

近畿農政局 デジタル消費者の部屋

テーマ

日本茶のシーズン到来！
～新茶を飲んでみませんか～

展示期間

令和5年**4月26**日(水)～令和5年**5月19**日(金)

展示場所

近畿農政局 1階「消費者の部屋」展示コーナー

(R5.4.26～5.19 展示データの一部です)

我が国におけるお茶生産の位置付け

- お茶は、生葉の収穫後、産地で荒茶に加工され、消費地において製茶にブレンドして販売。荒茶段階では、783億円の産業規模。
- 主要産地は、①静岡県、②鹿児島県、③三重県、④京都府、⑤福岡県。上位3県で全国の栽培面積の約7割を占める。
- 「せん茶」を主体とする静岡県、鹿児島県、宮崎県、「かぶせ茶」の生産が多い三重県、奈良県、福岡県、「玉緑茶」の生産が多い長崎県、佐賀県、熊本県、「玉露」や抹茶の原料となる「てん茶」の生産が多い京都府など、府県ごとに特色ある茶生産が行われている。

○ お茶の形態変化と産業規模



○ お茶の主産県と生産の特色 (令和4年度)

順位	府県名	栽培面積 (ha)	荒茶生産量 (t)	生産の特色 (順位は令和3年度のもの)
1	静岡	13,800	28,600	「せん茶」、特に「深蒸しせん茶」を主体とした生産。てん茶の生産が全国3位
2	鹿児島	8,250	26,700	「せん茶」を主体とする。「てん茶」の生産が全国1位。多様な品種構成
3	三重	2,590	5,250	「玉露」及び「かぶせ茶」の生産が全国1位
4	京都	1,540	2,600	「玉露」及び「てん茶」の生産が全国2位
5	福岡	1,500	1,750	「玉露」及び「かぶせ茶」の生産が全国3位
6	宮崎	1,230	3,000	「せん茶」主体の生産。「釜炒り茶」の生産が全国2位
7	熊本	1,100	1,290	「玉緑茶」の生産が全国3位
8	埼玉	729	729	「せん茶」を主体とした生産
	全国	36,900	77,200	

資料: 農林水産省「作物統計」

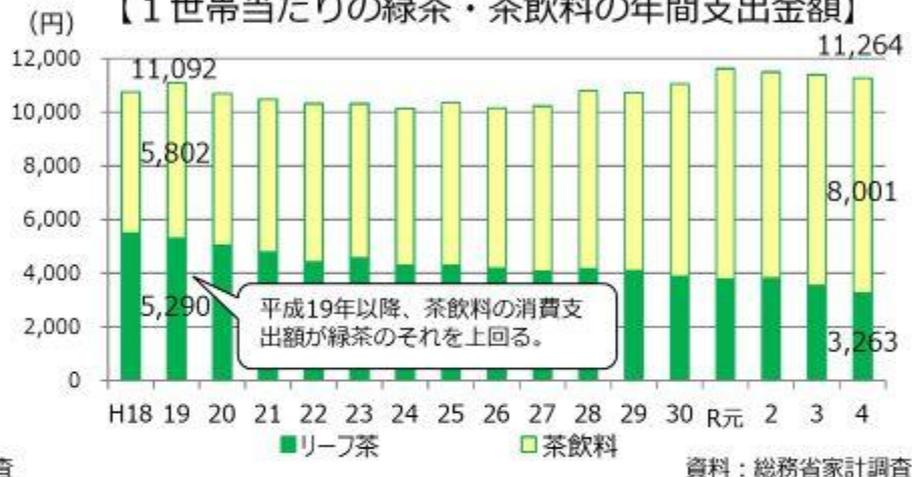
お茶の消費動向

- 緑茶の消費量について、緑茶（リーフ茶）は減少傾向で推移。緑茶飲料は増加傾向で推移。
- 緑茶（リーフ茶）と茶飲料の1世帯当たりの年間支出金額は、リーフ茶は減少傾向である一方、茶飲料は増加している。合計金額は11,000円程度で近年横ばい。

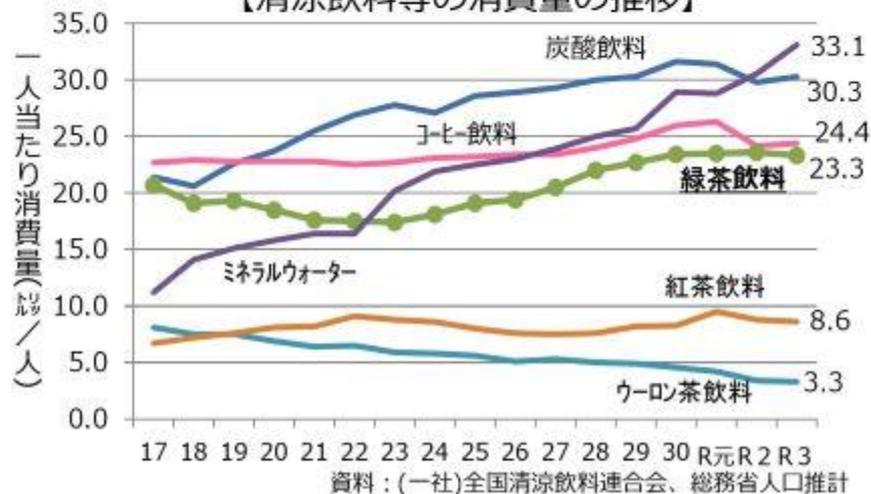
【1世帯当たりのリーフ茶消費量の推移】



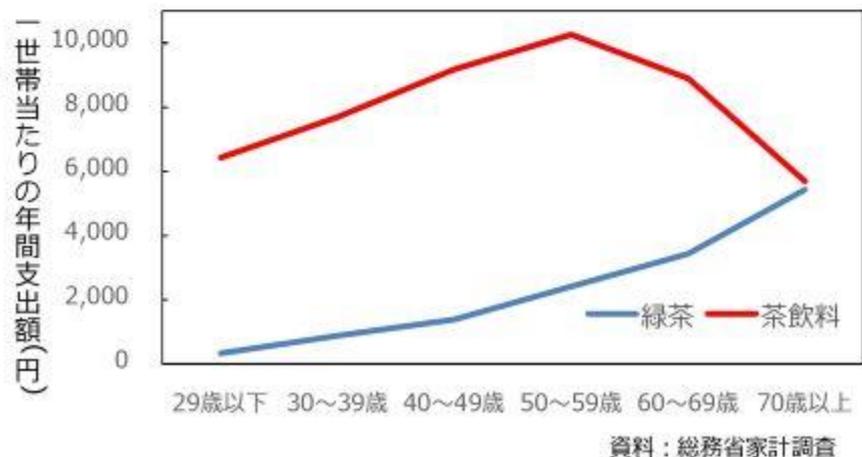
【1世帯当たりの緑茶・茶飲料の年間支出金額】



【清涼飲料等の消費量の推移】



【年齢別の緑茶と茶飲料の消費動向（令和4年）】



お茶の輸出実績

○ 令和4年の緑茶の輸出額は219億円。健康志向や日本食への関心の高まり等を背景に、抹茶を含む粉末茶の需要が拡大し、過去最高額となった。



【緑茶の輸出実績（米国向け）】



【緑茶の輸出実績（EU・英国向け）】



【緑茶の輸出価格の推移】

単位：円/kg

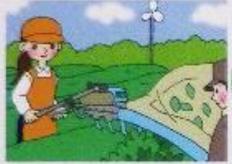
H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4
2,812	3,093	3,005	2,867	3,069	3,304	3,495

資料：財務省貿易統計

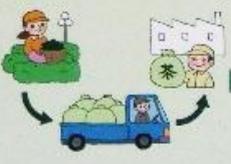


お茶ができるまで

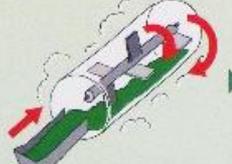
収穫
毎年、4月の終わりから5月の中ごろにかけて、一番茶のお茶摘みを行います。一番茶とは、その年で一番最初に収穫できるお茶のことだよ。



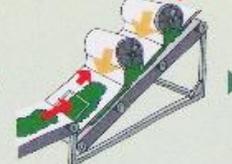
工場へ運ぶ
収穫したお茶の葉を茶工場に運びます。



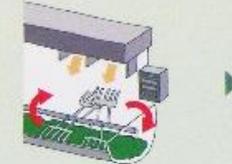
蒸す
お茶の葉をきれいにして、蒸気で蒸します。



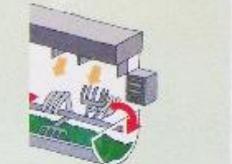
冷やす
お茶の葉の表面の水分を取り除きながら冷やします。



蒸発させる
お茶の葉に熱風を通して、水分をとばします。

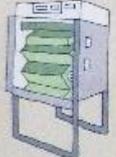


粗揉
お茶の葉を揉みながら、細く切ります。

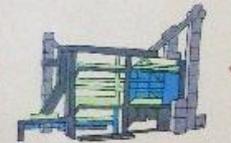


荒茶製造工程

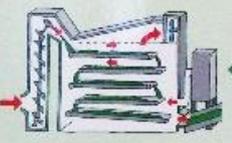
乾かす②
もう一度乾かすことで、お茶の香りや味を引き出します。



大きさを揃える
荒茶から、小さすぎる葉を取り除いたり、大きい葉を切ったりして、形を整えます。



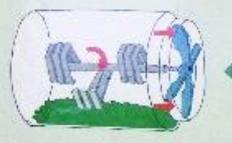
乾かす①
さらにお茶の葉を十分に乾かします。このお茶を茶葉といえます。



形を整える
お茶の葉に熱を加えながら葉が細くなるように揉みを前後に動かしながら乾燥させます。



中揉
お茶の葉を揉みながら熱風を当て回転させながら乾かします。

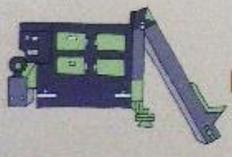


揉捻
お茶の葉の水分が均一になるように力を加えて揉みます。

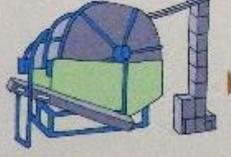


仕上げ茶製造工程

ふるいにかける
木豆や細い草など、不要なものを取り除きます。



混ぜる
茶葉をうまく混ぜ合わせておいしいお茶に仕上げます。このお茶を仕上げ茶といいます。

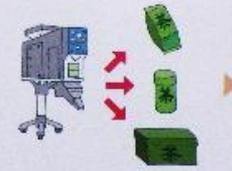


お茶ができあがるまでにこんなにたくさんのお茶の製造工程があるんだよ



梱包から販売まで

包む
出来上がったお茶を袋に詰めます。



お店へ運ぶ
工場から全国のお店に届けます。



販売
お店からみんなのもとへ届けられます。



はじめての茶道

QRコードはここに貼ります。



お茶のおいしい淹れ方

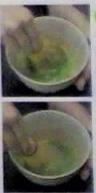
お茶をおいしく飲むには、淹れ方にコツがあります。とっておきの淹れ方は次のとおりです。

まっちゃ 抹茶

用意するもの
 ○抹茶茶碗・茶筌・ふるい
 ○茶杓又は、計量スプーン
 ○湯冷まし又はマグカップ



1 茶碗に抹茶を茶しきくで2杯、約1.7gを入れます。



2 茶碗は分の1位、湯温90度前後のお湯(70~80cc)を注ぎます。茶筌で煮てる時には、まず利き手ではない方の手を、抹茶碗が滑らないようにささえ、利き手は、人差し指と中指と親指の3本で茶筌の竹の部分を押します。

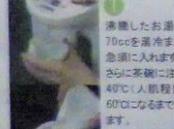
はじめは厚の抹茶をお湯になじむようにゆっくりに混ぜます。手首を前後に振り、最後に表面を磨えるようにゆっくりに動かす、静かに茶筌を引きあげます。



3 抹茶の表面が、クリームのようにキメが細かく泡立って出来上がりです。

びよくろ 玉露

用意するもの
 ○急須・茶碗
 ○湯冷まし又は、マグカップ
 ○大さじ又は、計量スプーン

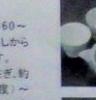


1 沸騰したお湯60~70ccを湯冷ましから急須に入れます。さらに茶碗に注ぎ、約40℃(人肌程度)~60℃になるまで冷まします。

湯温は急須をゆすいだり、約90度~100度、下がります。
 *1人でお飲みになる場合は茶量5g



2 急須に茶葉を大さじ山盛り2杯程度、10g入れます。
 *1人でお飲みになる場合は茶量5g



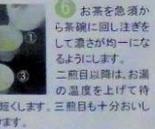
3 湯冷ました茶碗のお湯約40℃(人肌程度)~60℃を急須に入れます。



4 ふたをせずに、茶葉の動きを眺めてください。お湯を注いで茶葉の湯出を待つ淹れ方もあります。



5 お湯を注いで1分ほどすると茶葉がお湯を吸って、うす緑色に変化してゆきます。出し頃は1~2分位です。



6 お茶を急須から茶碗に回し注ぎをして濃さが均一になるようにします。二煎目以降は、お湯の温度を上げて待つ時間を短くします。三煎目も十分おいしくいただけます。



7 お湯を注いで1分ほどすると茶葉がお湯を吸って、うす緑色に変化してゆきます。出し頃は1~2分位です。

せんぢや 煎茶

(3人分)
 用意するもの
 ○急須・茶碗
 ○大さじ又は、計量スプーン



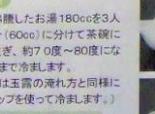
1 沸騰したお湯180ccを3人分(60cc)に分けて茶碗に注ぎ、約70度~80度になるまで冷まします。
 (湯温を下げる時は玉露の淹れ方と同様に湯冷まし又は、マグカップを使って冷まします。)
 湯温は急須をゆすいだり、約90度~100度、下がります。
 *1人でお飲みになる場合はお湯60cc



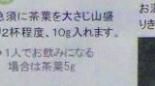
2 急須に茶葉を大さじ山盛り2杯程度、10g入れます。
 *1人でお飲みになる場合は茶量5g



3 湯冷ました茶碗のお湯約70度~80度を急須に入れます。



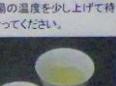
4 ふたをして茶葉の湯出を待ちます。急須の中で、茶葉がお湯を吸って、黄緑色に変化してゆきます。出し頃は45秒~1分位です。



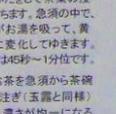
5 お茶を急須から茶碗に回し注ぎ(玉露と同様)をして、濃さが均一になるようにします。最後の一滴まで絞らせてください。二煎目以降は、お湯の温度を少上げて待つ時間を短く、絞らせてください。



6 お湯が沸騰したら、やかんにお湯を沸かします。(約2L)



7 お湯が沸騰したら、お茶の葉を入れ(20g)、2~3分煮出します。



8 お湯が沸騰したら、お茶の葉を入れ(20g)、2~3分煮出します。

きょうばんぢや 京番茶

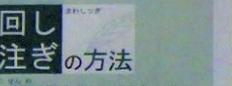
(3~5人分)
 用意するもの
 ○やかん・湯のみ



1 やかんにお湯を沸かします。(約2L)



2 お湯が沸騰したら、お茶の葉を入れ(20g)、2~3分煮出します。



3 注いでください。

ほうじ茶 けんまい 玄米茶

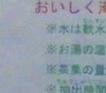
(3人分)
 用意するもの
 ○急須・湯のみ
 ○大さじ又は、計量スプーン



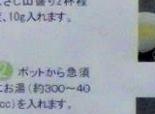
1 急須に茶葉を大さじ山盛り2杯程度、10g入れます。



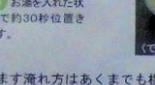
2 ホットから急須にお湯(約300~400cc)を入れます。



3 お湯を入れた状態で約30秒待ちます。



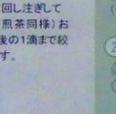
4 濃さが均一になるように回し注ぎして(玉露・煎茶同様)お茶は最後の一滴まで絞り切ります。



5 お湯を注いで1分ほどすると茶葉がお湯を吸って、うす緑色に変化してゆきます。出し頃は1~2分位です。



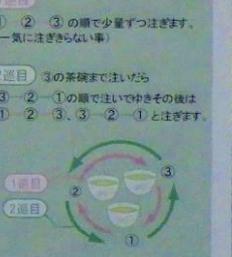
6 お湯を注いで1分ほどすると茶葉がお湯を吸って、うす緑色に変化してゆきます。出し頃は1~2分位です。



7 お湯を注いで1分ほどすると茶葉がお湯を吸って、うす緑色に変化してゆきます。出し頃は1~2分位です。

回し注ぎの方法

二煎目以降もおいしく飲むために、最後の一滴まで絞らせてください。



掲載しています淹れ方はあくまでも標準です。飲む人の好みや時間、場所などに合わせてお茶の淹れ方を変えることも大切だとおもいます。「自分流の淹れ方を探して楽しんでください」

おいしく淹れるポイント
 ※水は軟水です水をやかんで沸騰させ3分から5分そのままにカルキ臭をとります。
 ※お湯の温度が低い方が、アミノ酸(うまみ成分)が多く飲み・にがみは少なく、うまみが強く感じられます。茶葉の量は好みがあり定めにくく自分の好みの量を見つけてください。
 ※抽出時間はお湯の温度が低いほど、茶葉がお湯を吸ってうす緑色に変化し、茶葉に含まれる成分が抽出されるまで時間がかかります。





【BUZZMAFF】お茶んねる

BUZZMAFF ばずまふ (農林水産省)

9本の動画 1,749回視聴 最終更新日: 2023/04/14



▶ すべて再生

🔄 シャッフル

日常に、もっと日本茶を！毎日お茶のある暮らし。



1 お茶×サッカー=∞
BUZZMAFF ばずまふ (農林水産省) ・ 3793 回視聴 ・ 1か月前



2 飲もうぜ！お茶！feat. お茶ヒーロー
BUZZMAFF ばずまふ (農林水産省) ・ 3856 回視聴 ・ 3か月前



3 3年に一度の祭典！～世界お茶まつり～
BUZZMAFF ばずまふ (農林水産省) ・ 3909 回視聴 ・ 5か月前



4 富士山で、御岳山で、いただきます！
BUZZMAFF ばずまふ (農林水産省) ・ 6349 回視聴 ・ 7か月前



5 【自由研究】1日でお茶博士、先生にも教えよう！
BUZZMAFF ばずまふ (農林水産省) ・ 3030 回視聴 ・ 8か月前



6 ボトルティーがあれば、特別な一日に。
BUZZMAFF ばずまふ (農林水産省) ・ 4956 回視聴 ・ 9か月前



7 暑い季節には、ひんやり冷たい日本茶を！
BUZZMAFF ばずまふ (農林水産省) ・ 7752 回視聴 ・ 10か月前



8 お茶担当、茶畑に行ってきます！
BUZZMAFF ばずまふ (農林水産省) ・ 7378 回視聴 ・ 11か月前



9 毎日お茶飲も！
BUZZMAFF ばずまふ (農林水産省) ・ 1.1万回視聴 ・ 1年前



【御茶村さんコラボ】
摘み子になってお茶を摘みました。



【御茶村さん出演】
お寺でお茶の楽しみ方を教わりました。



【宇治茶】～お茶ができるまで～
お茶の加工場に潜入してみた。



農水省職員のお茶のある日常
with 御茶村さん。



○ BUZZMAFF 「となりの近畿」について
BUZZMAFFとは、農林水産省職員自らが、省公式YouTubeチャンネルでYouTuberとなるなど、担当業務にとらわれず、その人ならではのスキルや個性を活かして、我が国の農林水産物の良さや農林水産業、農山漁村の魅力を発信するプロジェクトです。
近畿農政局では、若手職員を中心としたチーム「となりの近畿」を結成し、近畿農業の魅力を発信しています。



農林水産省

#日本茶ぐらし

日本茶と暮らそうプロジェクト



伝統、守ったりとした時間が
溢れる国です。

日本茶
ぐらし

プロジェクトの
お問い合わせ

農林水産省農産局果樹・茶グループ
Tel.03-6744-2194



ロゴマークの
使用申請

公益社団法人日本茶業中央会
Tel.03-3434-2001



<https://www.nihoncha.or.jp/logo/index.html>

https://www.maff.go.jp/sesan/tokusan/cha/tea_life.html

～日本茶と暮らそうプロジェクト～
「出かけよう、味わおう！キャンペーン」始めます！

農林水産省は、新茶イベントなどを通じて日本茶の味わいを知ってもらい、生活の中に日本茶を取り入れてもらうため、消費者を惹きつける多彩な取組を行う茶産地や、茶専門店、飲食店等の事業者と連携して情報を発信するキャンペーンを始めます。

1 お茶の楽しみ方を提案している産地や事業者の方々から
情報をお寄せいただきます

茶産地、茶専門店、レストラン、カフェ、お茶
飲料関係事業者等の皆さま！

① 新茶をはじめ日本茶の魅力を
味わえるイベントや体験の内容

(数フレーズ程度)

② 日本茶の魅力をつづった記事

(文章や動画)

を農林水産省へお寄せください！

応募はこちらへ
nihoncha_kurashi@maff.go.jp



2 農林水産省キャンペーン特設ウェブサイト・
SNSで情報発信します

皆さまから提供のあったメッセージ・記事を
キャンペーン特設サイト・SNS
で情報発信！



農水省から情報発信

新茶イベント等の情報をゲット

「日本茶と暮らそうプロジェクト」って？

令和3年3月から茶業関係団体と連携し、様々な暮らしの中でお茶を楽しむ消費拡大に繋げるため、以下の取組を実施しています！

- ◆ 新茶シーズンをロゴマークでPR
- ◆ SNS等を通じ茶産地やお茶の魅力をお届け



#日本茶ぐらし



#新茶前線北上中

キャンペーンの
お問い合わせ

農林水産省農産局果樹・茶グループ
Tel.03-6744-2194
電子メール：nihoncha_kurashi@maff.go.jp

農林水産省

日本茶のシーズン到来！ ～新茶を飲んでみませんか～

立春から数えて88日目、八十八夜は新茶のシーズン。
旬のお茶は栄養成分が豊富で、香りや旨味も格別。

おいしいお茶を楽しむ「日本茶ぐらし」で、
ゆったり、おだやかな毎日を・・・



「京都府和束町の茶畑」

今回の「消費者の部屋」展示では、お茶の品種や生産・加工、健康効果についてパネル展示やパンフレットでご紹介します。

おいしいお茶の淹れ方もマスターできますよ！

開催場所：近畿農政局庁舎1階「消費者の部屋」展示コーナー
開催日時：令和5年4月26日(水)～5月19日(金)8時30分～17時
(土・日・祝日を除きます。初日は13時から、最終日は正午までとなります。)
京都市上京区西洞院通り下長者町下る丁子風呂町
市営地下鉄「丸太町」駅下車 徒歩約15分(京都府庁西隣り)

【問い合わせ先】

消費・安全部消費生活課
担当者：前田、田中、高磯
電話：075-414-9771(直通)

生産部園芸特産課
担当者：勝部、上羅
電話：075-414-9023(直通)

