

中国伝来の「伝統食品におけるその伝統性と革新性」

塩 塚 南 州 男

目 次

1. はじめに
2. お茶の種類と味わいの違い
3. お茶の産地の動向と課題
4. まとめ

1. はじめに

茶は中国南部が原産といわれるが、日本の歴史も古い。英語の Tea その他各国語の茶を指す言葉はすべて転訛である。茶は山茶（ツバキ科）の常緑かん木で、学名は *Thea sinensis* L である。葉は長い円形で両端がややとがり、周辺にのこぎりのような歯型があり、質厚く、表面が平滑で光沢があり、栽培上から高さ1メートル前後に仕立てている。低木性のシナ種に比べ、高木性のインドアッサム種はタンニン分が多く、葉も大きい。いずれも若葉を摘んで製茶の原料とする。

茶は中国ではすでに周代に解毒飲料として用いられた。ひき茶は宋代に、煎茶は明代に始まったという。わが国では、喫茶の風習はすでに聖徳太子の時代にあったといわれ、足利時代には「茶の湯」が始まった。徳川時代に入り製茶の方がいよいよ改良され、現代に受け継がれている。

お茶の製品の特徴として色彩、香り、風味など嗜好上のニーズに対する伝統的な意味と革新の問題点はどうなっているか。これは、海外では茶の評価は香りが重要視されるが、日本茶は味である。ところが、最近、日本でも香りのあるお茶の人气が高まっており、花のような香りがする萎凋（いちよ

う) 香りを持った釜炒茶の生産がおこなわれており、今後は蒸製のお茶だけにこだわらず釜炒製法を取り入れるなどの、発想をひろげることが求められる。最近の機械製茶法の進歩で、もみ製茶法は次第に圧迫され、ローカルな生産に限られるにいたった。均一な品質の製品を大量生産する場合、機械生産が有利ということであろう¹⁾。

茶の伝来を示す最古の資料は、「日本後記」の弘仁6年(815)4月条の記事で、嵯峨天皇が近江韓埼への行幸の途次、梵釈寺で大僧都永忠の献じた茶を喫してこれを嘉し、ついで畿内と近国に茶を栽培させたことが知られる。この喫茶法は、陸羽の「茶経」が説いた唐のそれを模倣したいわゆる団茶法によるものであった。その後、鎌倉初期に臨済宗を伝えた栄西が宗より持ち帰った茶種を九州の背振山霊仙寺に蒔き(石上茶)、禅風とともに抹茶法を伝えた。茶種は梅尾の明恵上人に贈られ、梅尾茶の発祥ともなった²⁾。

2. お茶の種類と味わいの違い

(1) 種類の違い

①日本茶

世界中で飲まれているお茶は、発酵の度合いによって分類されています。加工法による区別ですから、1本のお茶の木で、紅茶もできればウーロン茶も緑茶も作ることができます。しかし、長い歴史と風土によって育てられた嗜好品ですから、それぞれの土地にあった茶器、育て方、製茶法、飲み方、味覚が追及されてきました。茶摘む時期や、茶葉の何枚を積むのかといった基本部分も、紅茶、青茶、緑茶、またインド、中国、日本で異なっています。

日本茶の代表はもちろん緑茶です。摘んだ茶葉を全く発酵させないで、緑のままの色、香り、味を楽しむお茶です。その「発酵を止める」方法は二つあります。摘むたての生葉を「蒸す」か「炒る」かの二つです。この違いで味わいはすっかり変わります。

蒸して作る製法は京都府の宇治から始まり、宇治茶を代表として、今日で

は全国ほとんどのお茶が「蒸し製」です。茶葉の形は細長く、抽出した液は淡緑か黄緑色、最も緑茶らしい緑茶です。

一方、炒って作った緑茶、つまり「釜炒り茶」は、佐賀県の嬉野茶、宮崎県・熊本県の青柳茶が代表的なものです。茶葉の形は丸く、そのために玉茶とか玉緑茶とも呼ばれています。葉色は深緑色、抽出液は黄色か褐色です。ちなみに江戸時代の半ばに蒸し製茶ができるまでは、釜炒り茶が作られていました。「茶色」とは、釜炒り茶の抽出液の色を基にした言葉です⁽³⁾。

②中国茶

茶の起源地は、中国であると断定しがたいが、おそらくは雲南・アッサムを中心とする一帯が起源地なのであろう。ただし、真正の茶による今日的茶の文化の発生は、中国の漢族地帯であるということになる。そして、中国南部から、中国の各地へ、さらには、中国国内から国外の各地へ、陸路で、あるいは海路で、茶は伝播していくことになる⁽⁴⁾。

(イ) 緑茶

緑茶は、[殺青]の方法の違いによって、「炒青緑茶」「こう青」「晒青緑茶」「蒸青緑茶」に分ける。「炒青緑茶」は、釜炒りの緑茶である。茶葉の形態の特徴によって、「長炒青」「円炒青」「扁炒青」に分けるが、茶葉の長い「長炒青」には、眉茶があり、円に近い「円炒青」には、「球茶」があり、扁形の「扁炒茶」には、龍井茶がある⁽⁵⁾。

(ロ) 紅茶

中国の紅茶は、明代に始まっている。今日の中国紅茶は、大きくは3種類に分類されている。「工夫紅茶」「小種紅茶」紅碎茶」の三つである⁽⁶⁾。

(ハ) 青茶

「青茶」は、半発酵茶である。実際は、半発酵といえども、その程度は「青茶」類の製品によってそれぞれやや異なっている。「青茶」類には、「鉄観音」とか「水仙」とか「烏龍」などいろいろある。ウーロン茶は、今こそ日本の需要などに応じるために、江南省その他でも作られていても、良質のものは、あくまでも伝統的に作られてきた福建省と広東省のものである。そ

れと、福建省から伝わり、独自の改良を加えることを行った台湾が主産地の一つになっている⁷⁾。

(二) 黄茶

「黄茶」は軽度の酸化醗酵をさせたものだから、弱発酵茶とした方がよい。江西省洞庭湖の君山産の「君山銀針」がもっとも有名で、その茶葉黄金色なので、「金じょう玉」と呼ばれている⁸⁾。

(ホ) 白茶

「白茶」も弱発酵茶である。特殊な品種の茶の木から摘まれた、やはり新芽に白毛が多い茶葉から作られている。色は銀白色だとこれも大げさに言われているが、多種の茶葉より白っぽいことは確かである。茶わんに入ったその茶の水色も多種のものより淡色である。福建省ノ特産で、「政和牡丹」、「寿眉」などがあるが、最も著名なのは「白豪銀針」と呼ばれるものである⁹⁾。

(へ) 黒茶

日本でも雑菌を繁殖させる後発酵を行ったお茶の一種「普じ茶」を、プーアル茶と称して飲む人が、ウーロン茶ほどでないが、増えつつある¹⁰⁾。

(ト) 再加工茶

A 花茶

茶葉は、吸着性が強いものである。だから、しっかりした保存容器に入れておかないと、例えば樟腦のにおいを吸着し、飲めないお茶になってしまうことがある。しかし、逆に芳香のある花に接触させると、その花のにおいを吸着してくれることになる。「花茶」というのは、さまざまな花を用いて花の匂をつけたお茶を総称する。

B 糯米香茶

タイ族はモチ米を好み、毎日モチ米を蒸籠で蒸し、そのおこわを食べている。面白いのは、モチ米のおこわつまり、「糯米飯」の香りがするという植物の葉を用いて、茶葉ににおいを付け、その茶を飲む習俗のあることである。

C 緊圧茶

「炒青緑茶」とか「晒青緑茶」による茶葉の製品を、蒸すことで湿らせ、麻袋に入れて足踏みし、そのあと茶葉を堆積しておき、後発酵を進行させる。そして、さまざまな形にプレス加工したものが「緊圧茶」で、「固形茶」ということもある⁽¹¹⁾。

(チ) 「速溶茶」と「袋泡茶」

「速溶茶」は、「結昌茶」ともいう。茶葉中の有効可溶成分を抽出し、濃縮、乾燥させた顆粒状もしくは粉末状のお茶である。また、「袋泡茶」というのは、いわゆるティーバックにしたものをいう。「普じ茶」にしろ、「茉莉花茶」にしろ、種々の「袋泡茶」がある⁽¹²⁾。

③世界の産地

世界の緑茶飲料民族の居住地域は非常に広い範囲にわたり、一つの緑茶地帯を形成している。日本・朝鮮地域・中国本土を起点として、内外蒙古・新疆・中央アジア・アフガニスタン・イラン・メソポタミア・アラビアを過ぎて、アフリカ北岸に移り、エジプト・トリポリ・アルジェリア・モロッコに至る地域にはすべて緑茶飲用民族が住んでいる。

特に蒙古以西はすべて乾燥地帯で緑地が少なく、ビタミンCの欠乏に陥りやすい環境であるから、これらの民族は生活必需品として、ビタミンCの豊富に含まれる緑茶を求めているのである。蒙古人は、緑茶を飲用水浄化剤として利用し、肉を煮るにも緑茶汁を使う習慣を持っている⁽¹³⁾。

(2) 味わいの違い

①製法の違い

(イ) 煎茶

一番摘みの茶で、八十八夜前後に摘む新茶で、一芯二葉とか一槍二旗とか呼んで、新芽の先とすぐ下の二葉を摘んで製茶したものです。蒸し製では普通蒸し時間が三十秒程度ですが、より短く浅く蒸すことが可能な茶葉が、芳酸清絶香気に気品ある銘茶となります。濃い緑色の葉が細かくよられ、ピロードのようなつやを持ったものが最上です。すぐ出荷されると「新茶」と

なります。爽やかな香りとみずみずしい味わいが身上です。やがて夏を越して秋になると、落ち着いた煎茶本来の味に深まります⁽¹⁴⁾。

(ロ) 玉露

玉露は、新芽が出始めると覆いを被せて日光を遮り、八十八夜から2～3週間遅く摘まれます。幕末に完成したお茶ですが、明治以来楽しみのお茶の代表となっています。そもそも玉露を創作した山本徳潤は「煎茶小述」(1834)などの本を書いて、たのしみの茶趣味を普及させようとした人です。熱く健やかな苦みの煎茶から、ぬるくトロリとした甘味の玉露へという転換は、味覚の上では斬新で革命的なものでした。口に広がりまろやかさ、えもいわれぬ豊穡のうまみである⁽¹⁵⁾。

(ハ) 雁ヶ音 (かりヶね)

楽しみのお茶にとって、忘れてならないもう一つが雁ヶ音です。玉露の茎茶のことです。玉露をよる時、葉の茎(骨ともいいます)を取り除きます。その茎を集めたものです。良い玉露の茎は、玉露にはないコクの深さと、さっぱりした切れの良さを合わせて持ちます。玉露の手順で入れると甘みが強く、煎茶の手法で入れると苦みの中に甘さが絡みます。味が重層し、かつ粗野な魅力もあり、ぜひ試みていただきたいお茶です⁽¹⁶⁾。

②楽しみ方の違い

(イ) もてなしのお茶

お茶はそれ自体が文明を形作り、また他の文化芸術を深くかかわりを持っています。ここにお茶の種類によってイメージが変わるのは、日本独特の茶文化です。

抹茶といえば、単に粉にしたお茶を飲むことではありません。茶道という芸と文明が控えていて、晴れ着のお茶というべきものです。ふだんに抹茶をたてても、なんとなくふくささばきをして、茶碗を三回廻さなければならぬような、そんな気分が長い歴史の上で培われているのです。抹茶は、人と人とのかかわりの中で生まれ、もてなす心と、もてなしを受ける心のやり取りの中で深められてきたものです。いわば、もてなしのお茶の極みとでもい

えるでしょうか⁽¹⁷⁾。

(ロ) 暮らしのお茶

一方、番茶、焙じ茶、あるいは普通の煎茶などは、普段着のお茶といえます。くつろぎ時、食事の時、茶の間や台所で入れて湯呑茶碗で飲む、暮らしの茶というべきものです⁽¹⁸⁾。

(ハ) 楽しみのお茶

ふつうの人は茶を飲むものと心得て居るが、あれは間違いだ。舌頭へぼたりと載せて、清いものが四方へ散れば咽頭へ下るべき液はほとんどない。ただ馥郁たる匂いが食道から胃の中へ沁み渡るのみである。

夏目漱石の「草枕」の一節です。こういう、ただ一滴の絶妙な茶の味わいは、生活の手垢の中からは生まれません。茶葉にこだわり、水を選び茶を入れることそのものに凝る。そんな丹精が必要です。茶を入れ、茶を味わうことを目的とする茶、楽しみのお茶です⁽¹⁹⁾。

③お茶の文化性

(イ) 茶道文化の展開

日本茶の発祥の地が宇治にあると同時に、茶道文化もそれに呼応して京都を中心に発展してきた。茶師と呼ばれる抹茶を専用に扱う商人が、茶道各派、さらに茶道を通しての政治と結びつき、こうした一連の動向が総合されて、古都京都の伝統文化としての茶道文化を育て発展させてきた⁽²⁰⁾。

日本はもちろんのこと、地球規模で物質の世界からの心の世界への転換が叫ばれている現在、心を持って自他ともに認める茶道が、今この世にその効用を発揮しないで、何時があるか。茶道とその文化にとって、その真価を問われている時はないかと思う。現在に生きる私たちは、現在の文明を伝統文化に導入しながら、後世に継承しないと、現代社会から遊離したものになってしまう。現在の若年層における茶離れの現象は、端的に物語っており、茶道文化への警鐘と受け止めるべきである⁽²¹⁾。

(ロ) 九州の結納茶

人生儀礼の中でも、婚姻の儀礼は大変重大な意義をもつものである。それは、他人同士の意志の通い合うことであり、結果として他家の家族構成の一員となることであり、当の本人にとっては、一大変化であり、一生にとっての意義は大変大きい。この大きな意義を持つ婚姻の儀礼にお茶が大変重要な役割を果たしている、というのが結納茶のことである。

結納にお茶が欠かせない習慣になっているところは、九州では長崎県をはじめ佐賀県、福岡県、熊本県、そして鹿児島県の一部であって、大分県、宮崎県には見られないようである。結納茶は、俗に「茶を取り交わす」と言われるほどで、結納茶のメインとなっている。男女の合意が得られると、「くぎ茶」が交わされ、結婚の話がまとまったことの証明になる。その後、仲人を介して、結納品を取り交わし結婚の式や、その細部の話が進められる。茶筒に詰めた茶を、福袋の積み重ねのごとく何段か重ねて結納品の中心に置き、「一生一代、ともに白髪まで」と言って縁起をもって、酒や鯛、麻等が鶴亀とともにセットされる。めでたく結婚の儀が終わって、新婦は嫁ぎ先の近所廻りの挨拶をするが、その時に小さなし袋に少しの茶の葉を入れ、配られる。婚姻儀礼の茶としては、ざっとこんな具合である。

なぜ婚姻に茶が使われるのか。一般には、茶樹が移植できないこと、茶樹の根が土中深く広く張り長寿であること、さらには、お茶の渋は、大変良く染まることなどが言われており、嫁入りしたならば、早くその家風に染まり、しっかりと根を下ろし、みだりに出ていかないという人間的な戒めが込められている⁽²²⁾。

最近では世界的に科学によって、茶の成分に効能があることが証明されたことや世界的な日本食ブームで、世界各国に日本食レストランが2万店舗以上と増加したことによって、消費量の増加につながっていると思われる。また、取引に大きな変化が見られている。

3. お茶の産地の動向と課題

産地は、今どうなっているか。

(1) 全国の取組

①産地の条件

まず立地条件について、以前は茶の場合、年平均気温、最低気温、その持続期間、年平均降水量、土壌の性質、晩霜発生頻度等が厳しく指摘されてきました。

一方、経済的立地はほとんど検討することはなかった。というのは自然的条件を重視していたのは、技術水準が低位だったからやむえないことであり、また輸送手段が幼稚な時代には、農家段階で荒茶加工までやっていたから流通面に登場するのは、理にかなった方式でした。それで地域は、限定されましたが、中山間地帯では、格好の商品作物でした。そうしたところでの産地形成を考えなければならなかった。

②産地の規模

府県単位に考えて地域を集中して、荒茶生産量が数百トン以上、できれば1000トン以上を目標として産地を作る。地区・町村では、50~60K 機二ライン程度の規模の製茶工場を前提として、栽培面積30~50haの茶園を団地化する。工場は共同製茶として、製茶品質の向上を図って産地銘柄の確立を指向する。

最近の様相が変わってきました。それはどういうことかといいますと、輸送手段の発達で距離の制約がなくなり、生葉の移動も容易になったこと、自園自製を行って自家主体のメール販売を手掛ける例が増加したこと。また生産技術の効果的伝達が顕著になった結果、独力で高品質の製品を生産する例が出現したこと、などです。

産地論というのは、市場対応を有利に展開するため、つまり、いかにうまく売ることができるといえるか、の条件を整えるためのものです。そこである一定面積以上の産地が有利だと結論付けるわけです。しかし、売る方法や販売先

の事情がどんどん変わってきたことから、産地の概念、あり方も変化しています。

売れたら売る時代から、現在は積極的に売るために生産する時代となり、その販売収入が生活の糧になっているので、農業あるいは農業収入の中に占める割合によって、農業経済は左右されますし、経営の性格は変わります。それで一つの問題は、ある定められた栽培面積と生産水準の下で、労働手段（農機具・製茶機械・施設等）への投資をどういう方針で行うかが重要な課題です。このあり方が産地の性格となりますし、特質を反映することになります。

③市場との関係

現在では、行政からの指導援助もあって、各地に茶市場が設置され、また茶農協等の組織も充実しているので販路についての懸念はないと思われますが、全国商品としての茶はこれを扱うにあたっては市場動向について情報を摂取して、すみやかな対応を必要とします。

この内容について、産地ごとに要約して述べることはむずかしいですが、概略を述べると、茶の流通は静岡と関西（宇治）に茶業資本（主として再製業を指す）の70%以上が集中していて、全国流通＝販売面に強い支配力を持っています。それでここでの動向が全国市場に向けての需要創造と販売拡大について主導的役割を担っていますから、荒茶の販売にあたる関係者は、この茶流通業界の中心地での動向に対して、情報収集とその検討をする必要があります。同時に生産者に対しても検討結果の情報を提供することが必要です。それによって、生産者は栽培・製造過程の技術面での配慮がなされなければなりませんし、指導が行われこととなります。このシステムがよく稼働するかどうかによって、産地の声価が決定されるといえます⁽²³⁾。

③今後の課題

海外では茶の評価は香りが重要視されるが、日本茶は味である。

ところが、最近、日本でも香りのあるお茶の人气が高まっており、花のような香りがする萎凋（いちょう：しおれさせること）香りを持った釜炒茶の

生産がおこなわれており、今後は蒸製のお茶だけにこだわらず釜炒製法を取り入れるなどの、発想を広げることが求められる。

お茶の消費を伸ばすには、子供たちに今のお茶の良さを教える取り組みに加え、今の生活様式にフィットし、バラエティーに富んだ魅力がある面白いお茶を提供し、消費拡大につなげる必要がある。またお茶の文化も併せて広めていきたい。

今求められているのは、商売に結びつく商品のコンテストである。(財)世界緑茶協会が開催している世界緑茶コンテストなどを利用するなどし、商売に結びつけてほしい。実際中国では、各地でコンテストが開催されており、毎年お茶の新品がデビューする仕組みがあるので、活気がある。

今後の方向としては、生産者側と商売側の再編成が考えられる。茶生産では、荒茶工場が再編成され、法人化が進められてきたが、茶商工業の再編成は遅れている。また、問屋機能が主体でお茶の消費の動向が把握できていない茶商工では、マーケティングが把握できにくい面もある。

そこで、茶商工業者は、生産や消費地の小売店を取り込んだ法人化や組織化や茶商工の合併の推進を検討するか、合併しないまでも、欧米では一般化している、合同会社（LLC）、企業組合（LLP）をつくり大資本経営の企業と競争できる体制にしていかがだろうか。それによって、取引条件の改善、販売促進、資金調達の円滑化、情報・技術・人材・マーケティング等の経営ノウハウの充実、生産性の向上等により経営の近代化・合理化を図ることができる。また、生産や消費地の小売店を取り込んだ法人化で、消費者の嗜好が把握でき、良質・特色あるお茶づくりのプロの経営体が運営することで、今までにない競争力が生まれるだろう。これらは茶業界にとって、大きな改革でもあるが、茶の強い経営基盤の構造を作る改革の正念場でもあり、チャンスでもあると静岡県お茶室の白井 満氏は考えておられる⁽²⁴⁾。

(2) 福岡県八女茶の産地 星野村の取組

星野村は、福岡県の南部の八女郡東部に位置し、81平方 Km、戸数1200戸、人口約4000人の村で、周囲を山林に囲まれた気候温暖で自然の景観に恵まれ

た山村です。田畑も急斜面に石垣を築き、段段畑を作っています。標高は200~800mで、朝夕の気温差は著しく、朝霧の発生をうながしています。この自然の恵みを得て、お茶や花の生産が盛んであり、とくに玉露栽培は質量とも日本一を誇っています。

①八女の玉露

沸騰したお湯を40~50度まで冷まし、茶の葉が浸る程度の量を注いで、3~4分おいてから飲む玉露は、まさに玉の露にふさわしい香味を持っています。しかし、残念なことに、この香味は、現在の若年層には、あまり受け入れられないようである。嗜好の変化といえばそれまでだが、玉露など味わうチャンスもないかもしれない。玉露の消費量が減少していくことだけは事実のようであるが、若者までいかなくとも、せめて中年層の人々だけでも玉露の味わいを楽しんでもらうことを考える必要があります。

玉露の産地は、長い茶の歴史をもつ、宇治をはじめ、茶産地日本一の静岡県岡部の岡部町、あるいは、茨城県の太子町等、日本各地にあるが、福岡県の八女地方は、現在では玉露生産は上位である。

もちろん、明国から玉露の製法を伝えたものでなく、当時は中国でも普及し始めてきた釜炒り製茶法であったと思われる。この釜炒り法は、佐賀県の嬉野製釜炒り茶とは違って、鉄釜を水平に設置する。中国では現在も、この製茶法が主流となっている。

②伝統本玉露

高級茶の代名詞といわれる「玉露」特に星野の玉露は甘くまろやかなうまみが全国的にも高い評価を得ています。この味を支えているのが、「伝統本玉露」と言われる昔ながらの玉露の製法であります。

玉露は、普通の煎茶と違って、茶摘みの時期の5月上旬に茶畑に被覆をして、太陽光線の直射を制限する。自然の照射量のほぼ10の1ほどにして、茶の葉に同化澱粉のできないようにして、お茶のうま味の成分を増加させる。さらに肥料も普通の茶畑の3倍近く施す。こうして育てた茶の木なるがゆえに、栄養たっぷりな、むしろ過剰と思われるほどの茶の葉ができるようにな

ります。

茶摘みは、普通煎茶より少し時期が遅れ5月中旬頃となる。新芽がある程度成長してから、その先端部分の一芯二葉のみを摘むのが原則で、やわらかい新芽なるがゆえに、製法にも注意がはらわれ、蒸す時間など特に注意深く、さらに、玉露特有の細かく針のように揉むために、細心の注意を必要とする。十分に揉まれたものほど、味も香りもよくできることになり、それが、茶畑の行き届いた管理と相俟って、濃厚な味わい深いお茶となり、玉露特有な香味をかもし出すこととなります⁽²⁵⁾。

(3) 茶の輸入・輸出の状況、茶の消費量・缶ドリンクの生産状況

(イ) 平成20年1月～8月累計の輸出状況は国別は、

緑茶	1位	アメリカ	411873kg	663542千円、
	2位	カナダ	103288kg	164859千円、
	3位	シンガポール	69112kg	176124千円。

その他の緑茶	1位	アメリカ	84085kg	192326千円、
	2位	ドイツ	38982kg	71218千円、
	3位	オランダ	14576kg	40027千円、

中国への輸出は緑茶 3126kg 6650千円と少ない。(参考資料表1-①)

(ロ) 緑茶輸入	1位	中国	381336kg	136897千円
	2位	イギリス	8792kg	48244千円
	3位	台湾	3158kg	5814千円
紅茶	1位	スリランカ	762874kg	1128758千円
	2位	インド	204129kg	739571千円
	3位	インドネシア	126412kg	114784千円

(参考資料表1-②)

(ハ) 平成17年 全国の緑茶消費量

国内生産量(A) 100000t 輸入量(B) 15187t
 輸出量(C) 1096t 国内消費量(A)+(B)-(C)=114091t
 人口(F) 127757千人 一人当たり消費量 (D)/(F)=893g

(国内生産量は農林水産省「茶統計年報による。輸出入は財務省「通関統計」による。人口は総務省による各年次10月1日の推計人口である。)

(二) 平成17年 缶ドリンクの生産状況

(株)日韓経済通信社調査による。

①緑茶缶ドリンク

缶入り	2850万ケース	238000kl
PET ほか	21150万ケース	2407000kl
合計	24100万ケース	2645000kl

②混合茶ドリンク

缶入り	650万ケース	52000kl
PET ほか	6800万ケース	753000kl
合計	7450万ケース	805000kl

③麦茶ドリンク

缶入り	40万ケース	3500kl
PET ほか	1700万ケース	201000kl
合計	1740万ケース	204500kl

④ウーロン茶ドリンク

缶入り	550万ケース	43000kl
PET ほか	9200万ケース	987000kl
合計	9750万ケース	1030000kl

4. まとめ

日本におけるリーフ茶の一人当たりの購入金額及び単価は減少傾向にあり、これは生活スタイルの変化とともに、各家庭で急須を使ってお茶を飲む機会が減ったことや、高価格帯の贈答用需要が減少しているためと考えられる。

緑茶の消費量を伸ばすには、革新性と伝統性の両立が不可欠である。革新性の例としては、サントリー（非上場）清涼飲料市場における販売数量シェアは17%（2005年）で、自動販売機チャンネル、手売りチャンネルともにシェアは17%になっています。2004年に販売した緑茶飲料「伊右衛門」は、2005年に5250万ケースを販売するヒット商品となり、サントリーは成長する緑茶飲料市場におけるブランド確立に成功しました。

リーフの消費を伸ばすことは、今までも、日本茶インストラクター制度の普及、学校でのお茶の淹れ方教室・喫茶楽塾の開催、PR用パンフレットの作成など、リーフ茶の消費量を伸ばす地道な取り組みが行われ、ある程度の成果はあったと思われる。

小学校の給食は和食を増やしてお茶を飲むようすることをお勧めする。中学校、高等学校、大学では茶道部を盛んにすることなどが考えられる。

また、国内ばかりでなく、中国、台湾、韓国をはじめアジア諸国に輸出するように努力する必要がある。

日本はもちろんのこと、地球的規模で物質の世界から心の世界への転換が叫ばれている現在、心を持って自他ともに認める茶道が、伝統性を発揮すれば、お茶の革新性と伝統性は、両立すると考えている。

注

(1) 商品科学 谷山 整三 監修 (株)国勢社 P366 1行~27行

(2) FUKUOKA STYLE VO1 19 Autumn 1997

「特集」九州 茶 ふるさと 博多の茶の湯 鳥巢 京文 P34 上段 4行~13行

(3) おいしいお茶 9つの秘伝 佃 一輝 著 NHK出版 P20~23

- (4) 中国茶の世界 周 達生 著 (株)保育社発行 P143 1行~9行
- (5) 同上 P14 1行~9行
- (6) 同上 P26 13行~20行
- (7) 同上 P32 1行~6行、P34 11行~17行
- (8) 同上 P39 1行~7行
- (9) 同上 P40 1行~16行
- (10) 同上 P42 1行~4行
- (11) 同上 P46 1行~9行、P52 9行~14行、P56下段 11行~16行
- (12) 同上 P64 1行~7行
- (13) 商品の科学 谷山 整三 監修 (株)国勢社 発行
- (14) おいしいお茶 9つの秘伝 佃 一輝 著 NHK出版 P22上段 7行~11行
- (15) 同上 P 22下段 7行~17行
- (16) 同上 P 23上段 10行~18行
- (17) 同上 P 20下段 9行~17行
- (18) 同上 P 21上段 2行~5行
- (19) 同上 P 21上段 17行~23行
- (20) 日本名茶紀行 松下 智 著 雄仙閣出版 発行 P130 4行~7行
- (21) 同上 P131 16行~P132~2行
- (22) 同上 P19 18行~P20~12行
- (23) 月刊「茶」2000年 4月・5月
- (24) 茶 THE TEA 2008 12 財団法人静岡県茶業会議所
P26 お茶の消費と生産・流通を考える 筆者 白井満
P29 上段 26行~下段9行、P31 中段 11行~下段 21行
- (25) 星野村茶業振興協議会資料

参考資料 表1-①

平成20年8月 国別緑茶輸輸出の状況 財務省通関統計

(1) お茶の国別種類の輸出の状況

数量：kg 金額：千円

	緑 茶 (正味3kg以下の直接包装したもの)			
	8月		累計(1～8月)	
	数 量	金 額	数 量	金 額
合計(平成20年)	134008	256073	828138	1585506
合計(平成19年)	96464	192015	709814	1424806
中国	685	1962	3126	6650
台湾	3262	7778	29164	56594
香港	6197	12146	43252	84080
アメリカ	93134	147495	411873	663542
イタリア	1124	1722	8729	14066
オーストラリア	1680	2498	10956	21664
オランダ	3693	18112	18108	55274
カナダ	1800	6032	103288	164859
シンガポール	9075	21682	69112	176124
ドイツ	1772	6596	20021	53733
その他	11586	30050	110509	288920

参考資料 表1-②

平成20年8月 国別緑茶輸出の状況 財務省通関統計

数量：kg 金額：千円

	その他の緑茶			
	8月		累計（1～8月）	
	数量	金額	数量	金額
合計(平成20年)	43685	101956	253770	572776
合計(平成19年)	50738	120299	294053	586739
中国			9398	7150
台湾	1245	4002	12774	23851
香港			825	3207
アメリカ	16536	30170	84085	192326
イタリア	2100	2792	9094	13593
オーストラリア			4234	7848
オランダ	12800	35939	14576	40027
カナダ	3000	3838	13681	17400
シンガポール	227	354	2363	2742
ドイツ	5310	14164	38982	71218
その他	2467	10697	63758	193414

参考資料 表 2-①

平成20年 8月 国別種類別輸入状況（速報値）

数量：kg 金額：千円

	緑 茶 (正味3kg以下の直接包装したもの)			
	8月		累計(1～8月)	
	数量	金額	数量	金額
合計(平成20年)	43694	22162	395860	201891
合計(平成19年)	43662	17990	503152	240934
中国	41924	13861	381336	136897
台湾	584	1359	3158	5814
イギリス	842	5530	8792	48244
インド				
インドネシア				
ケニア				
スリランカ	180	248	900	1248
ブラジル				
フランス	164	1164	1369	7541
ベトナム				
その他			305	

参考資料 表2-②

平成20年8月 国別種別輸入状況 (速報値)

数量：kg 金額：千円

	その他の緑茶			
	8月		累計(1～8月)	
	数量	金額	数量	金額
合計(平成20年)	499479	171892	4775148	1434925
合計(平成19年)	820200	207906	6162861	1748769
中国	481352	162483	4419678	1207944
台湾	3087	1689	12993	8713
イギリス				
インド	1220	1170	2420	2017
インドネシア	1020	595	1020	595
ケニア			113800	39781
スリランカ	4000	1229	13180	4432
ブラジル			41275	24603
フランス	50	221	1506	5700
ベトナム	8750	4505	83230	21571
その他			86046	119569

参考資料 表 2-③

数量：kg 金額：千円

	紅 茶			
	8 月		累計（1～8月）	
	数 量	金 額	数 量	金 額
合計(平成20年)	140932	272081	1328530	2073995
合計(平成19年)	168382	369196	1209775	2720170
中国	14828	41473	84601	320942
台湾	750	478	1625	988
イギリス	13959	33578	83362	223975
インド	24298	65154	204129	739571
インドネシア	5113	4645	126412	114784
ケニア	1350	1547	17619	31737
スリランカ	74406	101883	762874	1128758
ブラジル				
フランス	2875	14803	12353	65071
ベトナム				
その他	3353	8520	35555	78169

参考資料 表2-④

数量：kg 金額：千円

	その他の紅茶			
	8月		累計(1～8月)	
	数量	金額	数量	金額
合計(平成20年)	1067328	506736	9994059	4204902
合計(平成19年)	1574357	651244	9951828	4312996
中国	78266	68416	378438	325593
台湾	3196	2948	14562	12686
イギリス	2800	2294	13790	14655
インド	172901	131967	1330042	812333
インドネシア	50620	10629	723867	155329
ケニア	118280	33287	883222	240928
スリランカ	632508	246663	6545263	2562377
ブラジル				
フランス			2745	11655
ベトナム	6000	7089	42040	25459
その他	2757	3443	60090	43887

参考資料 表 2-⑤

数量：kg 金額：千円

	部分的に発酵した茶 (正味 3 kg 以下の直接包装したもの)			
	8 月		累計 (1～8 月)	
	数 量	金 額	数 量	金 額
合計(平成20年)	125215	46942	974735	371768
合計(平成19年)	275619	100174	1897917	694967
中国	119689	36603	948662	310249
台湾	5060	8793	22754	52529
イギリス				
インド				
インドネシア				
ケニア				
スリランカ				
ブラジル				
フランス	96	564	181	1774
ベトナム				
その他	370	982	3138	7216

参考資料 表 2-⑥

数量：kg 金額：千円

	その他の部分的に発酵した茶			
	8月		累計（1～8月）	
	数量	金額	数量	金額
合計(平成20年)	1309483	474682	11270258	3794412
合計(平成19年)	2442464	894246	13075499	4735135
中国	1235298	418284	10291188	3506601
台湾	45067	39726	256628	230306
イギリス				
インド			93	369
インドネシア				
ケニア				
スリランカ				
ブラジル				
フランス				
ベトナム	20333	13177	83013	52487
その他	8785	3495	9336	4649