

日本茶を愉しもう！

～抹茶の匂がやってきた～

初夏に摘まれた茶葉を碾茶加工した後、低温で5か月ほど熟成させることにより、ふくよかな香りとまろやかな味が高まるといわれています。秋から匂を迎える抹茶を愉しんでみませんか？



「奈良市月ヶ瀬の碾茶園」

今回の「消費者の部屋」展示では、お茶の品種や生産・加工、抹茶などの淹れ方等々についてパネル展示やパンフレットでご紹介します。

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6年9月17日(火)～10月11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：千田、高橋

電話：075-414-9771 (直通)

生産部園芸特産課

担当者：勝部、壺井

電話：075-414-9023(直通)

日本茶を愉しもう！

～抹茶の匂がやってきた～

展示期間

令和6年9月17日(火)

～10月11日(金)

展示場所

近畿農政局庁舎 1階

「消費者の部屋」展示コーナー

〇お茶の主産県と生産の特色(令和5年度)

順位	府県名	栽培面積 (ha)	荒茶生産量 (t)	生産の特色
1	静岡	13,300	27,200	「せん茶」、特に「深蒸しせん茶」を主体とした生産。 「てん茶」及び「かぶせ茶」の生産が全国3位
2	鹿児島	8,140	26,100	「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	5,220	「玉露」及び「かぶせ茶」の生産が全国1位
4	京都	1,530	2,640	「玉露」及び「てん茶」の生産が全国2位
5	福岡	1,490	1,750	「玉露」の生産が全国3位
6	宮崎	1,200	2,940	「せん茶」主体の生産。「釜炒り茶」の生産が全国1位
7	熊本	1,050	1,320	「玉緑茶」の生産が全国3位
8	埼玉	726	793	「せん茶」を主体とした生産
11	奈良	488	1,755	奈良県の北西部、大和高原地域を中心に、栽培されている。
14	滋賀	383	500	県内茶の約9割が甲賀市で栽培されており、土山茶及び朝宮茶の2つの産地がある。
24	兵庫	14	25	丹波篠山市では平安時代から茶の栽培が盛んで、県内の出荷量の約7割を占めている。
28	和歌山	12	5	栽培は室町時代にまでさかのぼり、「熊野三山信仰」で訪れた旅人を癒してきたとされる。
全国計		36,000	75,200	

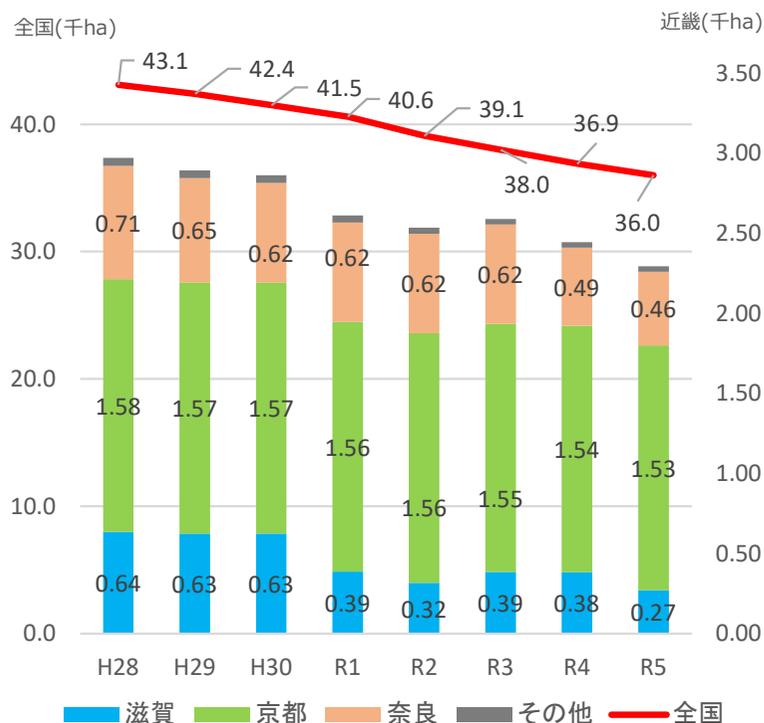
資料：全国茶生産団体連合会の調査による

近畿における茶の生産状況

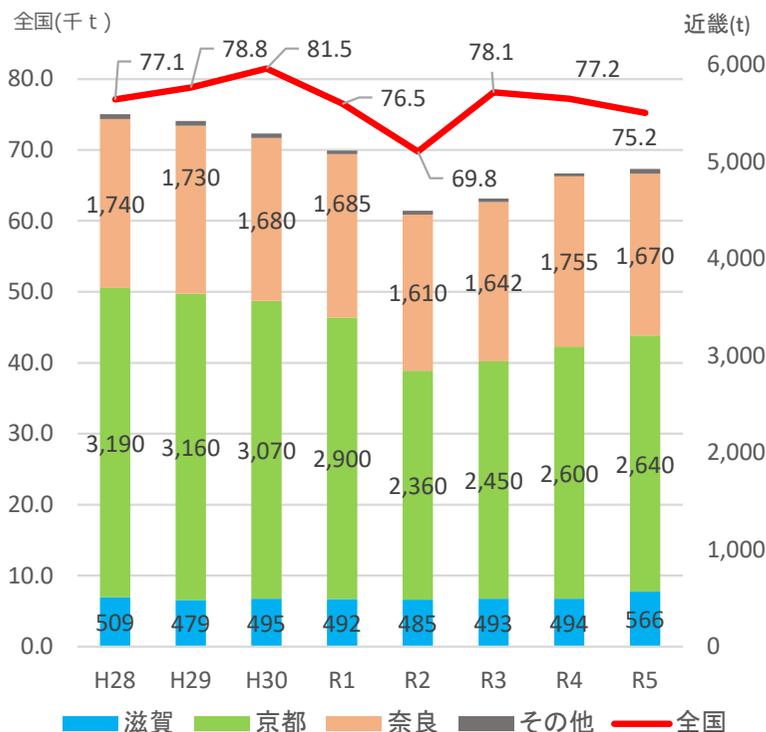
- ・近畿における茶の栽培面積は、全国の傾向と同じく減少傾向で推移しており、令和5（2023）年産は、2,294haで、全国の6%。
- ・府県別に見ると、京都府1,530ha(全国4位)、奈良460ha(同11位)、滋賀271ha(同14位)となっており、京都は3府県計の67%を占めている。(図表-1)
- ・近畿における碾茶の生産量は抹茶需要の増加により増加傾向にあり、京都は、碾茶（抹茶の原料）の生産量が全国2位。
- ・近畿における荒茶の生産量は令和5（2023）年産は4千926tで、全国の7%。(図表-2)

資料：公益社団法人日本茶業中央会「令和6年版茶関係資料」

図表-1 茶の栽培面積の推移（全国・近畿）



図表-2 荒茶生産量の推移（全国・近畿）

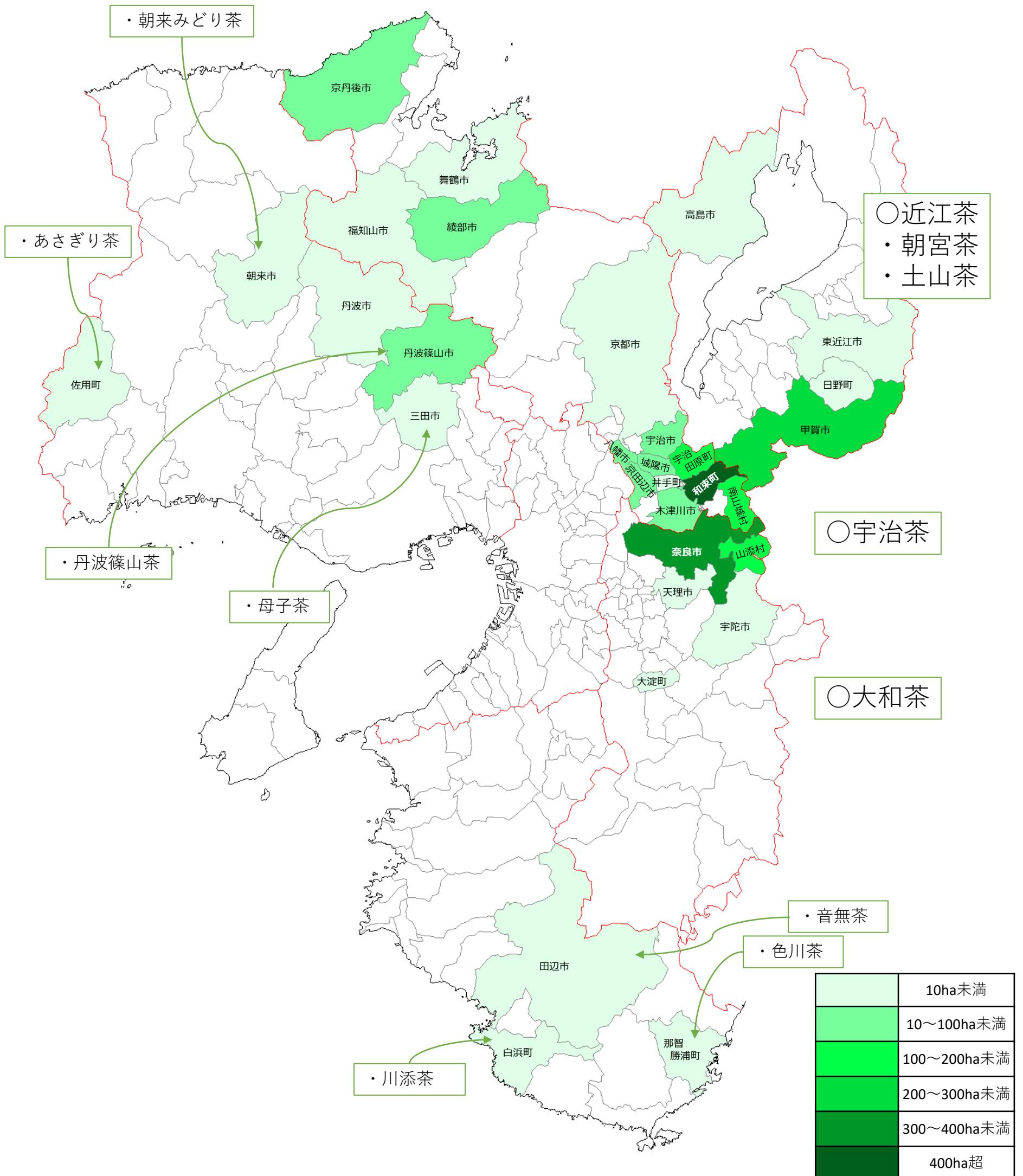


高品質茶葉を生産するための被覆栽培（棚掛）



機械導入向けに管理された茶園（宇治田原町）

近畿のお茶の栽培面積



※ ○は県域以上

出典：2020年農林業センサス
「販売目的の工藝農作物の作物別作付（栽培）経営体数と作付（栽培）面積」

てんちや まつちの 碾茶 (抹茶) ができるまで

おおいしたまん 覆下園



毎年、4月中旬から5月ごろ、茶園におおいをかけます。

あらちや せいぞうこうてい 荒茶 ※ 製造工程



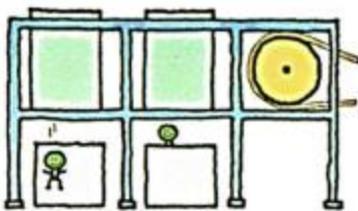
集められた茶葉を自動的に蒸機へ送って蒸します。

さんちや き 散茶機 かんまうろ 乾燥炉



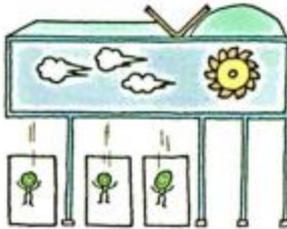
蒸された茶の葉を一面に等しく散りばめ、熱風で乾かします。この茶を碾茶の荒茶と呼びます。(宇治茶の産地では農家がここまでの行程を行います。)

ふるい分け機



大小さまざまな形の葉が混ざり合っているので、きれいに整えます。

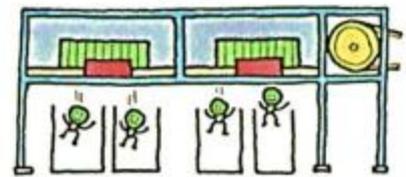
ふうりょくせんべつき どうみ 風力選別機 (唐箕)



風力により、切断された荒茶を茎と分けます。

しあげちや せいぞうこうてい 仕上げ茶 ※ 製造工程

せつだんき 切断機



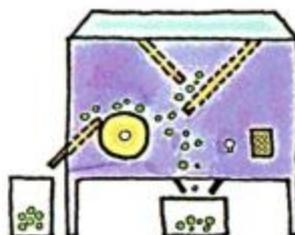
乾いた茶葉を細かく切ります。

かんまうろ き 乾燥機



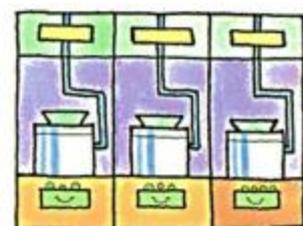
茶をさらに乾かして、独特のお茶の香りをつくり出します。

せんべつき き 選別機



茶葉をさらに細かく分けて、茎や古い葉を取りのぞきます。

ひきちや き 挽茶機



挽臼にかけて抹茶に仕上げます。

商品完成 (抹茶)

※ 荒茶 工場で一次加工され、仕上げ加工される直前の茶です。茶を栽培する農家で荒乾燥が終わった時点の茶が荒茶で、そのまま売りに出されることもあります。

※ 仕上げ茶 荒茶の製造作業が終わってから、見た目や香りを整えた商品としての茶が仕上げ茶です。

滋賀県

お茶の特徴

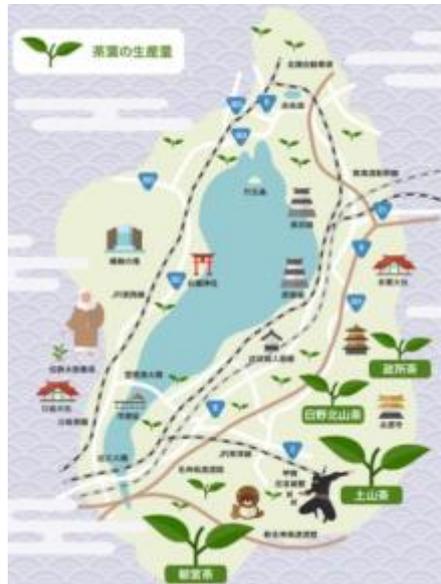
■ 概要

滋賀県では、県内茶の約9割が甲賀市で栽培されており、甲賀市には、土山茶及び朝宮茶の2つの産地がある。

また、最澄が唐から持ち帰ったお茶の種子を比叡山麓の日吉大社あたりに撒いたのが始まりとされ、「日本の茶の発祥地」とされている。

■ 県内の茶の例

- ・土山茶：主に、甲賀市土山町で栽培。かぶせ茶が盛ん。
- ・朝宮茶：主に、甲賀市信楽町で栽培。日本五大銘茶の産地の1つ。山間傾斜地で栽培され、独特の香気を醸す。
- ・政所茶：東近江市政所地域で栽培。厳しい気象条件下で栽培され、香りがよく苦みの中にほのかな甘みがある。
- ・日野北山茶：かぶせ茶に特色があり、無農薬栽培による差別化を図っている。



特徴的な取組



【土山茶】

甲賀市は4月にオーガニックビレッジ宣言を行い、有機農業実施計画に基づき、有機茶の生産、消費の拡大に向けた取組を強化。

県内最大の経営規模で土山茶を生産している(農)グリーンティ土山では、有機栽培や輸出、てん茶生産等需要に応じた多様な取組を展開。

左：事業を活用してん茶加工施設導入
右：規模拡大と若者の雇用を目指す



【政所茶】

産地全体で無農薬栽培。全国でも希少となった在来種を多く残しており、愛知川源流域ならではの自然環境を守り生かす生産方法を長年継続。

京都府

お茶の特徴

■ 概要

鎌倉時代、宋から帰った栄西が茶の習慣を一般に広め、明恵上人が栴尾の高山寺や宇治で栽培を始めた。室町から安土桃山時代にかけて、闘茶、わび茶などが登場、「覆い下栽培」も生み出され、千利休などにより「茶の湯」が大成した。

江戸時代には「宇治製法」により「煎茶」、「玉露」が生み出され、「宇治茶」の製法・評判は全国に広まった。

歴史的・文化的な背景から、現在も、茶室や茶園などが多く残されており、宇治茶・宇治抹茶の知名度は高く、てん茶の生産割合が高い。



石寺の茶畑 (京都府和束町)



宇治新茶 八十八夜茶摘みの集い

■ 府内の茶

宇治茶：京都府・奈良県・滋賀県・三重県の4府県産茶を京都府内業者が京都府内において宇治地域に由来する製法により仕上加工した緑茶。

特徴的な取組

【茶育の推進】

- ・宇治市では、小中学校における総合的な学習の時間を活用した宇治茶の教育を実施。
- ・全22の小学校のうち20校(2022.6現在)には、蛇口からお茶が出る「お茶飲み場」が設置されており、宇治市民は、幼い頃から身近に茶があることが当たり前の環境で育っている。



←「宇治学」初年度(小学3年生)の副読本は、『宇治茶のステキをつたえよう』



お茶の出る蛇口 →

【宇治玉露ドリンク「玉兎」】

- ・「本物のお茶の味を伝えたい」、「日本料理を引き立てるソフトドリンクがほしい」という宇治茶業界、料理界の思いから、京都府、京都府茶業会議所、京都府茶協同組合等が共同開発。



- ・3年の年月をかけ、試行錯誤を繰り返し、淹れたての玉露の旨味と極上の覆い香をもつボトルティーが誕生した。



奈良県

お茶の特徴

■ 概要

大同元年(806年)、唐から茶の種子を持ち帰った空海(弘法大師)が、その種子を高弟・堅恵こうてい けんねに与え、仏隆寺(宇陀市)に蒔いたのが、大和茶栽培の始まりとされている。

以来、日本でも有数の茶の産地として発展。

■ 県内の茶

大和茶：標高200～500mの高冷地で、茶が育つギリギリの環境で栽培されるため、茶芽がじっくり生育し、朝晩の寒暖差、豊富な水源と肥沃な大地に育まれるため、茶葉の香りが高く、滋味が濃厚。

奈良県育成品種「やまとみどり」：唯一の県育成品種。
カテキンなどの機能性成分が多く含まれ、耐寒性があり、極晩生。



大和茶



やまとみどり かぶせ茶の収穫



大和茶は、奈良県の北西部、大和高原地域を中心に、栽培されている。

特徴的な取組

【奈良県・JAならけんの取組】

・JAならけんは、県内の茶農家が生産した荒茶を集約し、茶流通業者に販売している。年間の取扱量は約1,400 tで、県全体の8割以上。ほかに、グループの大和茶販売株式会社を通じて、大和茶ペットボトルの販売なども行っている。

・県の大和茶研究センターでは、40年以上にわたって小学生を中心に社会見学・遠足を受け入れている(平成30年度30校 2,044人)。



大和茶園見学(大和茶研究センター)

・米国、EU、台湾で広がる日本茶需要に応えるため、GAP認証の取得支援など、輸出相手国ごとの基準をクリアするための生産方法確立に向けて、県・JAが連携して取り組んでいる。

「品種」を学ぶと日本茶がもっと楽しくなる！

京都府茶業研究所が徹底解説

2024.06.01



お米にコシヒカリやあきたこまちなどの品種があるように、日本茶にも「やぶきた」や「さえみどり」などの品種があることをご存じでしょうか。学ぶと奥が深いお茶の品種について、京都府茶業研究所の主任研究員に教えてもらいました。

1. お茶の品種ってなに？ 京都のお茶博士が解説します

古くから日本茶の産地として知られる宇治市の山間部に、大正 8 年に設立されたのが京都府茶業研究所です。宇治茶の研究を幅広く行っていて、製茶技術の改良や新品種の育成と栽培技術の開発、茶葉の品質向上や機能性の研究などに取り組んでいます。そんな茶業研究所のお茶博士こと、主任研究員の大串卓史さんを訪ねて「日本茶の品種」について解説してもらいました。普段日本茶を飲むときに、煎茶・玉露・かぶせ茶・ほうじ茶など、お茶の育成方法や製法で好みのお茶を選ぶことはあっても、「品種」を気にかける人はあまりいないかもしれません。けれども「日本茶」とひと口にしても、その味わいや香り、色は品種によって大きく異なります。品種育成に関わってきた大串さんによると、現在、日本茶の品種は約 130 種以上にのぼるといいます。



左 / 茶業研究所の茶畑、さまざまな品種が植えられている。右 / 平成 30 年にリニューアルした茶業研究所。

2. お茶のおいしさを安定させるための「品種育成」

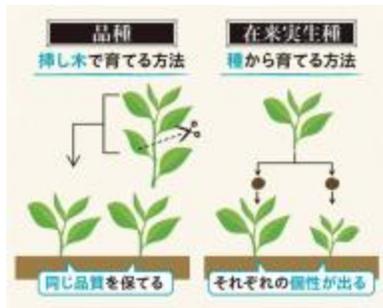
「簡単にいうと、お茶の木に名前が付いていないものが在来実生種（ざいらいみしょうじゆ）、『やぶきた』などの名前のあるものが品種です。昭和 20 年頃に技術開発が進み、それまでお茶の栽培といえば在来実生種が一般的だったのが、挿し木で育てる手法が知られるようになって、品種の普及が活発になりました」

在来実生とは、お茶の種を土に撒いて育成する方法です。種から育てると同じ植物でも葉の形状や味わいが異なります。人間の兄弟の顔が一緒ではないのと同じです。また、種から摘採できるまでに約 5 年ほどかかります。

それに対して品種は、すぐれた品質の茶木の一番茶を摘まずに育てて枝を切り、それを土に植えて育成します。挿し木はいわばクローン。そのため、すぐれた品質のお茶の木と同じ品質を保証することができます。また約 9 か月ほどで苗になります。

「品種育成が始まった頃は、在来実生種の中から優良なお茶を選んで増やしていましたが、今は品種同士を掛け合せて育てることが主流になりました」

掛け合せは、すぐれた品種の交配によって行ないます。母となる品種の花の蕾（つぼみ）をメシバだけにし、そこに父となる品種の花粉をつけて袋にいれ受粉させます。こうして誕生した種を育てて新しい品種が生まれます。



3. 個性が際立つ大注目の品種はこの 9 つ！

お茶の品種は現在 130 種以上もあり、今も新しいお茶が誕生し続けています。その中から代表的なものや希少な品種をご紹介します！個性豊かな品種について学んでいきましょう。

①「やぶきた」日本茶といえば、この品種！

国内全茶園面積の約 7 割を占める、日本茶の代表的な品種が「やぶきた」です。静岡県 の杉山彦三郎が竹やぶを開墾（かいこん）した畑にお茶の種を植えて育てた在来実生種から選り抜いた品種で、竹やぶの北側にあったことが名前の由来となっています。耐寒性の強さ、根付きのよさ、どんな土壌でも対応できる適応性の高さなど、育てやすさがピカイチ。そのため、1953 年に農林水産省の登録品種になると瞬刻間に全国に普及して、お茶界の天下を統一した品種です。味わいはすっきりで香りが長続きしてバランスも良好。非の打ち所がないスーパー品種です！



●産地 静岡県 宇治市 (産) やぶきた
◎品質特性 葉色 / 鮮緑
水色 / 青み
香り / 香りが長続き
滋味 / すっきり味



●産地 京都(宇治) 在来種 (産) あさつゆ
◎品質特性 葉色 / 濃緑
水色 / 明るい黄緑
香り / 強い個性のある香り
滋味 / 飲みやすくて飲み残さず

②「あさつゆ」とろりとした甘みが魅力

「天然玉露」の別名がある「あさつゆ」は、宇治出身の在来実生種の中から選抜された品種です。1940 年から研究が進められて、1953 年、農水省に品種 2 号として登録されました。玉露風のとろりと甘みのある味わいと色のよさから「あさつゆ（朝露）」と命名されました。霜に弱く収穫できる量に限りがありますが、摘採期が早めで葉の数は多め。小さくて丸みのある葉をしています。緑が鮮やかで渋みが少なく、旨み強い個性的な品種なので他のお茶と合わせるブレンド素材として重宝されています。

③「さえみどり」緑鮮やかな美しいお茶！

天下一の品種やぶきたと天然玉露あさつゆというゴールデンコンビを両親に持ち、1990 年に誕生したのが「さえみどり」です。両親のいいところを受け継いで生まれた、いわばお茶業界のプリンスといえます。

摘採期がやぶきたより約 1 週間ほど早いで、新茶の頃の繁忙期に収穫のピークをずらしやすい点から、農家さん思いのやさしい品種でもあります。

品質にもすぐれていて、煎茶に最適ながら玉露に使われることもあります。また収穫量も多いため、農家さんも大喜びの品種。上品な旨みと冴えた緑色で多くの人を魅了する、まさに王子様です。



●産地 京都(宇治) 在来種 (産) さえみどり
◎品質特性 葉色 / 明るい緑
水色 / 深緑
香り / 上品な香り
滋味 / 渋みの少ないほろやかな味



●産地 京都(宇治) 在来種 (産) ごこう
◎品質特性 葉色 / 鮮緑
水色 / 深い黄金色
香り / 濃厚な品種香、エスプレッソのような香り
滋味 / 甘み

④「ごこう」余韻を残す上品な香り

1954 年に京都府奨励品種となった「ごこう」は、京都府宇治市の在来茶園から茶業研究所が選り抜いた品種です。

その名前の由来は、抹茶（まっこう）を思わせる上品で格式高い香りが、お釈迦様の光輝く「後光」を想起させるからという説があります。余韻が長く続き、鼻に抜けるような個性的な香りをしています。

宇治茶特有のとろみがあります。元々、玉露用として育成されたことから旨みと甘みが強い品種なので、抹茶やかぶせ茶にも適しています。摘採期間が短いためとても希少な品種です。

抹茶が健康・美容に良くて本当？

点て方や効果的な飲み方まで徹底解剖！

2023.03.01

日本で古くから親しまれてきた「抹茶」。最近では、美容や健康に良い食材としても注目されています。リラックスによるテアニンやビタミン、食物繊維など、栄養素がたっぷり。

そんな抹茶のリラックス効果や歴史、点て方をご紹介。世界を魅了するスーパーフード・抹茶を再発見です。

1. 日本から世界へ！ いつの時代も注目の抹茶ってどんなお茶？

日本古来の伝統色に「抹茶色」という色があるほど、古くから日本人に親しまれてきた「抹茶」。お茶の栄養がまるごと摂れる健康食材として、欧米諸国でもセレブを中心に注目が高まっています。

その起源は日本のお茶の歴史とともにあります。鎌倉時代、禅僧の栄西（えいさい）が、現在の中国である宋（そう）からお茶の種と栽培方法とともに抹茶の作法を持ち帰ったのがはじまりと伝わっています。

他の日本茶との大きな違いはその飲み方にあります。茶葉にお湯を注いで浸出させて飲む煎茶などに対して、抹茶は茶葉をまるごと挽（ひ）いて粉状にし、泡立てて飲むという独特の方法でいただきます。こうすることでお茶の苦みや渋みを和らげ、甘みを際立てられるのです。クリーミーな泡には上品な旨みを感じられます。最近はお菓子にも用いられ、より親しみやすくなったお茶なのです。



①水色（すいしよく）

茶釜で立てた泡がクリーミーでやさしい濃緑色をしている。渋みの中に上品な旨みと甘みが広がり、爽やかな風味が特長的。

②なつめ

茶道において抹茶をいれておく容器。植物のナツメの実に形が似ていることが由来と言われている。

③抹茶

鮮やかな緑色が特長の微細な粉は、上質なものほど色が美しい。「碾茶（てんちゃ）」と呼ばれる茶葉を、茶臼で細かく挽いてつくる。一粒一粒は5ミクロン（1ミクロンは、1ミリの1000分の1）ほどの細かい星型をしている。



④茶釜

抹茶を点てる際に使う茶道具。竹を細く裂いて薄く削った先端を、内側にカーブさせる。ここを「穂」と呼ぶ。用途によって数が異なるが64本が標準とされる。

2. 美容に健康に！ スーパーフード抹茶の5つの効果

「抹茶」というと茶道のイメージが強くハードルが高い、古いものと感じてしまう方も多くはいます。ですが、実は美容や健康にとってもよいスーパーフードとして、近年さまざまな研究が進んでいます。

一般社団法人日本スーパーフード協会によると「栄養バランスに優れ、一般的な食品より栄養価が高い食品であること。あるいは、ある一部の栄養・健康成分が突出して多く含まれる食品であること」と定義されています。

そんなスーパーフードな飲み物・抹茶の5つの効果をご紹介します。健康を意識する現代、気になる「お悩み」を抹茶が解決するかもしれません……！

①食物繊維がたっぷり

現代人は不足しがちといわれる「食物繊維」。抹茶は100gあたり39gの食物繊維が含まれています。食物繊維には、体内にたまる有害物の吸収を妨げて便として排出したり腸内環境を整えたりする効果があります。抹茶はお腹周りや便秘が気になる人こそ注目です。



②実はビタミンがとても豊富



抹茶にはビタミンCをはじめ、ビタミンA、E、Kなど多くの「ビタミン」が含まれています。ビタミンには肌トラブルを防ぐ効果もあるとされ、女性の強い味方。しかもビタミンCはカテキンと摂ることで相乗効果があり、抹茶はどちらも含む万能飲み物なのです！

③あと味サッパリでお口もスッキリ

マスクが日常となった今、気になるのはお口のにおい。抹茶に含まれている「茶カテキン」には消臭効果や殺菌効果があると近年、研究が進んでいます。食後に抹茶を飲むことでお口の中がさっぱり！あと味がよいのでリフレッシュにもなります。



④豊かな香りでリラックス♪



抹茶を点てたときに広がる爽やかな香りには癒し効果が抜群です！しかも高品質の抹茶の香りで心拍数の高まりを抑える可能性があるという研究結果が報告されています。よりよい抹茶が、リラックスした生活を叶えてくれるかも。

⑤テアニンで癒される

「テアニン」はアミノ酸の一種で、抹茶を湯呑1杯約80mlとした場合、36mg含むとされています。日光を遮断して栽培する玉露や抹茶など的高级なお茶に多く含まれています。テアニンは自律神経へ働きかけ、疲れたからだをほっと癒してくれます。



3. やってみよう！ 簡単な抹茶の基本的な点て方

最近では抹茶を使った市販のおやつや飲み物も多く見かけます。そうした品は手軽ですが、甘味料が多く含まれていることも。自分で抹茶を立てれば、抹茶に含まれる栄養素をより効果的に摂ることができます。

それでは実際に抹茶を点ててみましょう。抹茶の楽しみ方は二通りあります。ひとつは一般的に抹茶と聞いて想像する、泡がしっかりとある「薄茶」です。

それに対してもうひとつは「濃茶（こいちゃ）」と呼ばれるものです。抹茶の分量がお湯に対して多く、泡立てるのではなく「練る」方法でいただきます。とろっとしてより濃厚な旨みを味わうことができます。濃茶と薄茶では使用する抹茶や器も異なります。今回は家庭でも気軽に楽しむことができる薄茶の点て方をご紹介します。

また、茶釜がなくてもシェーカーで振ってみたり、氷を浮かべて冷抹茶やミルクで甘くアレンジしたりと、その楽しみ方は自由自在。道具や作法ももちろん大切ですが、まずは実践あるのみ。いいこと尽くしのおいしい抹茶を楽しんでみてください。

準備するもの



専用の茶碗がなくても、底の形状が丸くて大きさと深さのあるマグカップやカフェオレボールでも代用可能。茶杓はティースプーンでもOK！

下準備



少しの手間でより美しく、一層おいしい抹茶が点てられます。

①抹茶はダマになっていると、泡立ちが悪くなり味が均一でなくなるので、茶こしでこしておくとい。

②茶釜は、乾燥していると穂先が欠けやすくなるので、ぬるま湯にひたしてやわらかくしておく。

①注ぐ



鹿（こ）した抹茶約2gを入れた茶碗に、約70～90度のお湯を60mlほどゆっくりと注ぐ。このとき、先にスプーン1杯分の水を入れて粉をなめらかにしておくとはダマになりにくいのでおすすめ。

②点てる



ダマにならないように茶釜で混ぜる。茶釜の先を底に押し付けると穂先が痛んだり、壊れたりしてしまうのでご注意ください。底をこすらないように浮かせ、空気を入れるイメージで小刻みに動かすとい。

③仕上げる



クリーミーな泡が立ったら完成。最後に「の」の字を書くように茶釜をふんわり動かし、茶碗の真ん中でスッと引きあげるときれいな泡ができる。

4. 抹茶アレンジレシピ

基本の立て方の次は、簡単なアレンジレシピをご紹介します。おもてなしにも最適です。

冷抹茶

材料

抹茶 3～4g

お湯 60ml

氷 3～4個

①茶碗に抹茶を入れてお湯を注ぐ。

②茶釜で点てる。

③耐熱のグラスに氷を入れ、その上から2で点てた抹茶を注ぎ軽く混ぜて完成。



抹茶ラテ

材料

抹茶 3～4g

砂糖 3～5g

お湯 30ml

ミルク 150ml

①マグカップに抹茶と砂糖を入れ、お湯を注ぐ。

②溶けるまでしっかり混ぜる。

③温めたミルクを注いで完成。ミルクを泡立てるとよりおしゃれに。



まとめ

最近では、日本のみならず世界中から注目を集める抹茶。日本の伝統的な飲み物は、食物繊維やビタミンが豊富で、美容や健康に効果的なスーパーフードとして世界からも注目を集めています。

伝統の石臼製法でつくられるきめ細やかな粉の抹茶をぜひ、おうちで気軽にお楽んで、抹茶の栄養素を効果的に摂りましょう。



【情報資料】

(株)宇治田原製茶場 「おすすめ記事」より抜粋

ショットグラスでウェルカム抹茶！

1. 道具と抹茶の準備

茶碗を湯で温めます。茶筌も湯で温め、柔らかくします。抹茶を茶碗へ 1.5g（茶杓で一杯半、ティースプーンで小盛り一杯）入れます。茶こしなどでふるうと、ダマになりにくく、点てやすくなります。



ポイント

温めた茶碗に抹茶を入れる際、水気が残っていると抹茶が濡れて固まるので注意。

2. 湯を注ぐ

抹茶を入れた茶碗に、80℃程度に冷ました湯を 70ml ほど注ぎます。



ポイント

最初に少量のお湯を入れ、茶筌で軽く練ってから、お湯を注いで点てるとダマになりにくい。熱湯を違う器に 1 回移すごとに、8℃～10℃ほど温度が下がります。湯冷しの目安に。

3. 茶筌で点てる

茶筌で m の字を描くように、素早く上下に 15 秒ほどかき混ぜます。きれいに泡がたったら、茶筌の先で泡を整え、出来上がりです。



ポイント

しっかりと手で器を押さえ、手首を使って素早く茶筌を振るのがコツ。

4. ショットグラスに注ぐ

均等にショットグラスに注ぎ分けます。



【情報資料】

(株) 山政小山園著 淡交社出版 「おうちでかんたん ごちそう抹茶ドリンク」書籍
及び山政小山園公式 HP より抜粋 (写真：二村海)



【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。

お茶担当職員の休日 ～登山編～

大自然の中で飲むお茶は、いつもと違った味わいが楽しめます。



【その1：富士山】

『富士山の頂上』で、日の出の瞬間を眺めつつ、お茶をいただきました。



【その2：御岳山】

御岳山で、水出し緑茶を持参して、お茶をいただきました。
開放感の中でスッキリしたお茶が飲めて気持ちいい！



～日本茶と暮らそうプロジェクト～

かける

お茶の可能性は無限！「お茶×キャンペーン」始めます！

農林水産省は、新茶イベントや様々な取組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、お茶関係事業者、さらに、お茶からは一見遠い関係にあるもののお茶にまつわる取組を行っている事業者の皆さま！

- ① **日本茶の多様な楽しみ方を提案する内容** (数フレーズ程度)
- ② **日本茶の可能性を綴った記事** (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

お茶×スポーツ



お茶×絶景



お茶×パン



お茶×フルーツ

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



お茶の楽しみ方に関する情報をゲット

「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み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



私の、ゆったりとした時間が
溢れ出す。

日本茶
ぐらし

#日本茶ぐらし



今年も、新茶の季節が始まりました。

新茶前線
北上中

#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

お茶の可能性は無限！

～「お茶×(かける)キャンペーン」～

農林水産省は、今年の新茶シーズンの本格化にあわせて、茶産地や茶関係事業者と連携し、「お茶の可能性は無限！～お茶×(かける)キャンペーン～」を始めます。本キャンペーンを通じて、日本茶に関する多様な楽しみ方や日本茶の新たな可能性について、情報発信を行い、多くの消費者の皆様へ日本茶の魅力を感じていただくことで、一層の消費拡大に取り組みます。

京都府

お茶×擬人化

龍騎士団茶舗 (京都府舞鶴市)

- 日本茶を「擬人化」した「異世界」から輸入しているというコンセプトのもと、販売からそのストーリーテリングまでを含め、活動を行っています！是非ともこの世界観に迷い込んでいただけましたら幸いです。



お茶×瞑想

Art Collective Ochill (京都府京都市)

- シーシャの原理を応用し、タバコ葉ではなく茶葉のみを使用したノンニコチンの“吸うお茶”という新たな嗜好体験「茶香」を瞑想室「落散 京都」にて提供しています。



お茶×ゲーム

おちゃはかせの日本茶研究所

(京都府城陽市)

- おちゃはかせというキャラクターでの活動と共に、お茶のゲームの制作に取り組んでいます。もちろんお茶を飲みながらでも、飲まなくても、日本茶を遊んで学べるオリジナルカードゲームと、お茶の葉神経衰弱の2種を販売しています。



お茶×メタバース

株式会社福寿園 (京都府木津川市)

- 企業で初めて、メタバースおよびVR技術を活用したお茶体験を開発し、世界中の人々に、お茶に親しんでいただく機会創出とお茶を囲んだ楽しい時間を提供しています。



お茶×アート

株式会社福寿園 (京都府木津川市)

- 京都・四条にある福寿園京都本店7階に、伝統工芸、現代美術、フォトグラフィーなど幅広い分野のアートを楽しむスペースをオープンしました。お茶を飲みながらアートを楽しみ、お茶の文化を見つめなおしていただく機会となれば幸いです。



お茶×冷凍保存

日本茶専門店 売茶中村 (京都府宇治市)

- 全国の茶産地から蒸したての生葉を集め、冷凍保存し、店頭で製茶しています。来店者は、旬の茶産地でしか体験できなかった新茶の香りやフレッシュな味わいを、一年中楽しめます。本物志向の方や上質でおいしいものを好む方に、ぜひお試しください。味です。
- (一社)国際日本茶協会の『日本茶の30人』で紹介されています。



お茶×個性

7T+ (セブンティープラス) (京都府京都市)

- お茶に国境はなく、世界には人が一生かかっても味わい尽くせないほどの種類のお茶があります。私たちは茶種・産地・品種にかかわらず お茶の多様性を大切にし、その可能性を探ります。ここが皆さまにとってもう一度お茶に出会う場所となりますよう。
- お茶メディア「CHAGOCORO」で紹介されています。



兵庫県

お茶×子供

お茶専門店お茶処三和 (兵庫県神戸市)

- 当店の抹茶体験は、茶道ではなく、お茶屋ならではの“抹茶を美味しくいただく”をコンセプトにしております。成人の方はもちろん、海外の方、お国を問わず子供さんたちにも抹茶を点てていただいております。日本茶離れといわれていますが、子供さんにもぜひお茶を身近に感じていただきたいと思っております。



○【令和6年9月17日(火)～10月11日(金)】

近畿農政局 1階「消費者の部屋」

での展示の様子】



○【令和6年10月10日(木)

福井県 若狭町立鳥羽小学校 6年生のみなさん修学旅行

で訪問の様子】



たくさんの思い出を！

若狭町立 鳥羽小学校のみなさん

～令和6年10月10日(木)～

- 🏠 本日は、近畿農政局をご訪問をいただき、ありがとうございます。
- 🏠 みのり多い修学旅行となりますよう、お祈りいたします。

～ 近畿農政局 職員一同 ～

