

特定農林水産物等登録簿

|                                      |  |       |            |
|--------------------------------------|--|-------|------------|
| 登録番号                                 | 第179号  | 登録年月日 | 令和8年7月10日  |
| 申請番号                                 | 第310号  | 申請年月日 | 令和7年10月27日 |
| 特定農林水産物等の区分                          | 第5類 農産加工品類   |       |            |
| 特定農林水産物等の名称                          | 日本茶（ニホンチャ、ニッポンチャ）、Nihon Cha、Nippon Cha、Japanese Tea、Japan Tea  |       |            |
| 特定農林水産物等の生産地                         | 日本国  |       |            |
| 特定農林水産物等の特性                          | <p>日本茶は、日本産の茶葉を原料とし日本国内で加工した「茶」であり、需要者からは、まろやかな味わいとさわやかな渋み、豊かな香りや綺麗な水色(すいしょく)が高く評価されている。</p> <p>日本茶は、代表的な日本文化の一つでもある茶道を確立させ、和食や和菓子などとの相性の良さから日常的な喫茶習慣としても浸透するなど、日本人の食文化として定着しており、国内のみならず海外でも人気を博している。</p>  |       |            |
| 特定農林水産物等の生産の方法                       | <p>(1) 原料茶葉<br/>日本国内において栽培されたチャノキ(学名:Camellia Sinensis (L.) O. Kuntze。以下「チャ」という。)から収穫した生葉を使用する。</p> <p>(2) 荒茶加工方法<br/>(1)の原料茶葉を、日本国内の荒茶工場において、蒸熱、釜炒り等の方法により茶葉中の酸化酵素の働きを止めた後、必要に応じて手作業や機械による揉捻等を行い、乾燥させて荒茶に加工する。</p> <p>(3) 仕上げ茶加工方法<br/>(2)により生産した荒茶を、日本国内の仕上げ茶工場において、必要に応じて篩分(ふるいわけ)、合組(ごうぐみ)、乾燥、粉碎、焙煎等を行い仕上げ茶に加工する。</p> <p>(4) 最終製品の形態<br/>「日本茶」の最終製品としての形態は、荒茶、仕上げ茶である。</p> |       |            |
| 特定農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理 | <p>原料茶葉の主産地は、年平均気温が12.5℃から13℃以上と比較的温暖で、チャの生育が盛んとなる4月から10月の降水量が1,000mm以上、年間でも1,500mm以上となるなど、チャの栽培に適した自然条件を有している。</p>  |       |            |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <p>由</p>                          | <p>また、チャは春先の日平均気温が10℃を上回る時期に生育を開始し、秋冬の日平均気温が15℃を下回る時期に生育を停止（休眠）することから、日本の四季が質の良い一番茶から秋冬番茶までの栽培を可能としている。</p> <p>チャの伝来には諸説あるが、中国からの種の持ち込み等により栽培が始まったとされている。鎌倉時代には近畿地方を中心に茶園としての管理栽培が行われ、寺院や武士階級を中心に喫茶が浸透しており、室町・安土桃山時代には侘茶の創出及び茶の湯が完成し、豪商や武士階級を中心とした茶道の文化が確立されていった。</p> <p>江戸時代になると、茶葉を蒸して揉み乾かす製法により、緑色の鮮やかな風味の良い煎茶の製法が生み出された。また、貯蔵に耐え、香味や外見を整える仕上げ加工が行われるようになり、商品価値が向上した。</p> <p>煎茶製法が生み出されたことにより、茶町と呼ばれる流通拠点で取引が行われ、一般庶民にまで喫茶習慣が浸透し、茶でもてなすことが一般的となり「日常茶飯事」という言葉も使われるようになった。茶と飲食を提供する茶屋が発展し、飲食店で茶を提供するサービスは現在も続いている。このように「日本茶」は食文化のみならず日本人の生活習慣にとってなくてはならない存在となっている。</p> <p>明治時代には、手揉みに変わる機械製茶の技術が官民の連携により確立され、生産性が飛躍的に向上し、効率的で高品質な日本茶が生産され、国内生産量の8割以上が輸出され、生糸と並び輸出産業を牽引し、外貨を獲得することで日本の近代化を支えた。日本茶の文化は、岡倉覚三（天心）の著書『The book of tea（茶の本）』（1906）等により世界に伝えられ、多くの海外消費者を魅了してきた。</p> |
| <p>特定農林水産物等の特性が確立したものであることの理由</p> | <p>江戸時代末期には高品質な日本茶が生産されており、安政6年の横浜開港とともに本格的な輸出を始めており、明治時代にかけて日本貿易の花形であった。当時輸出用の茶箱に貼られた蘭字（らんじ）と呼ばれるラベルには、「JAPAN TEA」の名称が使用されていた。</p> <p>大正時代後半から昭和時代初期にかけては戦争などの影響もあり輸出量が減少したが、昭和22年に全国茶生産団体連合会の主催による第1回全国製茶品評会及び茶業者大会が開催され、その後、日本各地でも品評会等が開催されるなど、日本茶の品質向上に向けた取組が現在まで続けられてきた。</p> <p>また、公益社団法人日本茶業中央会は、平成3年に「緑茶</p>   |

|                         |   |
|-------------------------|---|
|                         | <p>の表示基準（平成31年一部改正）」を定め、日本茶を扱う者が、供給、販売する際に、消費者に適正な商品情報を統一して表示することで、商品の信頼確保、品質の保証を図ることに努めてきた。</p> <p>機械化が進む一方で、煎茶、かぶせ茶又は玉露を手作業で作りに上げる伝統的な技である「手揉み製茶」も、令和6年12月に文化財保護法に基づく登録無形文化財に登録されている。</p> <p>近年、ペットボトル茶などの新たな消費形態による国内需要の拡大や、インバウンドによる消費が好調であり、令和6年の日本茶の輸出額は約364億円と過去最高を更新しており、日本だけでなく世界で親しまれている。</p> |
| 規則第5条第2項各号に掲げる事項        | 法第13条第1項第4号ロ該当の有無：無   |
| 登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名 | 公益社団法人 日本茶業中央会<br>東京都港区東新橋2-8-5<br>会長 上川 陽子   |
| 備考                      |   |