計画(案)」を紹介しながら、今後5年先、10年先の宇治茶研究のあるべき姿をお話します。



日本茶の更なる魅力アップについて考える

共栄製茶(株) 代表取締役 森下 康弘
(公社)京都府茶業会議所 副会頭

平安時代に遣唐使により伝わったお茶は、鎌倉時代に中国・宋から茶文化として伝わり国内に広まりました。

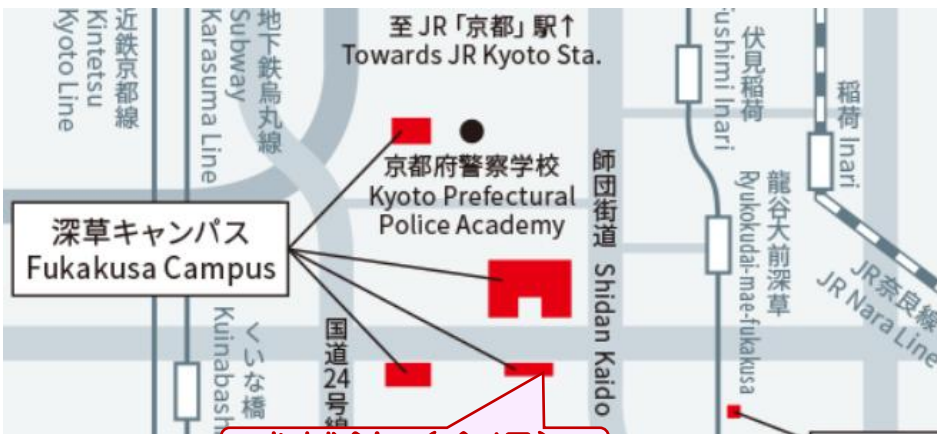
室町時代後期からの覆い下栽培抹茶、江戸時代の煎茶・玉露の開発により、独自の進化を遂げました。

明治・大正時代には、煎茶の北米輸出が盛んとなり、現在は空前の世界的な抹茶ブームとなっています。

抹茶を始めとした日本茶ブーム到来の過程、状況を振り返り、世界各地の飲用状況やユーザーの評価から次に来る流れを考えるとともに、更なる日本茶の魅力アップについて考えてみます。



龍谷大学深草キャンパス「成就館」



交通案内

成就館（会場）

https://www.ryukoku.ac.jp/about/campus_traffic/traffic/t_fukakusa.html

キャンパスマップ 京都市伏見区深草塚本町67

https://www.ryukoku.ac.jp/about/campus_traffic/fukakusa.html



情報交換会参加対象

開催趣旨に賛同される方は、どなたでも参加ができます。（会費無料）
二つの組織に参加されていない方は、Webサイト等をご覧ください。
会員登録いただくとメール等で様々な情報や企画を案内いたします。



和食文化学会紹介

<https://washoku-bunka.jp/>

学研フードテック共創プラットフォーム紹介

<https://keihanna-inv-hub.jp/foodtech/>

