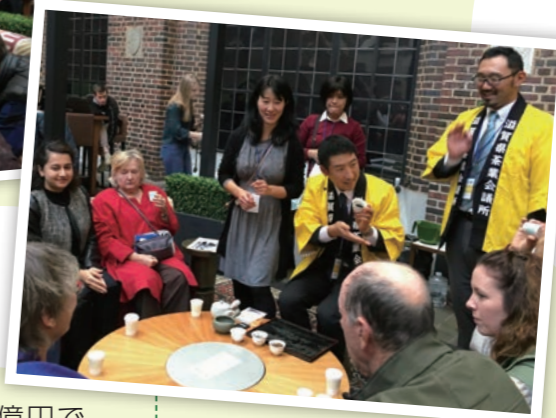


甲賀の茶

海外



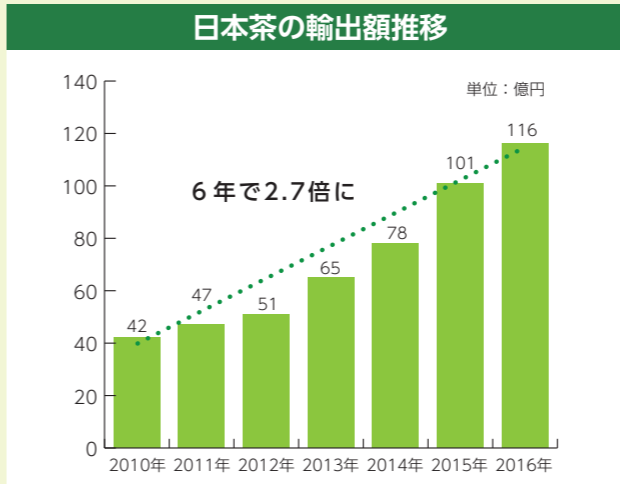
▼来場者に3種のお茶を提供する茶商ら

世界では “日本茶”ブーム到来

日本茶の輸出額は、2016年は116億円で、2010年の42億円と比較すると2.7倍になっています。そのうち、最も輸出額の割合が高いのが米国で、全体の42%約49億円を占めています。

米国では、健康志向や日本食ブームで「お茶」の人気が高まっています。この順調な日本茶人気をけん引するのは「抹茶」です。海外市場で日本茶は、「MATCHA」というイメージで、健康・美容のスーパーフードとしてエネルギーの持続性や老化防止の食材と考えられています。

茶葉の専門店もあり、日本人が発想しない新たなメニューを出す抹茶バー、カフェも人気があります。また、発信力のある若い世代ほどコーヒーよりお茶を飲む傾向にあり、日本茶ブームを後押ししています。



出所：財務省貿易統計

甲賀の茶

食べる



甲賀ブランド
市内の優れた地域資源などを活用した商品を選定したもの

緑茶は、飲むだけでなく、お菓子などにも多く使われ、お茶の味・香りを堪能できます。

煎茶のオトナロール

茶の生産農家が作るロールケーキ。香り高い煎茶の風味に渋味と旨味を感じる大人のあじわいです。



あさみや茶スイーツ 抹茶葛餅

抹茶をふんだんに使用した濃厚抹茶あんが入っています。無着色・無香料で茶の味と香りを引き立てます。



株式会社山本園 信楽町上朝宮275の1

朝宮と土山で茶の生産に取り組んでいる2人の茶農家に話を聞きました。

てん茶工場 新しいチャレンジ

グリーンティ土山 藤村春樹さん



この4月にてん茶工場を整備しました。てん茶は、加工用抹茶の原料としてチョコレートなどのお菓子やペットボトルのお茶にも使われ、市場での需要は大変高いです。煎茶の価格は、初摘みの価格を最高値として次第に価格が落ちていき、収穫しても、安価で売らなければいけない状況が課題でした。今回整備した工場を利用して、てん茶を販売することで、煎茶の価格だけに左右されない経営を期待できる道は作れたと思います。また、てん茶の茶葉を海外へ輸出する際は、日本の残留農薬基準で茶を栽培すると海外の残留農薬基準を満たさないため輸出できないことがあります。そのため、有機農業でてん茶を栽培する取り組みも試しています。

生産の軸は煎茶ですが、煎茶にとらわれず、新しいことや技術を取り入れていき、手軽に飲めるように商品開発等にもチャレンジしていきたいです。

甲賀の茶

茶農家

東京オリエンティックに向けて 安全安心なお茶を世界に発信



朝宮茶後継者クラブ
黒田園 黒田真明さん

20代後半に家業を継ぎました。それまでは、父の指導のもと作業を行っていましたが、自分が生産管理を行ってみるとわからないことや自然の影響を受ける栽培の難しさも見えてきました。朝宮でも無農薬農業などさまざまな取り組みをされている茶農家はたくさんおられます。

私の共同作業所では、安全な農産物をつくるための基準にそって生産工程管理をするアジアGAPに取り組んでいます。栽培管理等の記録をしっかりと取ることが消費者にとって安心して購入できる目印になります。これからもアジアGAPの取り組みを行い、東京オリエンティックに向けて安全安心なお茶を世界に発信できたらと考えています。

もちろん市民の皆さんも食卓でお茶を飲んでほしいです。特に子どもたちには、煎茶を飲んでいただき、味に深みがあることを知ってもらいたいです。

●問い合わせ
農業振興課 農業振興係
TEL 622-2193 FAX 633-4592

お茶メモ

●お茶の種類

●煎茶
日本茶の代表で最も一般的なお茶。上級品ほど旨みや香りがよくあります。滋賀県で生産されているお茶の85%は煎茶です。



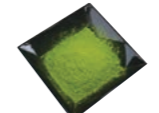
●かぶせ茶

摘採前の1〜2週間程度、覆いをして遮光することで、渋みが少なく、コクがあり旨みが増したお茶です。



●抹茶

日光を避けて育てた茶葉を、蒸して乾燥させたものがてん茶です。それを石臼ですり挽き、粉にしたものが抹茶です。



●近江の茶

近江の茶の生産量の96%は甲賀市産です。