

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」開催概要 ～みんなでお茶の現状と今後の方策を考えよう！～

- 令和7年11月4日(火) 14時～16時
- 龍谷大学深草キャンパス 成就館4階 J401室
- 主催者：和食文化学会、京都府
関西文化学術研究都市推進機構

- ハイブリッド開催 参加者88名 ※参加者構成88名**
- ・会場参加(37名)
 - ・オンライン参加(51名)
 - ・産(32名)
 - ・学(22名)
 - ・法人(18名)
 - ・官(16名)

■開会挨拶(14:00～16:00)

和食文化学会 企画委員長 (龍谷大学農学部教授) 落合 雪野 氏

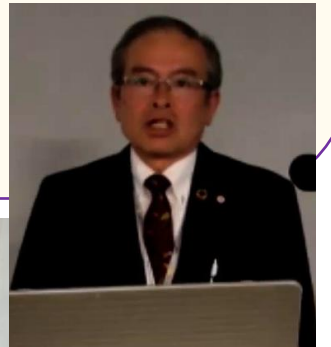
■講演① 宇治茶の現状と今後に向けた取り組みについて(14:05～)

京都府茶業研究所 所長 堤保三 氏

■講演② 日本茶の更なる魅力アップ方策を考える(15:00～)

共栄製茶(株) 代表取締役 森下 康弘 氏 (京都府茶業会議所 副会頭)

■ネットワーキング(16:00～16:30) ※講演者と参加者間で名刺&情報交換等 司会進行: 関西文化学術研究都市推進機構 特命参与 小田一彦



司会
進行

落合
教授
挨拶

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) 堤保三氏



<講演概要>

●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説明。

●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講演。

参加者配布の講演資料より掲載



茶業研究所の概要

② 宇治茶の価値・魅力の発信

様々な視察の受け入れや子供達の体験学習を行っています



高校生の宇治茶体験学習



夏休み小学生の自由研究プロジェクト

茶業研究所の概要

③ 宇治茶の人材育成

後継者を対象とした茶業技術研修制度に加え、令和元年度から新規就農者を対象とした宇治茶実践型学舎を開設



摘採実習



製茶実習

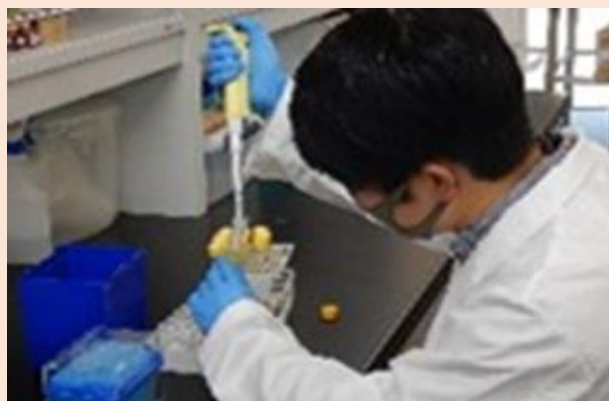
京都プレミアム中食オープンイノベーションラボの開設(R9予定)

加工研究開発

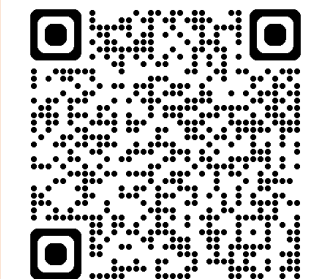
京都府南部総合卸売市場（宇治市）内に設置

健康志向や中食需要の増加などの消費者ニーズに対応する食品加工技術を研究・開発します。

- 【研究例】
- ・「京の食」の魅力の分析とデータベース化
 - ・京都の食文化を活かした中食加工技術
 - ・未利用資源の活用に向けた新たな食品加工技術



京都フードテック
研究連絡会議
HP



民間企業や大学、研究機関の研究者が連携するネットワーク「京都フードテック研究連絡会議」を設置し、技術の集積や共同研究を促進しています。

京都プレミアム中食オープンイノベーションラボの開設(R9予定)

商品開発支援

企画から、試作、分析・評価、販売戦略まで、
産学公民のオープンイノベーションによる一貫した開発支援を行います。

企画



- ・商品化の相談
- ・実現可能性の検討
- ・異業種との交流

試作



- ・加工機器の利用
- ・加工処理方法の検討

分析・評価



- ・分析機器の利用
- ・成分分析の受託
- ・おいしさの評価

販売戦略



- ・販路開拓の検討
- ・試食会等
イベントの開催

こんな場合に
活用いただけます！

- ・未利用食材を活用して新商品を作りたい！
- ・健康機能性を維持した保存食を開発したい！
- ・地域の特産物を利用した土産物を開発したい！
- ・客観的な食味データが欲しい！ など

10年先を見越した中長期研究計画策定中 重点的に取り組む研究の方向性

1 気候変動やSDGsへの対応など京都府の農林水産業を支えるフィールド研究の強化

- 気候変動に適応するための技術開発
- 持続的かつ安定的な生産を実現する技術開発

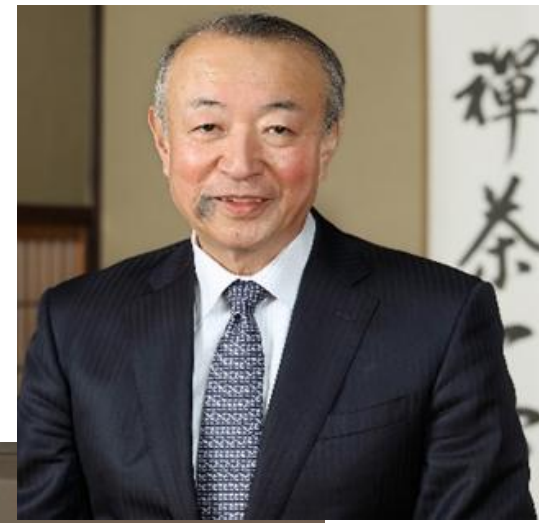
2 京都の農林水産業にマッチしたスマート技術の開発

- 経験に基づく技術や環境の「見える化」による技術伝承と適正管理技術の開発
- 労働環境の改善と労働力不足を解消する省力化技術の開発

3 新たな需要創造に向けた新品種の育成や生産技術の開発、商品加工研究の推進

- 京都府農林水産物の魅力の評価方法の確立・特徴や評価のデータベース化
- 魅力ある京都府農林水産物の品種・系統の育成、栽培・飼育方法の開発
- 作る側・食べる側双方の需要にマッチした魅力ある加工・保存技術の開発

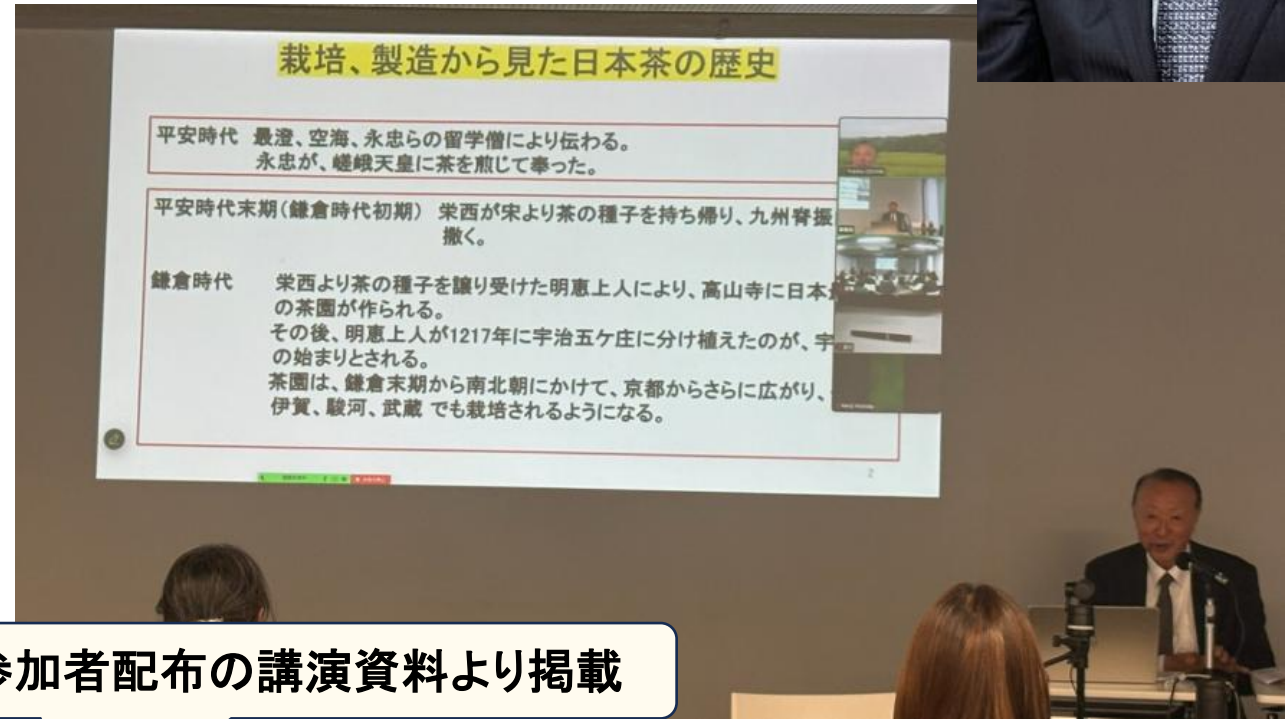
講演② 日本茶の更なる魅力アップを考える



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
 京都府茶共同組合 理事長

<講演概要>

- 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った。
- 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た。
- 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講演。



参加者配布の講演資料より掲載

イノベーションによる日本茶の魅力アップ

『日本茶』を世界へ



日本茶の更なる魅力アップ

- 高品質茶の増産（気候変動対応品種改良、茶農家の負担を軽減する機械進化）
- 急激な価格高騰への対応（価格転嫁）
- 「宇治茶」というブランドは過去に例を見ない程に、認知度が急速に高まっている。
また、京都宇治、「京都のお茶」というブランドも、欧米で注目されつつある。
中国においても、宇治茶商標問題も含めて、ブランド価値は高い。
- 安心安全での差別化
- 抹茶と健康に関する更なる研究 と 成果発信
- 飲料の世界的多様化に順応した商品開発

流通サイドにおける今後の展望

価格高騰	抹茶増産 → 玉露・かぶせ茶・煎茶の減少・高騰 → TB/ペットボトル原料高騰	
価格転嫁	新規得意先需要 従来の得意先	海外も多く価格転嫁が行い易い。 なかなか受容れてもらえず、徐々に進行
資金調達	倒産件数の増加、廃業 抹茶市場への新規参入増加と競争激化	

茶葉に含まれる豊富な「健康寄与成分」



抹茶で成分を丸ごと摂取

食物繊維
(20~30%)

便秘予防
大腸がん予防
心疾患予防

βカロテン
(20mg%)

抗酸化・抗ガン
抗糖尿・抗心疾患
免疫活性

ビタミンE
(25~70mg%)

抗酸化
抗ガン
免疫活性

クロロフィル
(0.8%)

がん予防
抗突然変異
抗腫瘍・免疫活性

ポリアミン

抗老化
抗炎症

カテキン類
(10~18%)

抗酸化・抗菌・抗ガン
生活習慣病予防
抗アレルギー・消臭

カフェイン
(3~4%)

眠気防止
強心
免疫活性

ビタミンC
(200mg%)

抗酸化
免疫活性

フラボノール
(0.6~0.7%)

抗酸化
抗ガン
免疫活性

ルテイン

眼の老化予防
光ストレス防止

ビタミンB
(1.4mg%)

抗酸化
口内炎予防

サポニン
(0.1%)

抗喘息
抗菌
血圧降下

テアニン
(0.6~2%)

リラックス
血圧降下

タンパク質
(24%)

栄養成分

ビタミンK

カルシウムの
定着サポート

緑茶には左図のように、様々な種類の機能性成分が含まれている。

抹茶や粉茶では、カテキン類や食物繊維など全ての成分が丸ごと摂取できる。

煎茶や玉露の場合では、茶葉からエキスを抽出するため、お湯に溶け出る成分を中心に摂取することができる。



煎茶などでは
湯に溶ける成分を摂取

「緑茶の健康効果20選」(日本茶業体制強化推進協議会 作成) をもとに作成

これまでの助成研究の研究結果から期待される可能性について

抹茶と健康研究会では、のべ30名以上の研究者に対して研究助成を行っており、その助成研究の成果からグループ分けすると、下記のような期待される効果があがってきている



アンチエイジング



睡眠改善



運動機能向上



抗ストレス



腸内フローラ



肺炎予防



認知症予防



歯周病予防

情報交換会のまとめ（参加者の声、質疑応答）



<講演後の主な質疑応答> ●質問 ⇒回答

- 夏場の高温少雨のお茶生産に係る影響は？
⇒影響が出ている。特に、寒冷紗等で被覆していない山間地茶園で大きい。
- お茶に係る静岡と京都の違いは？ 何か提案は？
⇒静岡県茶試験場がリニューアルされ、茶の機能性研究に注力している。京都と同様中山間茶園が多く連携して対応したい。
- 京都府のお茶の振興策のスタンスは如何に？（お茶を伝統工芸品として振興？それとも産業として振興？）
⇒府内の産地はそれぞれ特徴があり、特徴を活かしつつ、生産者や流通業者の所得確保を目指して産業として振興が基本。
- 日本茶や抹茶価格の高騰は、何処に原因があるか？（生産の問題？それとも流通の問題？）
⇒現在、日本茶は生産面も流通面も量が不足している。倉庫にお茶がストックされていても販路が決まっており、納品も遅延している。絶体量不足が原因。
- 行政（国や府）への要望や提案は？
⇒老朽茶園の復活や耕作放棄地での茶園造成、担い手確保や労力節減の取組への支援が必要。新規茶園造成や新植した場合、5年間は収穫できないことからその間の支援も必要。

<情報交換会のまとめ>

- お二人の講演は、お茶を巡って多岐に亘って魅力や課題、今後の方向性について語られ、活発な質疑応答につながった。
- 講演で紹介の栄西禅師は、1211年にお茶の美味しさ、体に良い、栽培方法等を記載した「喫茶養生記」を世に出し、お茶が世に広まったことから、茶祖と言われている。
- 本日の情報交換会を契機に、国内外や次世代にお茶が広まり受け継がれること、お茶に係る様々な課題解決の取組が「第二の喫茶養生記」的形で広がることを期待したい。

メールで寄せられた参加者のご意見・感想

本日は大変勉強になる情報交換会の開催ありがとうございました。海外需要増と生産者減少による価格高騰の話は聞いていましたが、実際にその最前線にいる方々のお話は大変興味深いものでした。

当社の海外事業における商品展開のひとつの参考になるものですし、私のおります広報部門においても「お茶」という食文化のコンテンツへの意識を改めて見直すことができました。

オンラインセミナー視聴しました。どうもありがとうございました。

特に、中国での抹茶生産状況は、想像を上回る生産量であり、品質もいずれ追いついてきそうであるという点に驚きました。また、宇治茶という名称が世界でブランド化しているとのこと、より私どもも発信していかななくては、と思いました。

大変貴重な情報交換会の開催、ありがとうございました。

茶の安定供給・価格高騰について、肌では感じておりましたが、一層茶業界における危機的状況、そして打開のためには茶業界全体としてよい流れを作っていく必要があることを強く感じました。

「お茶情報交換会」では貴重なお話を拝聴し誠にありがとうございました。

当日の感想といたしまして、**自身で思っていたより中国の製茶技術は劣っていないとされていた点、海外輸出が益々旺盛になるトレンドから、機械化の進歩と担い手の育成とが並行して実現していくことの重要さが認識できた点です。**

農水省の産学官連携協議会に設置されているプラットフォームに参画して、緑茶を始め種々の農産物の機能性研究に従事しております。

今後、優れた機能性を有する特定品種の茶葉を、機能性の高い緑茶、抹茶として社会実装化したいと考えており、研究コンソーシアムに参加する大学や企業と連携して進める計画です。茶農家や製茶企業等と連携したいと考えています。

興味深い内容の講演拝聴できました。感謝申し上げます。

茶業研究所さんの取り組み、森下副会頭さんの茶業界の今、今後の忌憚ないお話。お茶好きとして改めて子供たちにペットボトル茶だけでなく茶葉から淹れたお茶の美味しさと茶畑の素晴らしさの伝え方を考えさせられました。

海外にお茶がこれ程多く輸出されているとは知りませんでした。泉州では以前、アメリカに「茶」を輸出していたとのことでしたが...