



令和 4 年 度

持続的生産強化対策事業のうち  
茶・薬用作物等地域特産作物  
体制強化促進事業

# 実績報告書

日本茶業体制強化推進協議会

## はじめに

この報告書は、農林水産省補助事業「令和4年度持続的生産強化対策事業のうち茶・薬用作物等地域特産作物体制強化促進事業」の実績報告書である。

日本茶は、人々の生活にゆとりと潤いをもたらすかけがえのない食品として、暮らしの中に深く溶け込むとともに、日本人の美意識や心の拠り所、コミュニケーション機会を提供するものとして、和文化の形成に大きな役割を果たしてきた。

他方、新型コロナウイルス感染症の世界的拡大の影響に歯止めがかからず、さらにロシアのウクライナ侵略の長期化などにより、肥料や燃料等の高騰が続くなど、お茶及び茶業を取り巻く状況は非常に厳しいものである。

このような厳しい状況を打開するため、日本茶の新たな魅力や楽しみ方を国内外に発信して新たな繋がりを創出し、国内需要の回復・輸出の喚起等茶業の振興、日本茶文化の発展を図っていく必要がある。

このため、今年度は、コロナ感染拡大防止に配慮しつつ、国内外の消費者・事業者に向けて日本茶の普及、日本茶文化・健康機能性等を情報発信するため、茶文化ポスター等の配布、新茶前線の北上に合わせたインフルエンサーによる新茶情報の発信、日本茶スタンドによる全国のお茶の提供、留学生による留学先でのお茶と文化の紹介、多言語で茶産地の定期的な配信、従来品とは一味違う抹茶入玄米茶の作製・配布に併せたアンケート調査の実施及び中核都市で茶の淹れ方、日本茶文化体験等の提供等を行った。

また、茶業界におけるITを活用したデジタル活動等を強化するため日本茶小売店に対し簡易型ホームページの作成支援を行った。

これらの取組の成果が今後の茶業振興と日本茶を取り巻く諸情勢の好転に繋がることを願ってやまない。

日本茶業体制強化推進協議会  
委員長 大森正司

# 目次

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| <b>I 事業概要</b>                    | <b>1</b> |
| 1. 事業目的                          | 1        |
| 2. 成果目標の具体的な内容                   | 1        |
| 3. 事業実施体制                        | 2        |
| <br>                             |          |
| <b>II 事業実施内容</b>                 | <b>4</b> |
| 1. 茶の需要拡大に資するイベントの実施             | 4        |
| (1) 九州茶フェア2022の開催                | 4        |
| <br>                             |          |
| 2. 茶の需要拡大に資する取組の実施               | 41       |
| (1) ポスター等を使った「日本茶と暮らそうプロジェクト」の展開 | 41       |
| (2) 新茶前線北上レポートの実施                | 46       |
| (3) Japan Tea Stand の展開          | 56       |
| (4) お茶民間大使（日本茶エバンジェリスト）の養成       | 75       |
| (5) オンライン茶産地ツアーの実施               | 88       |
| (6) 抹茶入玄米茶の作製・配布及びアンケート調査の実施     | 97       |
| <br>                             |          |
| 3. 情報発信ツールの構築                    | 116      |
| (1) 簡易型ホームページの制作支援               | 116      |

# I. 事業概要

## 1. 事業目的

日本茶は、人々の生活にゆとりと潤いをもたらす、かけがえのない食品として、暮らしの中に深く溶け込むとともに、日本人の美意識や心の拠りどころ、コミュニケーション機会を提供するものとして、和文化の形成に大きな役割を果たしてきた。

他方、茶業については、近年、日本茶の需給バランスが崩れ、価格低下を招き、生産者・商工業者などは厳しい経済環境に置かれており、その振興を図ることが喫緊の課題である。

一昨年からの世界的な新型コロナウイルス感染の拡大により、人々の活動の自粛が求められるなど、社会経済全体に様々な影響が及んでいるが、このような状況を踏まえつつ、茶業関係者が長らく磨いてきた技術や地域の文化を活かして、日本茶の新たな魅力や楽しみ方を国内外に発信して新たな繋がりを創出し、国内需要の回復・輸出の喚起等茶業の振興、日本茶文化の発展を図っていく必要がある。

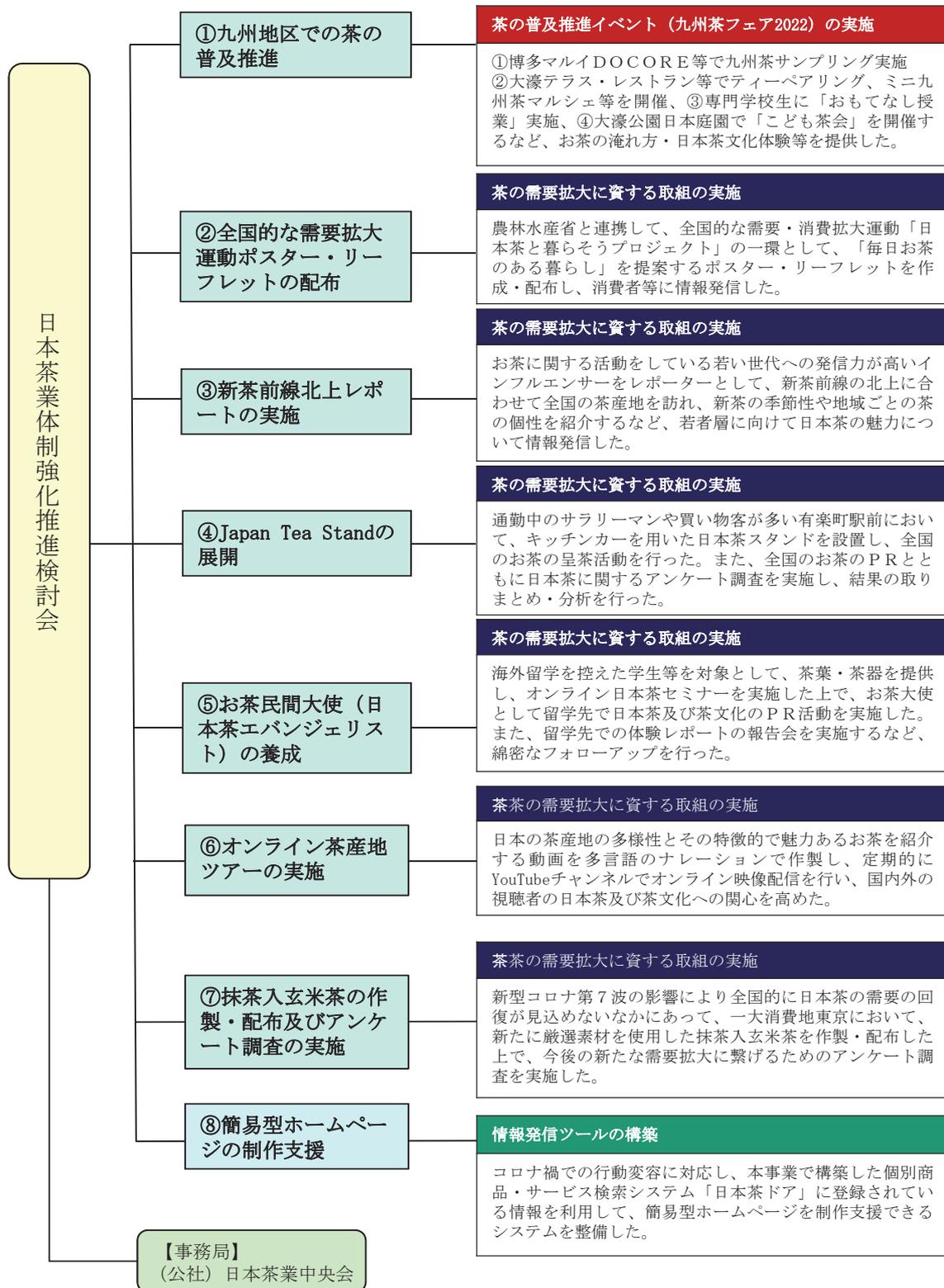
このため、今年度においては、新型コロナウイルス感染拡大防止に配慮しつつ、国内外の消費者・食品関連事業者等に向けて、日本茶の普及、日本茶文化・茶の健康機能性等を情報発信するため、茶文化ポスター等の配布、新茶前線の北上に合わせたインフルエンサーによる情報の発信、日本茶スタンドによる全国のお茶の提供、留学生による留学先でのお茶と文化の紹介、多言語で茶産地の定期的な配信、抹茶入玄米茶の作製・配布及びアンケート調査の実施、中核都市で茶の淹れ方や日本茶文化体験等の提供等を行うとともに、茶業界におけるITを活用したデジタル活動等を強化するため、日本茶小売店に対し簡易型ホームページ制作支援の取組を実施した。

## 2. 成果目標の具体的な内容

| 達成すべき<br>成果目標                             | 目標値（4年度）   | 目標値の考え方   | 事後評価の<br>検証方法                                   |
|---|--|---|---|
| 地域特産作物に関する日本茶文化の普及・啓発に資する取組を3地域以上で実施すること。 | 主要地域3箇所において、伝統的な日本茶文化の普及・啓発を行うとともに、新たな日本茶文化の創造における実証を行う。 | 主要3地域（東京、京都、九州）において国内外の消費者・食品関連事業者等に日本茶・茶文化を普及する取組等を実施する。 | 主要3地域（東京、京都、九州）の取組への参加動向等を把握して日本茶文化等の普及手法を提案する。 |

### 3.事業実施体制

#### (1)日本茶業体制強化推進協議会実施体制



(2) 日本茶業体制強化推進検討会委員

| 役職  | 氏名    | 所属                                  |
|-----|-------|-------------------------------------|
| 委員長 | 大森正司  | NPO法人日本茶普及協会 理事長                    |
| 委員  | 秋庭浩平  | 日本紅茶協会 専務理事                         |
| 委員  | 橋本久美子 | 株式会社吉村 代表取締役                        |
| 委員  | 徳永睦子  | 一般社団法人お茶結びプロジェクト 理事長                |
| 委員  | 森山修実  | 公益社団法人日本茶業中央会 専務理事                  |
| 委員  | 宮崎保博  | 全国茶生産団体連合会 専務理事                     |
| 委員  | 藤田文敏  | 全国茶商工業協同組合連合会 専務理事                  |
| 委員  | 桐島俊昭  | 日本茶輸出組合 理事長                         |
| 委員  | 伊藤智尚  | 公益社団法人静岡県茶業会議所 専務理事                 |
| 委員  | 原田和也  | 公益社団法人京都府茶業会議所 参事                   |
| 委員  | 寺園昌昭  | 公益社団法人鹿児島県茶業会議所 専務理事                |
| 委員  | 奥村静二  | NPO法人日本茶インストラクター協会 専務理事             |
| 委員  | 大羽昭仁  | 株式会社未来づくりカンパニー 代表取締役                |
| 委員  | 君野信太郎 | 東京都茶協同組合 理事長                        |
| 委員  | 奥富雅浩  | NPO法人日本茶インストラクター協会 東日本ブロック長         |
| 委員  | 堀口修男  | 東京茶業青年団 団長                          |
| 委員  | 田中仙堂  | 東京茶道会 理事                            |
| 委員  | 海野俊堂  | 一般社団法人全日本茶道連盟 理事長                   |
| 委員  | 松本靖治  | 一般社団法人国際日本茶協会 副理事                   |
| 委員  | 後藤健治  | 三重県茶業会議所 常務理事                       |
| 委員  | 白井 実  | 株式会社伊藤園 生産本部副本部長                    |
| 委員  | 牧 秀樹  | サントリー食品インターナショナル株式会社ジャパン事業本部 商品開発部長 |
| 委員  | 西條 啓  | 三井農林株式会社飲料原料本部兼購買本部 本部長             |
| 委員  | 川谷眞佐枝 | NPO法人現代喫茶人の会 副理事長                   |
| 委員  | 尾藤 環  | 辻調理師専門学校 企画部長                       |
| 委員  | 谷河吉己  | 京懐石吉泉 亭主                            |
| 委員  | 和多田喜  | 茶茶の間 店主                             |

(注) 令和5年3月現在の委員

## II 事業実施内容

### 1. 茶の需要拡大に資するイベントの実施

#### (1) 九州茶フェア2022の開催

①TNC 放送会館（福岡市）及びK I I T T E博多マルイ DOCORE において、茶の健康機能性の周知や九州茶産地の紹介チラシ及びサンプル茶の配布を行い、九州茶の普及・PR活動を行った。

また、SNS 配信により九州茶フェアのイベント開催告知等を行った。

（令和4年11月7日～13日、11月9日～16日）

②フレンチレストラン「食堂セゾンドール」（福岡市）において、日本のわびさびを込めて彩るフレンチと厳選した九州茶での楽しみ方を提案するティーペアリングイベントを開催し、食とお茶についての理解を深めた。

（第1回 令和4年7月22日、第2回 令和4年9月16日）

③大濠公園内八女茶カフェ「大濠テラス」において、古来からの「闘茶」を進化させた「九州茶歌舞伎」を開催し、“きき茶”を楽しみながら、産地毎のお茶の特性や製造法の違いを伝えるなど、九州茶に対する理解を深めた。

また、新たな時代に向けて、身体に優しく進化した「お茶とお酒の楽しみ方」を体験してもらうため、「お茶とお酒のチル体験」イベントを開催し、九州茶の魅力発信効果を拡大した。併せて、お茶を活用した新商品開発に意欲的な茶産地・茶業者による「ミニ九州茶マルシェ」を開催し、九州茶のPR活動を行った。（令和4年10月29日、30日）

④大濠公園「日本庭園」において、日本茶文化の伝承のため博多伝統文化こども茶会を開催（令和4年12月）するとともに、専門学校生を対象とした「伝統文化・おもてなし授業」を実施した。（令和4年4月～6月）

⑤その他、九州茶リーフレットの作製及び九州茶普及活動プロモーション動画を制作した。

取組の詳細については、以下「実績報告書」のとおりである。

# 令和4年度 九州茶普及活動実績報告書

## 九州茶フェア 2022

### 九州茶 EVOLUTION～茶文化の進化～

2023年1月31日



一般社団法人 お茶結びプロジェクト

令和4年度 九州茶フェア2022実績報告書

実施者：一般社団法人 お茶結びプロジェクト

## ○実施概要

今年度は、昨年に引き続きコロナ禍の影響を受けつつも、少しずつ飲食関連イベントも通常開催されるなど、次第に経済活動の回復の兆しが見えた年であった。大型イベントへの出展はできなかったが、今後も変化し続ける世の中や、日本茶の国内外市場に向けて、日本茶インストラクターや茶育指導士・茶の専門家らとともに、日本茶愛好家をはじめとする飲食・茶関連事業者、一般消費者に参加を呼びかけ、ティーペアリングを中心に新しいお茶の楽しみ方を体験するコンテンツ開発と情報発信を中心に事業を実施した。

広報活動は、日本茶・茶文化のインフルエンサーとして茶の普及・伝承に係る活動を行う人物に焦点をあて、インターネットでの映像配信を主体に、次世代の日本茶ファンへのアプローチを行った。

茶育事業については、今年度6期目を迎え、NPO 団体主催の茶育教室に参加した子供たちとともに、父兄・茶関連事業者・地域住民らを招いてのこども茶会を開催した。

また、新しい取り組みとして、ウエディング・観光・ホテル専門学校の学生らに向けた「伝統文化茶育授業～お茶の達人講座～」を行い、日本茶の歴史・文化、茶道の体験授業を行った。

<活動テーマ>九州茶フェア 2022 「九州茶 EVOLUTION ～茶文化の進化～」

(事業実施期間：令和4年4月～令和5年2月)

| 実施項目               | 実施目的                                      |
|--------------------|---|
| 1. 九州茶体験事業         | 新次元でお茶を楽しむ取組として、ヒトと場を拡張させるコト（コンテンツ）の開発・普及 |
| 2. ミニお茶マルシェ        | 地方茶産地・茶業者の都市部での九州茶 PR の支援                 |
| 3. 九州茶サンプリング       | 各茶産地の特徴ある九州茶の認知向上                         |
| 4. 九州茶普及・伝承に係る広報活動 | 体験事業のイベント告知から日本茶インフルエンサーのファン化             |
| 5. 博多伝統文化こども茶会     | 子供たちへの日本茶文化の伝承・九州茶の理解促進                   |
| 6. 専門学校向け伝統文化茶育授業  | 未来の職域において茶のおもてなしをできる人材の育成                 |

○事業実施スケジュール

| 年月          | 項目             | 内容   |
|-------------|----------------|--|
| 2022年<br>4月 | 専門学校茶育<br>体験事業 | 専門学校 伝統文化・おもてなし授業 第1クール<br>九州電力 食の極みプロジェクト |
| 5月          | 専門学校茶育         | 専門学校 伝統文化・おもてなし授業 第1・2クール                  |
| 6月          | 専門学校茶育         | 専門学校 伝統文化・おもてなし授業 第2クール                    |
| 7月          | 体験事業           | 九州茶ティーペアリング第1回                             |
| 9月          | 体験事業<br>こども茶育  | 九州茶ティーペアリング第2回<br>伝統文化こども茶育教室スタート          |
| 10月         | 体験事業<br>マルシェ   | 九州茶歌舞伎<br>日本茶専門家と愉しむ九州茶マルシェ                |
| 11月         | サンプリング<br>体験事業 | 九州茶サンプリング 博多マルイ・TNC 放送会館<br>茶に酔い候          |
| 12月         | こども茶育          | 博多伝統文化こども茶会                                |
| 2023年<br>1月 | 広報             | 九州茶普及リーフレット制作<br>記録撮影をもとに映像制作              |
| 2月          | 全体             | 成果物の提出・実績報告 事業完了                           |

※各事業活動は事前に広報活動を行い、実施内容を活動記録として撮影した。

<普及事業にご協力いただいた企業・団体>

福岡ウエディング&ホテル・IR 専門学校・福岡キャリナリー農業・食テクノロジー専門学校・九州電力(株)・浜田醤油(株)・(株)ふく成・(株)コーホー部・(株)GREEN PEACE・食堂セゾンドール・NPO 法人 wing-wing・(株)アンドローカルズ・大濠テラス・(株)茶時遊空間・TEA FOREST JAPANESE・蘊-日本茶専門店-・(株)喜多屋・XIZO(株)・(株)庭道楽・ALL WIN・坂口酒店・Japanese Salon 雫・(株)逸品百彩・福岡商工会連合会 DOCORE どおこれ ふくおか商工会ショップ・いのうえ農園・TEA NINE ※順不同

<参画・出品いただいた茶産地・茶生産者・茶業者>

八女市農業振興課・南九州市茶業課・東彼杵町農林水産課・嬉野市茶業振興課  
城昌史(福岡県)・蛍茶園(大分県)・岩永製茶園(熊本県)・天の製茶園(熊本県)・東坂茶園(長崎県)・宮崎茶房(宮崎県)・お茶工房田中園(鹿児島県)・副島園(佐賀県)・川口製茶園(鹿児島県)・川口金水園(福岡県)・下田茶園(熊本県)・原田製茶

(長崎県)・太田緑健 (佐賀県)・茶友 (長崎県)・JA かがしま茶業 (鹿児島県)・星野製茶園 (福岡県)・(株)お茶の富澤。(熊本県) ※順不同

○以下は、九州茶フェア2022の活動実績報告

### 1. 九州茶体験事業

日本茶の新たなコンテンツづくりとして、「新次元での取組：ヒトと場を拡張させるコトを考える」をテーマに、活躍中の日本茶インストラクターらとともに、茶の文化や伝統を踏襲しつつ新たな日本茶の消費者体験、外食レストランとのコラボを実施した。

#### ① 九州茶ティーペアリング with フレンチレストラン

##### ○目的と概要

コロナ禍で外食シーンが変化する時代に日本茶需要の喚起を求め、九州産食材に熱心に取り組むフレンチレストラン・食堂セゾンドール 前山 仁 シェフと日本茶インストラクター 竹中昌子 氏とのティーペアリングイベントを、九州の食・茶のキーパーソンの参加者たちと2度開催した。



○実施内容

フレンチレストランにてお茶を楽しむランチ会を企画し、ティーペアリングコースを無料体験として提供した。

参加者：20名×2回 日本茶アドバイザー・茶育指導士・中国国家認定茶芸師・HACCP審査員・スポーツ NPO 団体・保育園事業者・和装着物事業者・メタバース（仮想空間）事業者・煎茶道・華道関係者・国際特許事務所・九州電力新規事業マネージャー・一般参加者 他

開催場所：食堂セゾンドール（福岡市南区） HP：<https://saisondor.jp/>

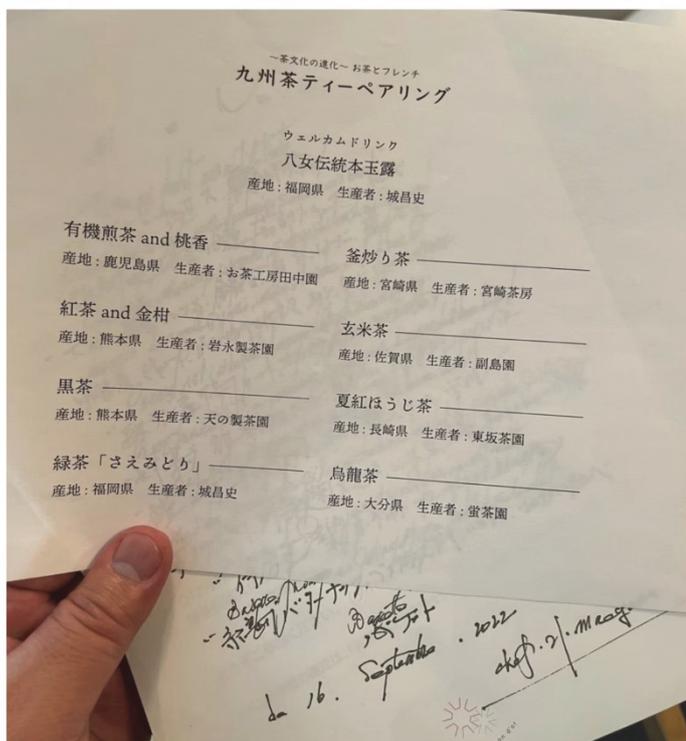
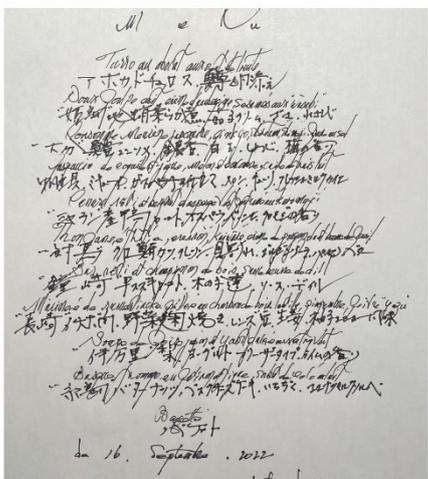
○1回目 7/22 実施



○2回目 9/16 実施



○メニュー等



○広報等

・プレスリリース

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000004.000074172.html>

・SNS リール動画

<https://youtu.be/eCyYgFSa9z8>

○制作物・配布物等

～茶文化の進化～ お茶とフレンチ  
**九州茶ティーペアリング**  
with 食堂セゾンドール



料理人歴 40 年を超える、進化し続ける前山 仁シェフ。  
豊かな九州産食材を贅沢に用いて「日本のおびさび」を込めて形作るフレンチの一品に、  
お茶結びのプロジェクトが厳選した九州茶をペアリングいたします。

**2022年9月16日(金)**  
場所：食堂セゾンドール  
福岡市南区高宮1丁目3-32 高宮第2オータマシオン  
時間や料金については裏面をご覧ください。

|    |  |
|----|--|
| 時間 | 12時～14時半を予定しております  |
| 料金 | 5,500 円 (税込) 九州茶ティーペアリング体験付  |
| 定員 | 先着 20 名様   |
| 内容 | フレンチ料理と九州茶のコース体験<br>九州の産物を使ったフレンチのランチコースに、お料理に合わせて九州茶のペアリング。八女伝統茶産地をはじめとした多様な九州茶のコースを「前山流九州フレンチ」ともにお楽しみいただけます。 |

**食堂セゾンドール 前山仁**  
食戟にフレンチを業しんでもらいたいとの思いで志付けられた「食堂セゾンドール」は、2022年前山シェフの地元である佐賀県唐津市にて「セゾンドール」としてオープン。36年14年間、地元の山海の幸を提供する「地産地消」をテーマに営業。2016年12月、ワールドを「唐津」から「九州」へと広げ、福岡市南区高宮へ移転。妻を際立たせるフレンチの技法に、日本の美意識「わびさび」を込めて形作る一品一品、ここでは「味わえない」前山流九州フレンチ」を提供し続けています。

**日本茶インストラクター 竹中昌子**  
茶生産者とも深い交流を持ちながら、「日本茶を伝える」をテーマに、福岡を中心に講座やワークショップを通して奥深い日本茶の歴史や文化を広める活動を行っている。2022年より八女茶テラスエス・エス・エスで専任講師に就任。  
・TEA FOREST JAPANESE 代表  
・日本茶インストラクター協会 福岡県支那 理事  
・NPO 法人日本茶普及協会 茶葉指導士

**ティーペアリング監修 徳永睦子**  
福岡県在住の料理研究家。家庭料理の味を伝承するとともに、日々新たなメニュー・商品の開発を手掛けるが、食育・茶育の大切さを説き続けている。  
・一般社団法人お茶結びプロジェクト 理事長  
・公益財団法人 茶葉緑茶協会 顧問

ご予約は URL または QR コード より行ってください

予約 URL <https://tol-app.jp/s/9tea-pairing/n4w6sp>

○予約方法：上記 URL もしくは QR コードよりご予約ください。  
○注意事項：店舗・事務所へのお電話での予約は受け付けておりません。  
○注 意：日本茶茶葉体強化推進協議会/一般社団法人お茶結びプロジェクト

この事業は日本茶茶葉体強化推進協議会/一般社団法人お茶結びプロジェクトによる九州茶普及事業の一環として開催されます。料金のうち一部は助成料のみを記載し、九州茶ティーペアリングコースにつきましては別料金で体験いただけます。



予約 QR コード 会場 MAP

～茶文化の進化～ お茶とフレンチ  
九州茶ティーペアリング

ウェルカムドリンク  
八女伝統本玉露  
産地：福岡県 生産者：城昌之

烏龍茶  
産地：大分県 生産者：蛍茶園

釜炒り茶  
産地：宮崎県 生産者：宮崎茶房

白茶  
産地：熊本県 生産者：岩永製茶園

有機ほうじ茶  
産地：鹿児島県 生産者：お茶工房田中園

黒茶  
産地：熊本県 生産者：天の製茶園

玄米茶  
産地：佐賀県 生産者：副島園

玉緑茶  
産地：長崎県 生産者：東坂茶園

有機煎茶  
産地：鹿児島県 生産者：お茶工房田中園

○実施効果

九州で食・茶に関わるキーパーソンたちと、新たな時代の茶の楽しみ方を共有できた。  
それぞれの活躍の場や、生活で茶を活かしていく認識が向上した。

コラボ先レストランでは、フレンチと日本茶の相性を再発見することができた。前山シェフは、後進の育成にも熱心で、九州のフレンチ界での波及効果も今後期待できる。

九州茶コースをお客に提供できる価値づくりと魅せ方のモデルを作ることができたことで、需要が伸び悩む上級煎茶の普及促進に繋がる効果があった。

## ② 九州茶歌舞伎 with 茶生産者・日本茶カフェ

### ○目的と概要

消費者の九州茶への興味喚起を目的に、日本茶インストラクター 今村由美 氏とともに古くて新しい日本茶の遊び「茶歌舞伎」を現代に再現。人気の日本茶カフェにて、茶を中心に人が集まる楽しみ方を古来の茶歌舞伎を再現しつつ、現代風九州茶アレンジを加えて実施した。



### ○実施内容

実施日：10/29

参加者：10名×3部

日本茶アドバイザー・茶育指導士・茶道関係者・JA職員・パティシエ・和食料理店主・  
一般参加者 他

開催場所：大濠公園 大濠テラス（福岡市中央区）HP: <https://ohori-terrace.jp/>



○広報等

・プレスリリース

<https://prt-times.jp/main/html/rd/p/000000005.000074172.html>

・SNS リール動画

<https://www.youtube.com/shorts/zOHRUHYJCgM>

○制作物・配布物等



**九州茶歌舞伎**  
 利きお茶当りの会  
**CHA KABUKI**

**2022.10.29 sat 大濠テラス2F**  
 福岡市中央区大濠公園 1-9 大濠テラス (&LOCALS)

時間や料金など詳細については裏面をご覧ください

茶歌舞伎とは

別名「闘茶」と言い、中国から室町時代に伝わり公家や武士の間で大流行したお茶遊び。淹れたお茶の種類や産地を当て勝負を闘う。お茶の飲み当て勝負です。今回のイベントでは、九州のお茶を使用し、日本茶の達人によるレクチャーのもと初心者の方もゲーム感覚で参加いただけます。満点の方には貴重な九州茶のプレゼントをご用意しています。いざ、勝負、勝負!

**料金** ・入場料 2,000円 (事前予約制・当日現金受付)  
 ・定員 各回10名まで  
**時間** ・時間 ①11:00~ ②13:00~ ③15:30~  
 (各回60分程度を予定しています)



日本茶インストラクター  
今村 由美  
「おもてなし」とテーマに日本茶の淹れ方やお茶のある心の豊かさを暮らしに広めるため、世界で活躍中。

日本茶インストラクター協会 福岡県理事  
(株)茶時遊空間 代表取締役



日本茶インストラクター  
竹中 昌子  
福岡を中心に美味しい日本茶の淹れ方や文化を伝えるためテーマタイム・アーティストとして活躍中。

日本茶インストラクター協会 福岡県理事  
TEA FOREST JAPANESE 代表



茶歌舞伎監修  
料理研究家 徳永 睦子  
家庭料理の味を伝承するだけでなく、日本人の心と身体に健康に、食育、茶育の大切さを伝える。

一般社団法人  
お茶結びプロジェクト 理事長

ご予約はURLまたはQRコードより行ってください  
**予約URL** <https://tol-app.jp/s/9tea-pairing/r9mizv>  
予約方法 上記URLもしくはQRコードよりご予約ください。  
 注意事項 店舗・事務局でのご予約は受け付けていません。  
 主催 日本茶芸術制茶化推進協議会/一般社団法人お茶結びプロジェクト




この事業は、日本茶芸術制茶化推進協議会、一般社団法人お茶結びプロジェクトによる九州茶普及事業の一環として開催されます。参加者の皆様のご意見や資料写真・動画等は普及活動用に活用させていただきます。予めご了承ください。

TEA FOREST JAPANESE


・解答紙に出品茶の情報・生産者への導線を張って配布提供。

茶ノ記録

**九州茶歌舞伎**  
 利きお茶当りの会  
**CHA KABUKI**

時間や料金など詳細については裏面をご覧ください

九州茶歌舞伎は、  
 日本茶芸術制茶化推進協議会と、  
 一般社団法人お茶結びプロジェクトによる  
 九州茶普及事業の一環として開催されます。  
 参加者の皆様の貴重なご意見や資料写真・動画等は  
 普及活動推進に活用させていただきます。  
 予めご了承ください。

お茶結びプロジェクト  
 茶の活動の記録

  
[ochamusubi.jp](http://ochamusubi.jp)

TEA FOREST JAPANESE


御茶元ノ人

**鳥**

佐賀県 藤野  
お茶作りには、お茶の産地から広まるとされる八女茶の淹れ方から淹れ方を伝承するだけでなく、日本人の心と身体に健康に、食育、茶育の大切さを伝える。

お茶でサステナブルな未来を築く。お茶作りには、お茶の産地から広まるとされる八女茶の淹れ方から淹れ方を伝承するだけでなく、日本人の心と身体に健康に、食育、茶育の大切さを伝える。

**花**

福岡県 八女  
川口金水園  
お茶作りには、お茶の産地から広まるとされる八女茶の淹れ方から淹れ方を伝承するだけでなく、日本人の心と身体に健康に、食育、茶育の大切さを伝える。

**客**

鹿児島県 鹿見島  
原田製茶  
お茶作りには、お茶の産地から広まるとされる八女茶の淹れ方から淹れ方を伝承するだけでなく、日本人の心と身体に健康に、食育、茶育の大切さを伝える。

**風**

熊本県 山都町  
下田茶園  
お茶作りには、お茶の産地から広まるとされる八女茶の淹れ方から淹れ方を伝承するだけでなく、日本人の心と身体に健康に、食育、茶育の大切さを伝える。

| 客  | 月  | 風  | 鳥  | 花  |         |
|--|--|--|--|--|---------|
| 蒸し製玉緑茶<br>長崎県波佐見                         | 煎茶<br>鹿児島県種子島                            | 青柳製玉緑茶<br>熊本県山都                          | 釜炒り茶<br>佐賀県嬉野                            | 八女煎茶<br>福岡県八女                            | 産地・茶名   |
| 抽出時間 30秒<br>温度 80℃<br>湯量 200cc<br>茶葉量 4g | 抽出時間 60秒<br>温度 75℃<br>湯量 200cc<br>茶葉量 3g | 抽出時間 60秒<br>温度 80℃<br>湯量 200cc<br>茶葉量 3g | 抽出時間 60秒<br>温度 80℃<br>湯量 200cc<br>茶葉量 3g | 抽出時間 60秒<br>温度 70℃<br>湯量 200cc<br>茶葉量 4g | おいしい淹れ方 |
| 原田賢一                                     | 川口麻紀夫                                    | 下田博臣                                     | 太田裕介                                     | 川口慎弥                                     | 作り手     |
|  |  |  |  |  | 四茶      |

### 九州茶歌舞伎ノ記

令和四年神無月

茶組 日本茶インストラクター  
今村由美

理念 茶生産量とむむむと全国の4割を占める「九州」産地それぞれの歴史や風土・文化を感じ味わい、作り手の想いを知り楽しむ。

茶遊於 大濠テラス  
御茶元 九州茶之一同  
御茶淹 日本茶インストラクター  
茶育指導士  
御花飾 乙苑 庭道楽  
催 お茶結びプロジェクト  
主 日本茶業体制強化推進協議会

#### ○実施効果

もともと茶に興味がある参加者たちが、真剣に集中して利き茶を体験できたことで、九州茶への興味の深化に繋がった。正解を発表した後にインストラクションも行い、知識向上にもなった。参加者たちの日本茶勝負は白熱し、正解発表は大いに盛り上がった。ちなみに全問正解者は各部1名ずつという結果だった。日本茶の新商品開発モデルとして、出品茶を使用した「九州茶 茶歌舞伎セット」の開発支援を行った。実体験と合わさることでのお茶を楽しむ新たな需要創出効果が見込めた。

### ③ お茶とお酒でチル体験 with 酒造メーカー・日本茶カフェ

#### ○目的と概要

和洋食のレストラン・カフェ等飲食店・施設での日本茶活用のヒントとなり、茶の消費拡大に繋がる日本茶メニュー、コンテンツのモデルづくりを行った。日本茶カクテルなど、酒場における茶の活用をメニュー提案し、九州茶を嗜む新たなシーン・ステージを創出することを目標とし、八女茶と日本酒を掛け合わせた茶酒の体験会を開催した。

茶を料理にも活用した九州産フードペアリングを交えて実施した。



#### ○実施内容

ナビゲーターとして、日本茶インストラクター 田代亮平 氏と世界を飛び回り日本酒を伝道している酒塾 塾長 キノハチ 氏を起用し、インターナショナル・ワイン・コンテスト グランプリ受賞の酒蔵 喜多屋 とコラボした「八女茶と日本酒を掛け合わせた茶酒のコース」を発表した。九州産の食材をメインとしたフードペアリングを交えて参加者に提供した。

フードペアリングは、料理研究家とフードコーディネーター・茶育指導士らによって調理提供。熊本茶を使ったお茶まるごとドレッシングなど、茶の加工食品もレシピに取り入れ、お茶を使った料理なども披露した。

○イベントタイトル：茶に酔い候

参加者数：10名×2部

日本茶アドバイザー・茶育指導士・保育園事業者・和食料理人・パティシエ・ナイトクラブ・BAR・サロン経営者・一般参加者 他

開催場所：大濠公園 大濠テラス（福岡市中央区）HP: <https://ohori-terrace.jp/>



○茶酒のコース体験を実施

- |      |   |
|------|---|
| コース① | ウェルカムドリンクとして水出し八女煎茶   |
| コース② | 日本酒のみ 喜多屋プレミアム  |
| コース③ | 茶と酒の融合メニュー提供 茶酒① 喜多屋プレミアム×白茶  |
| コース④ | 茶と酒の融合メニュー提供 茶酒② 喜多屋極醸（ごくじょう）×玉露  |
| コース⑤ | 茶と酒の融合した新しい取組を紹介 焙じ茶日本酒「JAPANESE TEA SAKE 焙じ茶」<br><a href="https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/houjicha-nihonsyu.html">https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/houjicha-nihonsyu.html</a> |

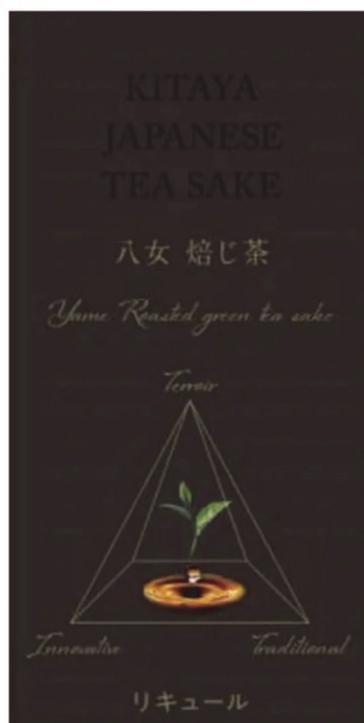
○九州産フードペアリングを実施（九州産食材・茶を活用した料理）

- 博多ふくのコンフィチュール八女本玉露和え
- サーモンと大根の砵巻き
- 宝満山〜だし巻き卵に大徳寺納豆を添えて〜
- 秋王の大吟醸漬けチーズ和え
- かごしま黒豚の茶しゃぶと蕪のサラダ〜Green Tea. Dressing がけ〜
- 九州雑穀の八女ほうじ茶コンソメスープ



○新たな取組として茶加工品等の紹介

- ・お茶まるごとドレッシング 出品者：お茶の富澤。（熊本県）
- ・JAPANESE TEA SAKE 焙じ茶 出品者：JAPANESE SALON 雫（福岡県）



○広報等

・プレスリリース

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000008.000074172.html>

・SNS リール動画

<https://youtube.com/shorts/DI3CBSMTgHY>

○制作物・配布物等



あたらしい宴になる。

茶に酔い候  
お茶とお酒の会  
CHA ni YOISORO

お茶とお酒が交われれば

2022.11.27 sun 大濠テラス 2F  
福岡市中央区大濠公園 1-9 大濠テラス (&LOCALS)

時間や料金など詳細については裏面をご覧ください




フードペアリングを交えて、茶と酒を融合した新たな「人が安らぐ」時間を八女茶のコースで体験していただきます。  
お茶とお酒のよい関係を知りつつ、日本茶と日本酒の新たな魅力体験をご堪能ください。

料金・時間

- ・入場料 5,000円 (事前予約制・当日現金受付)  
お酒を交えた八女茶のコースでフードペアリング
- ・定員 各回10名まで
- ・時間 ① 12:00~14:00 ② 15:00~17:00

※開始時刻の5分前にはご着席ください。  
※当日はお酒を提供いたしますので、お車でのご来場はご遠慮ください。



日本茶インストラクター  
田代 亮平  
日本茶の楽しさ、奥深さを広めるため、出張お茶会やイベント開催、コンナルタント、ワークショップ、日本茶メニュー開発など多岐にわたり活動。  
- 福岡 - 日本茶専門店 代表



酒造 塾長  
キノハチ先生  
八女の酒蔵喜多屋の一族として生まれた、地酒コンタクトイベント「酒造」塾長。世界各地で日本酒イベントを開催。晩酌を三倍楽しめる伝道師。  
- 坂口酒店 店主



監修  
料理研究家 徳永 睦子  
家庭料理の味を伝承するだけでなく、日本人の心と身体の健康に、食育・茶育の大切さを説き続けている。  
- 一般社団法人 お茶結びプロジェクト 理事長

ご予約は右記のQRコードより行ってください



予約方法 上記URLもしくはQRコードよりご予約ください。  
注意事項 店舗・事務局でのご予約は受け付けておりません。  
主催 日本茶業界活性化推進協議会  
一般社団法人お茶結びプロジェクト

このイベントは日本茶業界活性化推進協議会による茶の普及推進事業として、九州のお茶生産農家の皆様のご協力のもと開催されます。参加者の皆様の貴重なご意見や資料写真・動画等は普及活動推進に活用させていただきます。予めご了承ください。




茶に酔い候  
本日のお品書き

茶酒のコース

|    |                       |
|----|-----------------------|
| 茶  | 水出し八女煎茶               |
| 酒  | 特別純米酒 喜多屋 プレミアム       |
| 茶酒 | 八女白蒸煎茶×喜多屋 プレミアム      |
| 茶酒 | 八女伝統本玉露×大吟醸 極醸 喜多屋    |
| 茶酒 | JAPANESE TEA SAKE 焙じ茶 |

フードペアリング

博多ふくのコンフィチュール八女本玉露和え  
チアモンと大根の味噌煮  
宝満山 ~だし巻き卵に大徳寺納豆を添えて~  
秋王の大吟醸漬けチーズ和え  
かごしま黒豚の茶しゃぶと蕨のチヂミ ~Green Tea Dressingがけ~

本日の日本茶のスープ

九州産の八女ほうじ茶コンソメスープ

九州の食材を使用しています



茶酒の楽しみ方

冷蔵庫で冷やした日本酒を用意します。(5~8℃) 緑茶約1.4gを急須に入れ、日本酒を50ml注ぎます。1分30秒~2分待ち、ゆっくり注ぎます。

本日の茶酒

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| 喜多屋プレミアム50ml     | 大吟醸 極醸 喜多屋 50ml   |
| 八女白蒸煎茶(白蓮の夢)1.4g | 八女伝統本玉露(深碧の軸)1.5g |
| 抽出時間 1分55秒       | 抽出時間 1分45秒        |

九州産の八女ほうじ茶コンソメスープのレシピ

スープの旨味と茶の香りの合わせ技の一品

〈材料〉

|                    |   |
|--------------------|---|
| 九州産ごはん             | 1. 雑穀ごはんを炊き、程よく蒸らして軽く焼いておく。                 |
| 鯛の刺身               | 2. 鯛の刺身は霜降りし、トマトは細かく刻む。胡麻は粗挽きに刻む。           |
| 粗挽き胡麻              | 3. コンソメスープを沸かし、ほうじ茶を加え、程よく香りが出たら濾す。         |
| トマト、青み野菜、ハーブ       | 4. 器に雑穀ごはんを置き、他の具材を加えほうじ茶コンソメを注ぎ、粗挽き胡麻を散らす。 |
| ほうじ茶コンソメ           |   |
| (かりがねほうじ茶、コンソメスープ) |   |

お茶とお酒のよい関係

・歴史  
鎌倉時代の歴史書「香葉録」には、建保2年(1214)2月4日、茶祖 榮西禪師が二日酔いで苦しむ将軍 源実朝に対し、且暮と稱して茶を献上し、これを受けて実朝は大いに喜んだという記述が残っています。

・緑茶成分とアルコール  
カフェイン ... カフェインの持つ覚醒成分は、脳の酔い醒まし効果があります。  
ビタミンC、タンニン ... 二日酔いのもととなるアセトアルデヒドの分解能力が高まります。  
テアニン ... 利尿作用があり、アセトアルデヒドの体外排出を助け、カラダのむくみをとらげます。  
適度な飲酒に急須で淹れた緑茶はとても良いパートナーです。

・茶酒・お茶を使った料理のレシピ・茶と酒のよい関係情報を配布提供。

#### ○実施効果

茶のおもてなしを実践している和食の料理人らも参加し、上級茶を使った茶酒レシピが自店への参考になったとの評価を得られた。茶と酒のよい関係を提唱することで、茶の機能性・健康的な飲酒習慣への提案となった。料理業界の参加者に向けて食茶への興味を高めた。

### ④ 食の極みプロジェクト

#### ○目的と概要

九州の本物を極め、未来に残し、九州を元気にしたいという思いから、九州電力は「九州極みプロジェクト」を推進している。今年度、食分野として、「九州産食材と九州茶のペアリング」を提案し、「食の極みプロジェクト」を実施した。

#### ○実施内容

日本茶インストラクター・料理研究家・洋食シェフらでチームを構成し、九州茶・九州産食材を使って「極みメニュー・ティーペアリングメニュー」を考案。メニューには、熊本にある創業200年の歴史を持つ老舗醤油屋の調味料を用いて、九州の食の生産者・食品輸出・メディア関係者らキーパーソンを招聘して料理とお茶のコースをふるまい、意見交換会を行った。

実施日：4/27

参加者：15名 食品メーカー・生産者・流通バイヤー・外国人バイヤー・和洋食シェフ・食品開発者・メタバースデザイナー・インフルエンサー・観光事業者 等

開催場所：浜田醤油(株)サテライトスタジオ(熊本市) HP: <http://hamada1818.com/home/>



○九州食の極み 料理メニュー

- 九州産食材のオードブル4種
- 九州産真鯛のマジカルカルパッチョ

- 九州野菜のグラス盛りサラダ
- 九州産ローストビーフ バルザミコ風味
- 九州産エビチリマヨ炒め
- 九州産インゲンと胡桃のゆず味噌ドレ

○九州の極み お茶メニュー

- 長崎県 玉緑茶 HOT ストレート
- 鹿児島県 深蒸し茶 ICE 氷締めストレート
- 宮崎県 和紅茶 HOT ストレート
- 佐賀県 釜炒り茶 ICE スパークリング
- 福岡県 玉露 ICE 氷だし
- 熊本県 ほうじ茶 HOT ストレート
- 熊本県 ほうじ茶 HOT スープ
- 大分県 煎茶 ICE モヒート風アレンジティー

### ○実施効果

九州電力が推進するプロジェクトに参画し、九州茶普及伝承の取り組みをスタートすることができた。参加した食品メーカー・輸出企業等と、お茶を使った加工食品等の商品開発に関する意見交換を行うことができた。

## 2. ミニお茶マルシェ

八女茶カフェ 大濠テラスにて九州茶歌舞伎と同時に「日本茶専門家と愉しむ九州お茶マルシェ」を開催した。九州の茶産地から国内外販路開拓、お茶を活用した新商品開発など意欲的な茶業者でブースを構成し、都市部でPRが困難な茶産地・生産者らからの茶の提供を受け、九州茶のPR・出張物販支援を実施した。九州茶ブースとして、九州産抹茶の茶産地別「飲み比べ試飲」を行った。

### ○実施内容

実施日：10/29・30（土・日）

開催場所：大濠公園 大濠テラス

参加者：大濠公園に来園した一般市民・消費者・観光客

出展者：日本茶専門店・茶販売事業者・日本茶インストラクター・茶育指導士

### ○出品茶産地

福岡県：八女市

佐賀県：嬉野市

長崎県：東彼杵町・波佐見町

熊本県：山都町

鹿児島県：霧島市・南九州市・種子島

### ○茶業ベンチャー企業のブース運営支援

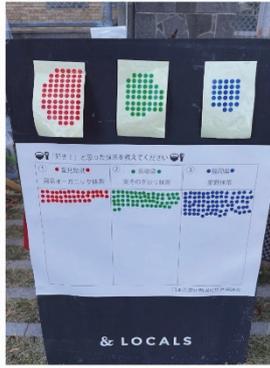
新進の日本茶専門店、茶事業者へのブース運営支援。「九州茶歌舞伎セット」など新たなコンテンツを盛り込んだ茶の商品開発支援。



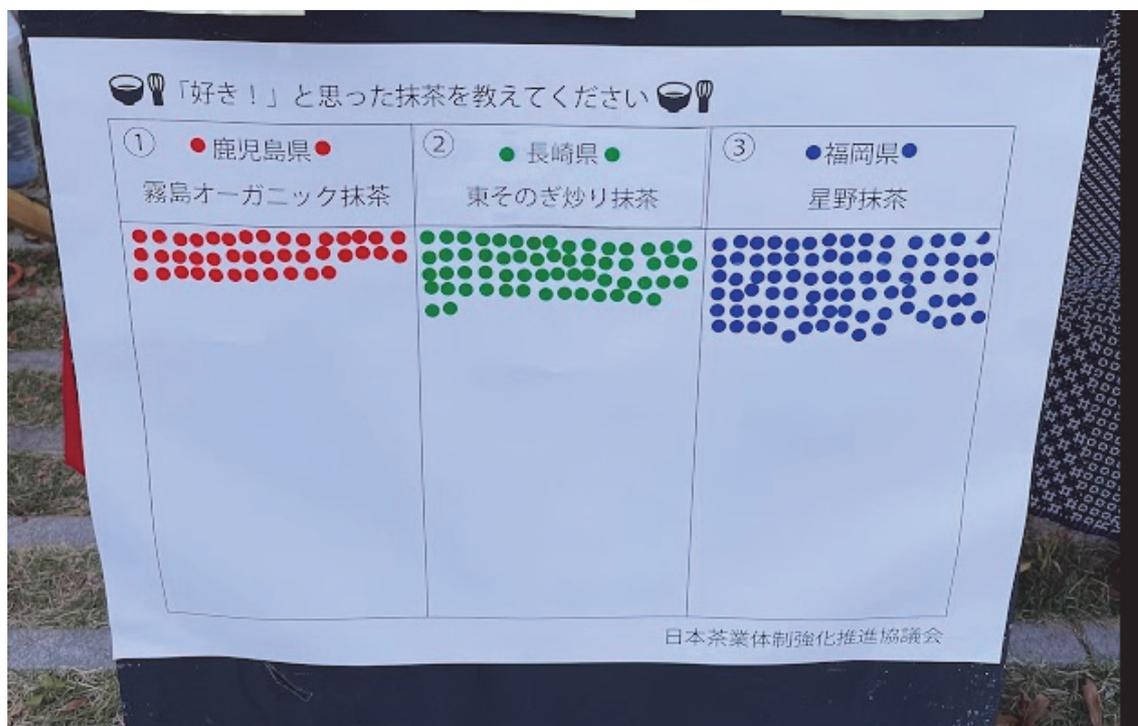
○九州産抹茶の官能調査

マルシェ参加者の老若男女・子供たちからお年寄りまでを対象に、3種類の茶産地の抹茶を試飲アンケート。嗜好・感想等をヒアリングした。

- ・八女上級抹茶（星野製茶園・八女市星野）
- ・東そのぎ炒り抹茶（茶友・東彼杵町）
- ・霧島有機抹茶（JA かがしま茶業・鹿児島市）



○試飲アンケート結果



- 1位 星野抹茶・・・地元福岡八女のお茶が、馴染みがあって飲みやすい、うまみがあると答えた回答者が多かった。
- 2位 東そのぎ炒り抹茶・・・釜炒り茶の工程を取り入れた抹茶だったので、日常のお茶の雰囲気を感じられるという回答が多かった。
- 3位 霧島有機抹茶・・・有機抹茶特有の苦み・渋みを感じ取る回答者が多かったが、カラダに摂取するなら有機栽培茶に興味があるという回答者が多かった。

○広報・PR

- ・SNS 配信

<https://www.instagram.com/p/CkTX2MrJZww/?hl=ja>

○制作物・配布物等



・他に、茶産地から預かったパンフレット・チラシ等を配布した。

○実施効果

「日本茶専門家と愉しむ」というテーマから茶に興味を持つ来場者を多く獲得できた。実際の消費者に対して、それぞれの切り口から新たな茶の付加価値を発信する事業者にPRの場を提供できた。老若男女に向けた抹茶の飲み比べを行ったことで、嗜好調査ができ、出品された茶の事業者へフィードバックすることが出来た。

### 3. 九州茶サンプリング

日本茶好きが集まる食のアンテナショップでの九州茶サンプリング・普及チラシ等の配布。協議会・茶産地から提供された情報誌等の配布、日本茶情報 web サイトへの新規誘導。

○実施内容

食のアンテナショップのイベントスペースにて、店舗での商品購入のお客に対して九州煎茶の一煎パックと情報誌をプレゼントする企画を実施した。配布物を活用して、九州茶の情報 web サイトに誘導を行ったほか、「茶の健康効果 20選」を配布提供した。

## ① 逸品百彩ももち浜

実施日：11/7（月）～13（日）

開催場所：TNC 放送会館 1階 逸品百彩ももち浜（福岡市早良区）

参加者：来店者（消費者・観光客・地域住民）

出展者：八女市・嬉野市・東彼杵町・南九州市の茶業課

配布実績：九州煎茶一煎パックと情報誌のセット 1,500セット

### ○実施風景



## ② DOCORE どおこれ ふくおか商工会ショップ

実施日：11/9（水）～16（火）

開催場所：博多マルイ 2階 DOCORE （福岡市博多区・博多駅直結ビル）

参加者：来店者（消費者・観光客・地域住民・博多駅利用者）

出展者：八女市・嬉野市・東彼杵町・南九州市の茶業課

配布実績：九州煎茶一煎パックと情報誌のセット 1,500セット

## ○実施風景



## ○広報・PR等

- ・ SNS 配信

<https://www.facebook.com/ochamusubi>

## ○制作物・配布物等

九州茶一煎パック、茶の健康効果20選、茶産地のチラシ、パンフレット等

## ○実施効果

購入者への九州銘茶一煎パック・プレゼントの訴求で、出店先店舗での茶の購入促進・売り上げ拡大に貢献できた。距離的に都市部でのイベントやサンプリングが困難な茶産地のPR支援に繋がった。紙・web媒体を活用して九州茶産地紹介・茶の機能性などの情報提供を実施できた。

## 4. 九州茶普及・伝承に係る広報活動

九州茶体験イベントに合わせて、日本茶インフルエンサーたちの活動記録をもとにした短編PV・イベントCMを制作し、継続的にフォロワーに向けてweb配信を行った。

インフルエンサーのセルフPRにも活用してもらい、各フォロワーや日本茶ファンへの

発信を行った。各イベントは映像として、撮影・記録を行い、九州茶への興味が深まる映像として編集し、web 配信した。紙媒体では、今年度の活動を「新しい日本茶の楽しみ方」と、「九州のお茶に夢中な人々」を結び付け、ティーペアリングの情報と交えてリーフレットを発行した。

#### ○プレスリリース 一式

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/74172](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/74172)

#### ○映像制作

##### ①九州茶イベント告知・ショートPV

普及イベントの開催告知・SNS リール動画として運用。

<https://www.youtube.com/shorts/eCyYgFSa9z8>

##### ②活動記録動画「お茶で三笑」

今年度イベント・活動取材・撮影・編集し、「ティーペアリングや茶育、新しいお茶の楽しみ方を主軸に、お茶に夢中な人々、お茶を伝え、楽しむ人々、お茶を学び成長する子どもたち」を紹介するPVを制作・配信。

<https://www.youtube.com/watch?v=1WfaJU1D-i8> （現在非公開）

##### ③九州茶出張イベント活動支援

活動記録を基に、東京 八芳園で10月末に行われた日本茶イベントでの八女茶ブースPR・日本茶インストラクター活動支援としてブースモニター用動画を制作し提供。

<https://youtu.be/1NygL2AvPi4>



・展示会ブース放映の様子

### ○リーフレット制作

「お茶を楽しむ人々」をテーマに、故事「虎溪三笑」(禅語)の逸話を基に、時代の変化を恐れず、お茶を愛し、お茶に愛され、大好きなお茶に夢中になって生きている人々を活動イベントと合わせて紹介。九州茶の特徴や魅力、特別な楽しみ方を日本茶専門家の立場から伝える媒体として発行した。またお茶の文化を夢中になって学び、成長する子どもたちからのメッセージを寄せている。「時代の変化の時、押し寄せてくるあらゆる“おそれ”を、お茶に夢中になることで忘れ(構わず)、愉しみながら生きている人がいる。日本文化に誇りと敬意をもち、学び、そしてその未来へと続く。」というメッセージを込めています。

構成：12ページ・リーフレット

内容：日本茶専門家による九州茶のススメ・新しいお茶の楽しみ方のススメ(ティーペアリング・茶歌舞伎・茶酒 各人物・普及活動紹介)・伝統文化こども茶育教室受講生メッセージ・日本茶情報サイトおよび九州茶普及活動QRコード掲載ページ・発行人情報とメッセージ

部数：1,500部 発行

配布先：日本茶イベント・ワークショップ参加者・参画いただいた茶産地・企業向けに配布



お茶に夢中になる賢人たちをイメージした表紙。

※本紙を別添で送付

## ○九州茶普及イメージデザイン制作

試飲カップ・サンプリングセット・フライヤー等に使用



## ○実施効果

SNSによるイベント告知は、ショートPVのプロモーションにより、即時満席になるなど大きな集客効果があった。記録撮影で得た動画・写真素材は、日本茶インストラクターたちのセルフPRにも活用でき、日本茶ファンへのアプローチやフォロワー増加にもつながり、茶産地PRイベントのブース用モニター動画の制作にも役立った。リーフレットは日本茶インストラクターたちによって継続的に行われているワークショップでの配布用資料としても役立てる。

## 5. 博多伝統文化子ども茶会

子育て NPO 法人 wing-wing (福岡市) が行う、令和4年度 文化庁 伝統文化親子教室事業において、第6回 博多伝統文化こども茶育教室が開催された。運営協力として、九州茶育指導士会メンバーにて、教室参加の子供たちに煎茶道にならって九州の茶を使ったお茶淹れを指導した。地元博多の茶文化・茶の歴史から、製茶法の違いの飲み比べクイズ、八女玉露しずく茶体験などを交えて教室を運営し、卒業生たちによる子供茶会を開催した。

茶会は、低学年の子らによる煎茶席、高学年の子らによる大福茶席を設え、保護者・父兄・茶業関係者・地域住民が参加した。

## ○実施内容

実施日：茶育教室 10/1. 10/22. 11/13. 11/20. 11/26 こども茶会 12/18

教室参加者：年中～高校2年生 20名 及び父兄・保護者

茶会参加：父兄・茶業関係者・地域住民・NPO活動関係者 60名

開催場所：茶育教室@舞鶴公園 舞鶴館 こども茶会@大濠公園 日本庭園

○茶育教室（10～11月）



○こども茶会（12月18日）

煎茶席（低学年）



## 大福茶席（高学年）



### ○実施効果

クイズ形式で製茶法の違いなどを学ぶことで、子供たちのお茶に対する興味を深めることが出来た。家庭で率先してお茶を淹れるようになった子達もおり、お茶を囲んだ家族団らんの時間を作れるようになったと父兄からの報告もあった。言葉遣いや、食事の作法もきれいになったという意見も寄せられ、茶育による子供たちの成長を感じることができた。

## 6. 専門学校生に向けた伝統文化茶育授業

福岡ウェディング&ホテル・IR 専門学校2年生を対象とした伝統文化・茶道授業を実施した。

### ○目的と概要

婚礼・観光・ホテル業界の未来の社会人に向けて、九州のお茶文化と様々なお茶の種類、煎茶道・抹茶道にそっての文化的なおもてなしを学んでもらうため、専門学校と連携したお茶の達人講座を実施した。

### ○実施内容

各20名 5回授業（日本茶に関する座学1回・煎茶道2回・抹茶道2回）×2クール

対象者：福岡ウエディング&ホテル・IR 専門学校 2年生



### ○実施効果

将来、観光・ホテル・ウエディング業界で働くことを希望する学生たちの日本茶に対する興味を深めることが出来た。日本の婚礼文化、おもてなし文化を学び、お茶の知識を持ち、世界で活躍できる人材の育成につなげたい。

### 【総括】

本年度も、3年続くコロナ禍ではありましたが、細心の注意と社会状況を見ながら、計画していた事業を予定どおり実施することができた。

新次元でお茶を楽しめる取り組みは何かなど、若者スタッフも交え、一同で検討を加えつつ、長期にわたった事業を実施することができた。

例年の博多駅商業施設での九州茶サンプリング企画は、毎年行ってほしいとの要望があり、今年度も行い、配布場所や、回数を増やして行った。

ティーペアリングイベントは、本年度は九州における食のキーパーソンとの連携を図り企業コラボで行ったが、予想を上回る参加者数で急遽回数を増やした。

WEB 発信の威力も感じながら、企画運営側と参加者、関係者に対する手ごたえを感じたイベントであった。イベント回数を増やし、新たなお茶の価値を創造して行けたらと考えている。

次世代に向けて、お茶を飲む人を育てるとの思いのもとで行っている「子ども茶育事業」は、育成メンバーの子供たちの成長を目の当たりにし、継続して実施したい。

新たな取り組みで、専門学校での文化茶育事業は、今後の茶業普及活動の人材育成には欠かせない事業である。彼らこそ世界への日本茶・食の伝道師となり得ると考えられることから、今後も支援していきたい。

広報活動には、コストパフォーマンスの良い、インターネット・SNS を活用した企画を継続して実施する。九州茶普及活動は、今年度の活動 PV を基本として、毎年度、記録映像として補完し、今後の普及活動の軸となる動画配信を行ってまいりたい。

一般社団法人 お茶結びプロジェクト  
理事長 徳永睦子

# 令和4年度 九州茶普及活動実績報告書

## 九州茶フェア 2022

### 九州茶 EVOLUTION～茶文化の進化～

2023年1月31日



一般社団法人 お茶結びプロジェクト

令和4年度 九州茶フェア2022実績報告書

実施者：一般社団法人 お茶結びプロジェクト

## 2. 茶の需要拡大に資する取組の実施

### (1) ポスター等を使った「日本茶と暮らそうプロジェクト」の展開

コロナ禍における健康不安、行動制限によるストレスに鑑み、日本茶文化・茶業関係者が連携して、お茶の持つ人の心と体への働きに関する情報提供や生活文化活動を応援する全国的な運動を展開した。

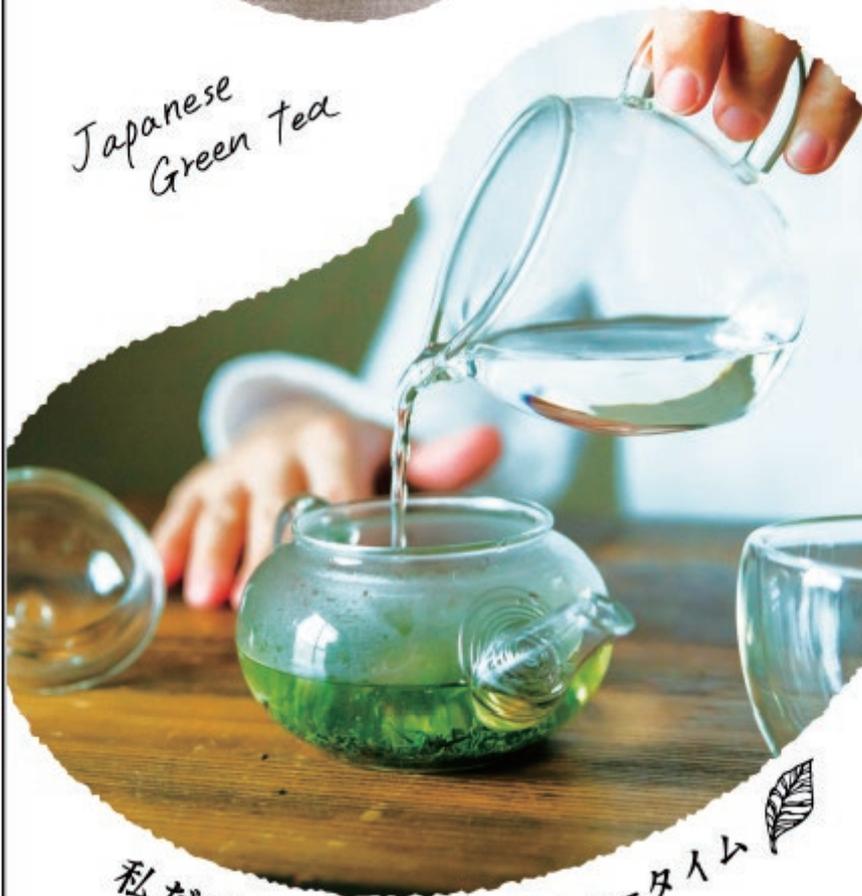
具体的には、農林水産省と連携して、全国的な需要・消費拡大運動「日本茶と暮らそうプロジェクト」の一環として、「毎日お茶のある暮らし」を提案するポスター・リーフレットを作成・配布し、消費者等に情報発信した。

なお、取組の詳細は、以下、添付資料のとおりである。

# 日本茶で楽しむ 贅沢なひととき



Japanese  
Green Tea



私だけのとおきのティータイム



## 日本茶と暮らそうプロジェクト

主催者 日本茶業体制強化推進協議会

協賛団体 (公社)日本茶業中央会、全国茶生産団体連合会、全国茶商工業協同組合連合会、日本茶輸出組合、東京茶道会、(一社)全日本煎茶道連盟、NPO法人日本茶インストラクター協会、日本紅茶協会、(公社)静岡県茶業会議所、(公社)京都府茶業会議所、(公社)鹿児島県茶業会議所、三重県茶業会議所



農林水産省  
お茶のページ  
はこちら



日本茶業体制強化推進協議会は、農林水産省や関係団体と連携し、新型コロナウイルス感染症の影響で減少しているお茶の消費拡大を図るため、様々な暮らしの中でお茶を楽しむ「日本茶と暮らそうプロジェクト」を実施しています。



Japan Tea Action

Let's Relax / Drink Japan Tea!

Japan Tea Action  
はこちら



日本茶専門のウェブサイト「Japan Tea Action」では、美容や健康をサポートする機能やリラックス効果など、日々の暮らしを楽しく豊かにする日本茶のチカラを伝えています。

ポスター

### 私だけの とっておきの ティータイム

忙しい毎日を癒らせてくれるような特別な時間を日本茶とともに味わってみませんか？お気に入りの茶器や茶室を用意して日本茶を淹れながらじっくりと自分の時間を楽しみましょう。

#### 美味しいお茶の淹れ方



- ① 湯呑みに十分に湯を注ぎ、茶葉を淹れ、70〜80℃に淹れます。
- ② 茶葉は1人分、約3g(ティーカップ1杯)を目安に淹れます。
- ③ 1のお湯を急須に注ぎ、約30秒待ちます。(お好みに合わせて調整してください)
- ④ 湯呑みに茶葉を淹れ、約30秒待ちます。お好みに合わせて調整してください。

熱湯には、充分ご注意ください。



日本茶専門のウェブサイト「Japan Tea Action」では、美容や健康をサポートする機能やリラックス効果など、日々の暮らしを楽しく健やかにする日本茶のチカラを伝えていきます。

#### 日本茶と暮らそうプロジェクト

主催者 日本茶専門強化推進協議会  
協賛団体 (公社)日本茶業中央会、全農産物産団体連合会、全農産物工業同業組合連合会、日本茶輸出組合、東京茶業会、(一社)愛知日本茶産業振興、(財)日本茶インストラクター協会、日本茶振興会、(公社)静岡茶業振興会、(公社)京都府茶業振興会、(公社)鹿児島茶業振興会、(公社)鹿児島茶業振興会、(公社)鹿児島茶業振興会

## 日本茶で楽しむ 贅沢なひととき

Japanese Green Tea



### 01. 香りとお色を楽しむ

日本茶を淹れながら爽やかな香りと美しい緑色を五感で楽しみましょう。



### 02. じっくり味わう

香りや色を楽しんだ後は、日本茶の旨味、渋み、甘みをじっくり味わいながらくつろぎのひとときを過ごしましょう。

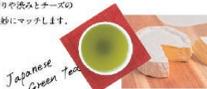


### 03. ペアリングを楽しむ

日本茶と食事やお菓子の相性を楽しむフードペアリングもおすすです。様々な組み合わせで日本茶をもっと楽しむことができます。

#### 煎茶×チーズ

煎茶の香りと渋みとチーズの旨味が絶妙にマッチします。



#### 煎茶×モンブラン

奥のよろやかで優しい甘みと煎茶の渋みがよく合います。





#### ほうじ茶×焼き芋

ほうじ茶の香ばしい香りとスッキリとした味わいが、焼き芋の甘さとよく合います。

#### 和紅茶×パン

和紅茶のマイルドでスッキリした味わいと、香ばしいパンがマッチします。

#### 玄米茶×ドライフルーツ&ナッツ

ナッツの香ばしさと玄米茶の香りが相性抜群です。

リーフレット



4日茶推第 16 号  
令和4年8月19日

都府県茶関係課 御中  
日本茶文化・茶業関係者 各位  
日本茶文化・茶業関係機関 御中

日本茶業体制強化推進協議会  
会長 大森 正 司



ポスター等を使った「日本茶と暮らそうプロジェクト」の展開について

常日頃より日本茶文化・茶業の推進にご尽力いただくとともに、日本茶業体制強化推進協議会(事務局：(公社)日本茶業中央会)の事業にご理解・ご支援をいただき、誠にありがとうございます。

一昨年以来、世界的に新型コロナウイルスの感染拡大が続き、社会・経済活動の自粛、行動変容が求められ、人の健康のみならず経済・文化等社会活動全般に悪影響が及んでいます。

このため、当協議会では、コロナ禍における健康不安、行動制限によるストレスに鑑み、日本茶文化・茶業関係者が連携して、お茶の持つ人の心と体への働きに関する情報提供や生活文化活動を応援する全国的な運動を展開することとしました。

具体的には、農林水産省と連携して全国的な運動「日本茶と暮らそうプロジェクト」の一環として、毎日お茶のある暮らしを提案するポスター・リーフレットを作成・配布し、消費者等に情報発信することとしました。

日本茶文化・茶業関係者団体等におかれましては、何かとお忙しい中ではありますが、本運動にご理解を頂き、会員等への配布方よろしく願いいたします。

また、茶業関係者の皆様におかれては、リーフレットにQRコードを記載しておりますので、関係情報の閲覧をお願いするとともに、お茶店舗・体験施設等を検索できるポータルサイト「日本茶ドア」への新規登録を改めてお願いいたします。

(問い合わせ先)

日本茶業体制強化推進協議会

事務局：(公社)日本茶業中央会

TEL:03-3434-2001

専務理事 森山 moriyama@nihon-cha.or.jp

事務局 中村 nakamura@nihon-cha.or.jp

事務局 木下 kinoshita@nihon-cha.or.jp

令和4年度 全国的な日本茶文化普及運動ポスター・リーフレット配布先一覧表（総括表）

| 番号 | 配布先                      | 箇所数 | ポスター（A2版） | リーフレット（A4・三つ折） | 備考   |
|----|--------------------------|-----|-----------|----------------|------|
| 1  | 全生連                      | 19  | 560       | 820            |      |
| 2  | 全茶連                      | 23  | 3,370     | 83,700         |      |
| 3  | 輸出組合                     | 4   | 225       | 5,600          |      |
| 4  | 静岡茶業会議所                  | 1   | 100       | 800            |      |
| 5  | 京都会議所                    | 1   | 60        | 600            |      |
| 6  | 鹿児島茶業会議所                 | 1   | 60        | 600            |      |
| 7  | 三重県茶業会議所                 | 1   | 60        | 600            |      |
| 8  | 東京茶道会(田中仙堂)(家元5)         | 1   | 30        | 500            |      |
| 9  | 全日本煎茶道連盟（海野俊堂）<br>（家元31） | 1   | 50        | 500            |      |
| 10 | 日本茶インストラクター協会            | 21  | 250       | 3,190          |      |
| 11 | 茶の生産県                    | 31  | 155       | 1,550          | ×5 0 |
| 12 | 農水省                      | 1   | 15        | 300            |      |
| 13 | 国際日本茶協会                  | 1   | 10        | 100            |      |
| 14 | 日本茶業体制強化推進協議会            | 4   | 55        | 1,740          |      |
|    | 合計                       | 110 | 5,000     | 100,600        |      |

## (2) 新茶前線北上レポートの実施

### ①背景・目的

今年度は若者のモチベーションの一つである「丁寧な暮らし」（日常生活をただこなすだけでなく、手間と時間をかけて日常生活に向き合う暮らしのこと）を求める層に向けて、令和3年度にメディア型サイトとして再構築したJTA（Japan Tea Action）サイトを活用して、手間ひまをかけて楽しむお茶の魅力や新茶の季節性、地域ごとのお茶の個性等の情報を深掘りし、PRする。

### ②事業内容

新茶の時期令和4年4月～5月にかけて、新茶前線の北上と合わせて全国の5か所（知覧、嬉野、宇治、川根、狭山）のお茶産地を順次取材し、「新茶前線北上レポート」（レポーター：山田璃々子さん）として、各地域の新茶の個性、魅力をJTAサイトで紹介、発信した。

### ③JTA サイトアクティブユーザー数

（令和4年4月1日～令和5年1月31日の累計）

|          |            |
|----------|------------|
| 大阪（府域内分） | 1, 6 6 1   |
| 東京（都域内分） | 7, 1 3 0   |
| 愛知（県域内分） | 8 2 2      |
| その他地域    | 1 2, 8 8 2 |
| 合計       | 2 2, 4 9 5 |

### ④JTA サイト SNS 経由ユーザー数

（令和4年4月1日～令和5年1月31日の累計）

|           |       |
|-----------|-------|
| Twitter   | 1 7 9 |
| Facebook  | 1 7 1 |
| Instagram | 5 2 0 |
| 合計        | 8 7 0 |

取組の詳細は、別添「実績報告書」のとおりである。

令和4年7月15日

## 新茶前線北上レポート 事業実績報告書

主催者: 日本茶業体制強化推進協議会

実施者: 株式会社 未来づくりカンパニー

東京都港区赤坂 3-13-4 第3 吉田ビル  
3F

### 1. 事業目的

Web サイト「Japan Tea Action」(<http://japanteaaction.jp/>) は、令和3年度において日本茶専門のメディア型 Web サイトとして再構築し、消費者にとって興味・関心のあ  
る日本茶コンテンツをセレクトして、深掘りしながら情報発信・PR を展開している。

近年は、特に若者層への日本茶普及の必要性が高まる中、コロナ禍で変化した若者の  
モチベーションを捉え、そこに日本茶の価値を掛け合わせることで、ターゲット層の興  
味を惹くコンテンツが必要と考えられる。本事業では、若者のモチベーションの一つで  
ある「丁寧な暮らし」を求める層に向けて、手間ひまをかけて楽しむお茶の魅力や、新  
茶の季節性、地域ごとのお茶の個性についての情報を深掘りし、PR することで、若者層  
への日本茶普及に貢献し、日本茶の需要・消費拡大に繋げることを目的とする。

### 2. 事業内容

<事業名称> 新茶前線北上レポート

<事業実施の背景>

モノや情報が溢れる現代社会で、近年、「丁寧な暮らし」が若い世代の間で浸透してい  
る。「丁寧な暮らし」とは、日常生活をただこなすだけではなく、手間と時間をかけて  
日常生活に向き合う暮らしのこと。コロナ禍における外出自粛は、多くの人にとって  
日々の「暮らし方」に目を向けるきっかけとなり、「丁寧な暮らし」を求める若者の増  
加を加速させたとされる。

「丁寧な暮らし」の実践の一つが、季節を愛でること。1年を通して四季を大切にす  
る文化がある日本人にとって、季節の草花を飾ったり、旬の食材を味わったりすること  
は、丁寧な暮らしそのもの。コロナ禍によるステイホームで改めて日本の行事が見直さ  
れる中で、「新茶前線」などの季節感を訴求することは、若者にとって興味を惹く内容だ  
と考えられる。

<実施内容>

「丁寧な暮らし」を求める一定層の若者に向けて、各地域の新茶の魅力を Web レポー  
トと Instagram で発信する。若い世代への発信力が高く、お茶の活動に力を入れている

山田璃々子氏がレポーターを務め、新茶前線の北上とあわせて、5箇所の茶畑を訪れてレポートし、新茶の季節性や、地域ごとの個性など「丁寧な暮らし」に結びつくような情報を発信した。

●新茶産地取材・体験

「新茶前線」を切り口に、各地域・各茶園の新茶の個性（栽培について・味・こだわり）や物語についてお話をお伺い。また新茶が出来るまでの工程を実際に体験させていただきます。

- <内容>
- ・農家さんインタビュー
  - ・茶畑見学
  - ・茶摘みお手伝い
  - ・加工お手伝い 等
  - ・取材、体験の様子の撮影



●Webレポート

「Japan Tea Action」サイト内の特設ページに、取材内容・体験内容をまとめたレポートを掲載。1産地2記事のボリュームで新茶を深掘りして紹介する。



●Instagramレポート

その日の取材内容や茶産地の情景・空気感を、写真や動画をあわせて簡潔に発信していく。1産地6記事。



運動

<レポーター>

山田 璃々子 氏（慶應義塾大学環境情報学部 3 年・ミス SFC コンテスト 2021 グランプリ）



大学 1 年生の頃からキャンパスでキッチンカーを用いたカフェを立ち上げ・運営。商品の 1 つとして扱っていたお茶に興味を持ち、茶畑を訪問。お茶の個性をつくりだす風景や農家さんの思いに感動し、全国の茶畑を巡遊している。Instagram のフォロワーは 1.4 万人にのぼる。

<取材先>

- ・鹿児島県知覧茶／浮辺製茶 (<http://harulban.info/>)
- ・佐賀県うれしの茶／井上製茶園 (<https://inoue-seichaen.com/>)
- ・京都府和束茶／京都おぶぶ茶苑 (<https://www.obubu.com/>)
- ・静岡県川根茶／つちや農園 (<http://www.tsuchiya-nouen.com/>)
- ・埼玉県狭山茶／奥富園 (<https://okutomien.theshop.jp/>)

<スケジュール>

|                 | 4月                           |   |                                | 5月        |            |               | 6月              |   |   |
|-----------------|------------------------------|---|--------------------------------|-----------|------------|---------------|-----------------|---|---|
|                 | 1                            | 2 | 3                              | 1         | 2          | 3             | 1               | 2 | 3 |
| 全体              | 全体企画<br>各お茶農家さん<br>お打ち合わせ・調整 |   |                                | 新茶レポート    |            |               |                 |   |   |
| 新茶取材            |                              |   | 知覧<br>4/25,26<br>嬉野<br>4/28,29 | 宇治<br>5/1 | 川根<br>5/10 | 狭山<br>5/12,13 |                 |   |   |
| クリエイティブ関連<br>PR | 特集サイト制作                      |   |                                | 関連ツール制作   |            |               | SNS展開・PR関連 適宜展開 |   |   |

<特設 Web サイト (http://japanteaaction.jp/zensen)>

### 3. 取材の様子

< 知覧茶：浮辺製茶さん(4/25, 26) >



< うれしの茶：井上製茶園さん(4/28, 29) >



< 和束茶：京都おぶつ茶苑さん(5/1) >



< 川根茶：つちや農園さん(5/10) >



< 狭山茶：奥富園さん(5/12, 13) >



## 4. WEB レポート

### < 記事概要 >

取材内容に基づき、レポーターの視点から、1産地につきおよそ1800～2500字の記事を、前編・後編の2つに分けて公開。

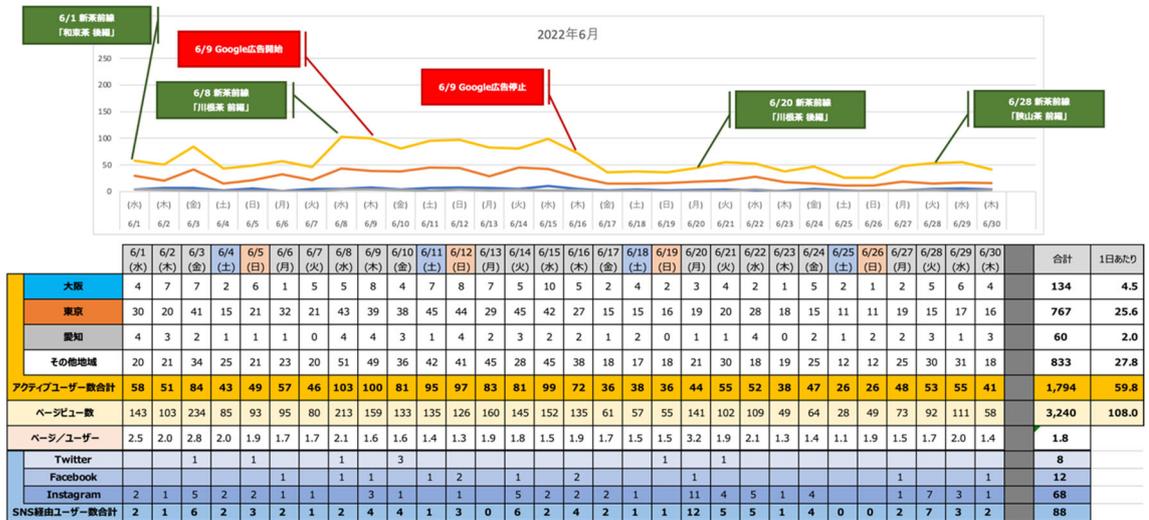
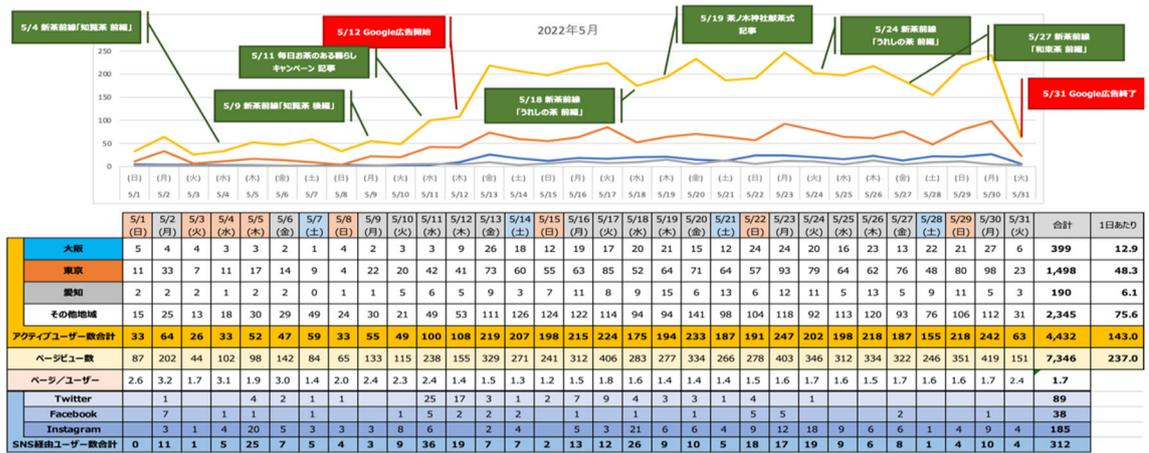
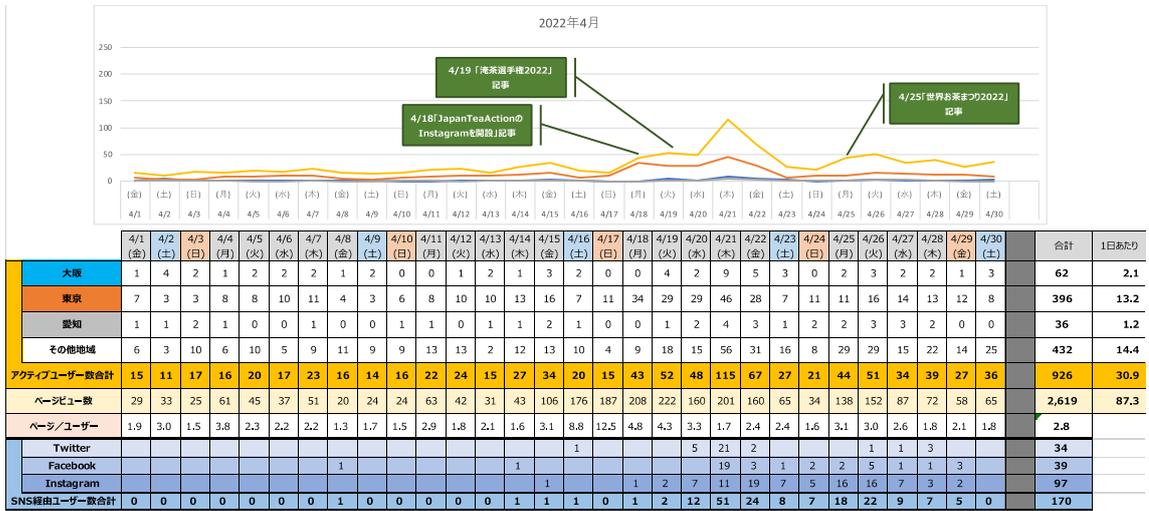
| 掲載日        | 記事タイトル   |
|------------|--|
| 2022-05-04 | 知覧茶【前編】広大な茶畑でのお茶づくり                            |
| 2022-05-09 | 知覧茶【後編】味わって感じるお茶づくりへのこだわりと、これからの知覧茶            |
| 2022-05-18 | うれしの茶【前編】段々茶畑の景色と、美味しいお茶のためのひと手間               |
| 2022-05-24 | うれしの茶【後編】伝統の形「玉緑茶」と、次の世代のお茶づくり                 |
| 2022-05-27 | 和束茶【前編】茶源郷から伝える、幅広いお茶の楽しみ方                     |
| 2022-06-01 | 和束茶【後編】多様なお茶の楽しみ方を、世界へ                         |
| 2022-06-08 | 川根茶【前編】標高600m、天空の茶園に根付くお茶摘みカルチャー               |
| 2022-06-20 | 川根茶【後編】経験や感覚を活かした、お茶の木ファーストのお茶づくり              |
| 2022-06-28 | 狭山茶【前編】丁寧なお茶づくりの現場から、お花のような甘い香りの「菱洞（いちよう）茶」って？ |
| 2022-07-07 | 狭山茶【後編】磨きをかける「仕上げ加工」と、広がるお茶の楽しみ方               |

### (記事例：うれしの茶後編)



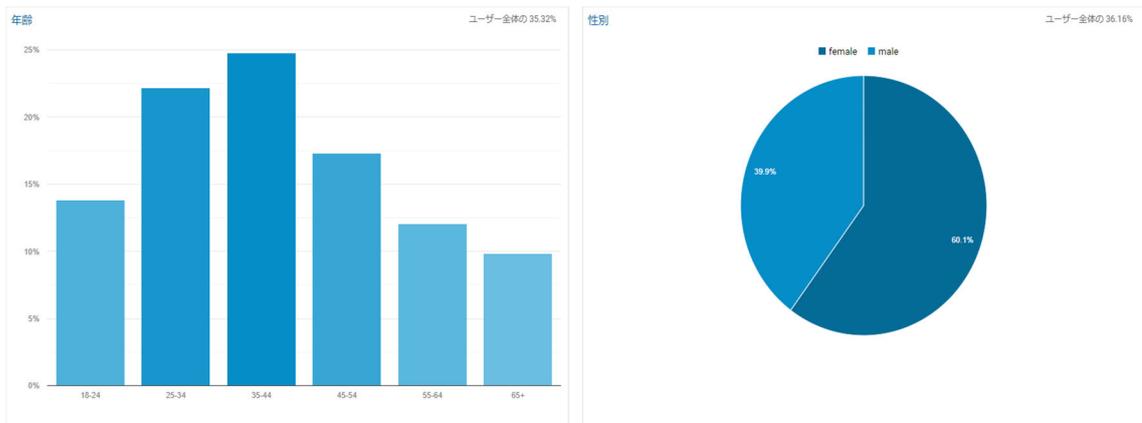
<WEB アクセス数>

2022/4/1~6/30 のアクセス数



<Google 広告>

・2022/4/1~6/30 のアクセスユーザー、年齢および性別の割合



#### 4. Instagram レポート

取材内容に基づき、レポーターの視点から、1産地につき6記事を投稿。

| 掲載日        | 投稿内容                         | いいね数 | コメント数 | 掲載日        | 投稿内容                       | いいね数 | コメント数 |
|------------|------------------------------|------|-------|------------|----------------------------|------|-------|
| 2022-04-20 | 【新茶前線北上レポート】のお知らせ            | 51   | 1     | 2022-05-09 | 【和東茶】"生きたお湯"を使う            | 117  | 3     |
| 2022-04-24 | 新茶前線1ヶ所目【知覧茶】                | 64   | 2     | 2022-05-10 | 【和東茶】茶かぶき体験                | 110  | 3     |
| 2022-04-25 | 【知覧茶】新茶前線さいしょの地へ             | 193  | 8     | 2022-05-11 | 【和東茶】波うつ茶畑の中で、第二章へ向かって     | 98   | 5     |
| 2022-04-26 | 【知覧茶】ひと工夫で彩り豊かに              | 165  | 4     | 2022-05-12 | 新茶前線4ヶ所目【川根茶】              | 62   | 3     |
| 2022-04-27 | 【知覧茶】摘んだお茶の葉は、畑から次なる場所へ      | 146  | 4     | 2022-05-13 | 【川根茶】摘み子さんに混じってお茶摘み        | 144  | 8     |
| 2022-04-28 | 【知覧茶】お茶の「春一番」                | 176  | 3     | 2022-05-14 | 【川根茶】急斜面の茶畑をかき分けながらお茶摘み    | 114  | 7     |
| 2022-04-29 | 【知覧茶】様々な品種のお茶づくり             | 83   | 1     | 2022-05-15 | 【川根茶】"勤"ビュートをフル稼働してつくる     | 108  | 5     |
| 2022-04-30 | 新茶前線2ヶ所目【うれしの茶】              | 65   | 4     | 2022-05-16 | 【川根茶】人が感じていることを、お茶も感じている   | 168  | 8     |
| 2022-05-01 | 【うれしの茶】お茶の「色」と「あまみ」を引き出すひと手間 | 160  | 4     | 2022-05-17 | 【川根茶】この地にあったお茶づくり          | 121  | 3     |
| 2022-05-02 | 【うれしの茶】手づくりのお茶道具             | 128  | 6     | 2022-05-18 | 新茶前線5ヶ所目【狭山茶】              | 72   | 5     |
| 2022-05-03 | 【うれしの茶】"手"の動きを大きくしたのが"機械"    | 106  | 5     | 2022-05-19 | 【狭山茶】暮らしの近くにあるお茶畑          | 127  | 3     |
| 2022-05-04 | 【うれしの茶】雄大な茶畑の景色              | 127  | 6     | 2022-05-20 | 【狭山茶】お天気を相手に               | 112  | 3     |
| 2022-05-05 | 【うれしの茶】お茶づくりを継ぐ、お茶の楽しさを開拓する  | 127  | 2     | 2022-05-21 | 【狭山茶】寝台で休まるお茶の葉            | 215  | 10    |
| 2022-05-06 | 新茶前線3ヶ所目【和東茶】                | 63   | 2     | 2022-05-22 | 【狭山茶】お茶に磨きをかける最後の工程「仕上げ加工」 | 133  | 4     |
| 2022-05-07 | 【和東茶】合言葉は一芯二葉。握手するように摘んでいく   | 142  | 10    | 2022-05-23 | 【狭山茶】お茶の楽しみ方を広げていく         | 167  | 5     |
| 2022-05-08 | 【和東茶】加工場見学&新茶の天ぷらランチ         | 116  | 5     |            |                            |      |       |



<Instagram アクセス数>

リーチ数（投稿を見たユーザー数）：1記事あたり 681~3510



### (3) Japan Tea Stand の展開

通勤中のサラリーマンや買い物客等が多い、JR 有楽町駅前の東京交通会館サンプリングスペースにおいて、キッチンカーによる日本茶スタンドを設置し、全国のお茶を無償で提供する呈茶及びPR活動を実施した。

また、呈茶時には、QRコードを利用して、お茶を待つ人達を「Japan Tea Action サイト」内に開設した、「より深く日本茶を知ってもらうための特設サイト」へ誘導するとともに、その場で回答できるアンケート WEB ページへ誘導し、日本茶に関するアンケート調査を実施した。

呈茶後は、その場で飲むわけではないため、人の滞留が防げ、コロナ禍に対応した分散型のお茶体験を可能とした。

なお、取組の詳細は、以下、添付資料のとおりである。

令和5年1月6日

## Japan Tea Stand 事業実施報告書

主催者：日本茶業体制推進協議会

実施者：株式会社未来づくりカンパニー

東京都港区赤坂 3-13-4 第3吉田ビル  
3F

### 1. 事業目的

Webサイト「Japan Tea Action」(<http://japanteaaction.jp/>)は、日本茶専門のメディア型Webサイトとして令和3年度事業で再構築を実施し、消費者にとって興味・関心のある日本茶コンテンツをセレクトして、深掘りしながら情報発信・PRを展開している。

一般的に、情報過多の時代で伝えたいことを記憶してもらうためには、視覚だけでなく「五感」に響く体験が、より強い記憶につながるとされる。日本茶においては、実際に飲んでもらうことが一番の体験だと考えられる。そこで本企画では、通勤中のサラリーマンなど人通りが多い場所で、日本茶キッチンカー「Japan Tea Stand」を展開し、茶葉のサンプリングを実施する。普段日本茶に親しみがない人に対して、日本茶の美味しさのPRと同時に、コロナ禍での出勤を労う文脈で、リラックス効果を筆頭としたお茶の健康効果を訴求し実際に飲んでもらい、お茶との接点を生み出すことで、訴求内容に説得力が増し、日本茶の需要・消費拡大、茶業界のPRに繋げることを目的とする。

また、通勤中にコーヒーを購入する姿が多く見られるため、コーヒーの代わりにお茶を一杯飲んでもらえるように、紙コップで提供。お茶提供後、その場で飲むことを強制する形にせず、コロナ禍に適した分散型のお茶体験とする。

### 2. 事業内容

<事業名称>

Japan Tea Stand

<企画背景>

情報過多の時代で伝えたいことを記憶してもらうためには、視覚だけでなく「五感」に響く体験が、より強い記憶につながるとされる。日本茶においては、実際に飲んでもらうことが一番の体験だと考えられる。

そこで、通勤中のサラリーマンなど人通りが多い場所で、日本茶のサンプリングを実施しコロナ禍での出勤を労い、日本茶のリラックス効果を訴求する。

<実施内容>

(1) 日本茶サンプリング

東京交通会館サンプリングスペース（有楽町）に日本茶キッチンカーを出店し、通勤中のサラリーマンなど通行人に向けて、日本茶をサンプリング。茶葉を使用し、キッチンカー内で日本茶インストラクターが呈茶したものをテイクアウト用の紙コップに入れて提供する。

また、JTA サイト内に、リラックス効果を軸とした、より深く日本茶を知ってもらうための特設サイトを開設した。紙コップや、サンプリング会場には、特設サイトへの誘導を記載（QR コード等）し、美味しさだけじゃない日本茶の魅力を発信した。

## （2）アンケート調査

日本茶のサンプリングと合わせて、アンケート調査を実施した。その場で QR コードを読み込み、簡単に回答してもらえよう基本情報 2 問（年代、性別）+ 日本茶に関して 4 問＝計 6 問。選択式、インセンティブは、サンプリングと同じ茶葉のプレゼントとした。

（※詳細は後述）



## ＜実施日＞

2022年11月15日（火）～19日（土）

- ・11月15日～18日／8：30～16：30
- ・11月19日　　／10：30～18：30

※準備、片付けの時間を除く。



<実施場所>

東京交通会館サンプリングエリア

(〒100-0006 東京都千代田区有楽町2丁目10-10-1)

<サンプリング品/サンプリング量>

11月15日(火): 鹿児島県知覧茶/約600杯

11月16日(水): 佐賀県うれしの茶/約700杯

11月17日(木): 京都府和束茶/約780杯

11月18日(金): 静岡県川根茶/約860杯

11月19日(土): 埼玉県狭山茶/約890杯

※15日のサンプリング量は、雨天の影響により、人通りが少なく消費量が伸びなかった。

<スケジュール>

|             | 8月                        |  |  | 9月               |  |  | 10月                                       |  |  | 11月  |  |  |
|-------------|---------------------------|--|--|------------------|--|--|---|--|--|------|--|--|
| 全体          | 全体企画                      |  |  | 各所 申請手続き・お打ち合わせ  |  |  | 運営マニュアル作成                                 |  |  | 実施   |  |  |
| キッチンカー      | キッチンカー仮予約申請               |  |  | 仕様見学・外装、装飾等打ち合わせ |  |  | キッチンカー製作                                  |  |  | 返却   |  |  |
| 保健所         | 保健所打ち合わせ                  |  |  | 飲食営業許可申請         |  |  | ※保健所との連絡は、新型コロナの影響をふまえて余裕を持ったスケジュールにしています |  |  |      |  |  |
| サンプル品制作     | サンプル品ツール打ち合わせ             |  |  | 各種ツール製作          |  |  | 納品  |  |  |      |  |  |
| クリエイティブ関連PR | ロゴ・カップ・空間装飾などの関連ツールデザイン制作 |  |  | 特集サイト制作          |  |  | SNS展開・PR関連 適宜展開                           |  |  | 反応収集 |  |  |

<特設 Web サイト (https://japanteaction.jp/teastand)>



<アンケート画面>

Japan Tea Action  
Let's Relax & Drink Japan Tea!

Home > Japan Tea Stand  
アンケート

## Japan Tea Stand アンケート

Q1. あなたは普段から日本茶を飲みますか？ (複数回答)

飲み物の中では最も日本茶を飲む  
 日本茶と、日本茶以外の飲み物も同じくらい飲む  
 たまに飲む  全く飲まない

Q2. Q1で日本茶を飲むと回答した方へ、飲む理由を教えてください。 (複数回答)

リラックスしたい  
 健康、美容のため  
 賢い時間経過をしたい  
 味が好き  団らんのお供に  
 のどをうるおすため  
 口をスッキリさせたい  その他  
その他の場合は記入してください

Q3. Q1で日本茶を飲むと回答した方へ、日本茶を飲むとき、なにを飲みますか？ (1つお選びください)

急須  ペットボトル  
 ティーバッグ  その他  
その他の場合は記入してください

Q4. 日本茶以外には何を飲みますか？ (複数回答)

コーヒー  紅茶  麦茶  
 ウーロン茶  水  ジュース  
 その他  
その他の場合は記入してください

年齢 (数字で入力)

性別 (数字で入力)  
 男性  女性  未回答

送信



### 3. 当日の様子











< Instagram 反応(一部) >





フォローする

日本茶のキッチンカーが来ていたので、立ち寄りしました

淹れたての日本茶がいただけるんです

とても美味しい

日本茶を飲むとホッとしますね

お茶の木が置いてあったのに気づき撮影してきました

お茶好きは、細かい所もチェックしてしまいますよ。

茶葉をいただけただけなので嬉しいです

家で、お気に入りの急須に淹れてお茶を楽しみました

はぁ〜美味しい

お茶のサンプリングありがとうございました

#日本茶キッチンカー  
#日本茶サンプリング  
#日本茶  
#お茶  
#お茶好き  
#お茶のある暮らし  
#暮らしを楽しむ  
#和茶  
#ティータイム  
#japanteastand  
#tea  
#teatime  
#axesfemmeアンバサダー

2日前

へえ、日本茶のキッチンカーが来てたんだ。面白い。たしかに淹れたての日本茶は最高!

その他が「いいね!」しました

2日前

コメントを追加...

投稿する



フォローする

有楽町駅

並んでみた。

有楽町 日本茶サンプリング

待ち合わせまでに買えるかな?

#有楽町 #交通会館前 #筑山茶 #JapanTeaAction #日本茶インストラクター #あと十分弱

編集済み · 2日前

その他が「いいね!」しました

2日前

コメントを追加...

投稿する



フォローする

日本茶サンプリング by @japanteaction さん  
今日は京都の和茶だそう🍵  
ペットボトルとは全然違う豊かな香りと味わいに癒されました🍵  
#日本茶サンプリング  
#日本茶#japanesegreentea  
#japanesetea  
#和茶#wazukatea #wazukacha  
#緑茶#greentea#  
#japanteaction  
編集済み · 4日前

その他が「いいね！」しました  
4日前

コメントを追加... 投稿する



フォローする

次の仕事場へ向かう途中の有楽町駅前。東京交通会館で、日本茶のサンプリングをしました。

日替わりで異なる地域のお茶を提供。この日は佐賀県の「うれしの茶」。

うれしの茶は、プロが淹れた濃い味わいを何度か体験していますが、今回は軽やかな味。

近ごろ仕事で美味しいお茶を飲む機会が増えました。ときにはコーヒーや紅茶じゃなくて、お茶はいかが？茶葉から淹れてみませんか？

6週間前

6週間前 「いいね！」 1件 返信  
— 返信1件を表示する

#お茶#緑茶#うれしの茶  
#日本茶#サンプリング#teatime  
#tea#煎茶 #冷煎茶  
#japanesetea #greentea  
#サンプリング #有楽町散歩 #交通会館  
#ティータイム#japanteastand#teatime  
#リラックスタイム#嬉野茶  
6週間前 返信

その他が「いいね！」しました  
11月 23, 2022

コメントを追加... 投稿する



フォローする

いつかのお出かけ #日本茶 #サンプリング #日本茶  
インストラクター #鉄山茶 #オチャノキプロジェクト  
#japanteaction #japanteastand #緑茶 #ほっと一息 #リラク  
ス #あつたまる #美味しい #緑がきれい #有楽町 #交通会館 #通  
りすがり

編集済み · 6週間前

その他が「いいね！」しました

11月 23, 2022

コメントを追加...

投稿する

#### 4. アンケート調査結果・分析

<アンケート調査内容>

**Q1. あなたは普段から日本茶を飲みますか？（必須）**

- ・飲み物の中では最も日本茶を飲む
- ・日本茶と、日本茶以外の飲料も同じくらい飲む
- ・たまに飲む
- ・全く飲まない

**Q2. Q1 で日本茶を飲むと回答した方へ。飲む理由を教えてください。（複数回答）**

- ・リラックスしたい
- ・健康、美容のため
- ・贅沢な時間を過ごしたい
- ・味が好き
- ・団らんのお供に
- ・のどをうるおすため
- ・口をスッキリさせたい
- ・その他

**Q3. Q1 で日本茶を飲むと回答した方へ。日本茶を飲むとき、なにで飲みますか？（1つお選びください）**

- ・急須
- ・ペットボトル
- ・ティーバッグ
- ・その他

**Q4. 日本茶以外には何を飲みますか？（複数回答）（必須）**

- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・麦茶
- ・ウーロン茶
- ・水
- ・ジュース
- ・その他

※基本属性（性別・年齢）も回答

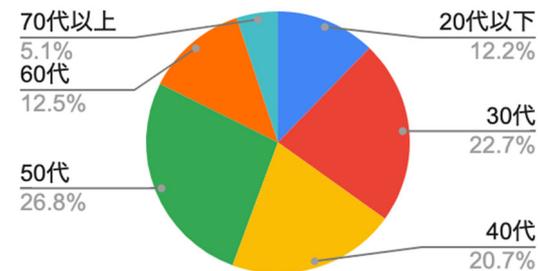
<アンケート調査結果>

回答数：295

※基本属性

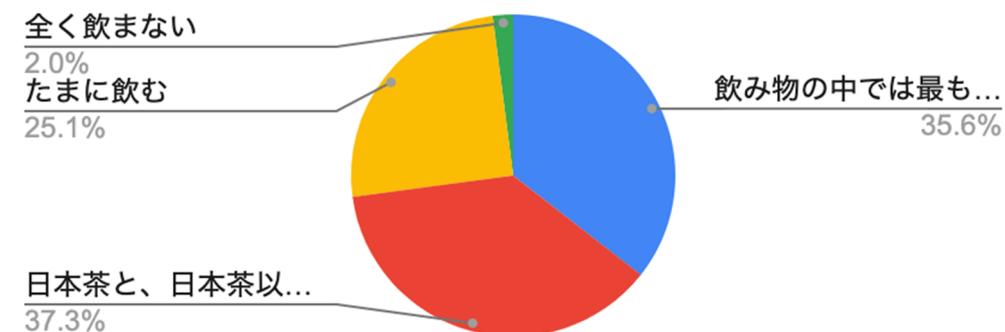
| 性別  |     |       |
|-----|-----|-------|
| 男性  | 67  | 22.7% |
| 女性  | 224 | 75.9% |
| 未回答 | 4   | 1.4%  |

| 年齢    |    |       |
|-------|----|-------|
| 20代以下 | 36 | 12.2% |
| 30代   | 67 | 22.7% |
| 40代   | 61 | 20.7% |
| 50代   | 79 | 26.8% |
| 60代   | 37 | 12.5% |
| 70代以上 | 15 | 5.1%  |



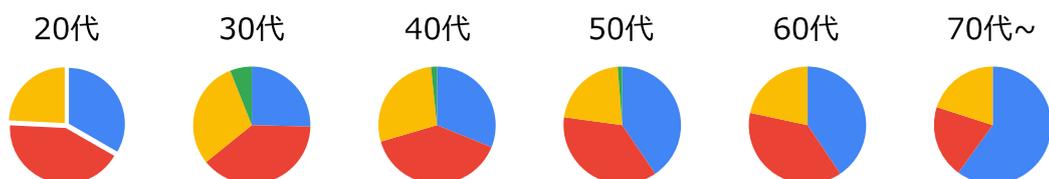
Q1. あなたは普段から日本茶を飲みますか？

| Q1.あなたは普段から日本茶を飲みますか？ |     |       |
|-----------------------|-----|-------|
| 飲み物の中では最も日本茶を飲む       | 105 | 35.6% |
| 日本茶と、日本茶以外の飲料も同じくらい飲む | 110 | 37.3% |
| たまに飲む                 | 74  | 25.1% |
| 全く飲まない                | 6   | 2.0%  |



年代別

|                       | 20代 | 30代 | 40代 | 50代 | 60代 | 70代~ |
|-----------------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| 飲み物の中では最も日本茶を飲む       | 11  | 17  | 19  | 32  | 15  | 9    |
| 日本茶と、日本茶以外の飲料も同じくらい飲む | 14  | 26  | 24  | 29  | 14  | 3    |
| たまに飲む                 | 8   | 20  | 17  | 17  | 8   | 3    |
| 全く飲まない                | 0   | 4   | 1   | 1   | 0   | 0    |

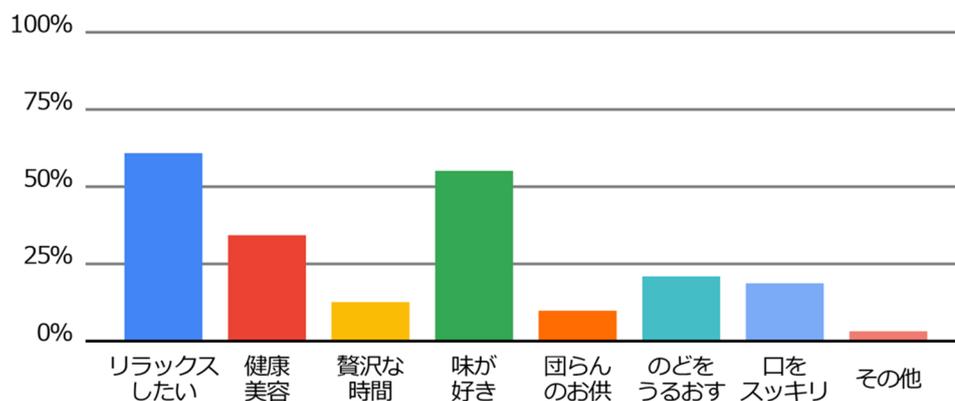


Q1 所感：年代が上がるにつれ「飲み物の中では最も日本茶を飲む」の割合が増えていく傾向がある。

Q2. Q1 で日本茶を飲むと回答した方へ。飲む理由を教えてください。(複数回答)

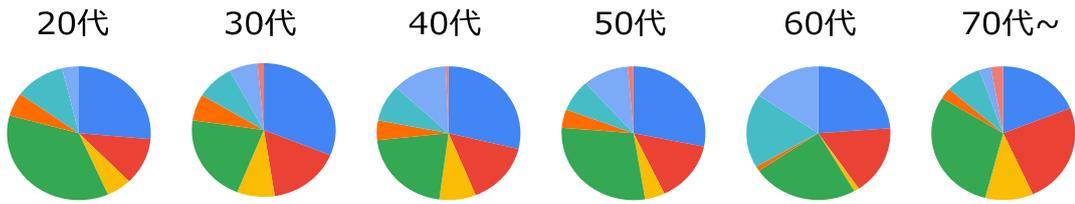
| Q2.(Q1でYES)飲む理由を教えてください。(複数回答) |     |       |
|--------------------------------|-----|-------|
| *リラックスしたい*                     | 173 | 59.9% |
| *健康、美容のため*                     | 98  | 33.9% |
| *贅沢な時間を過ごしたい*                  | 39  | 13.5% |
| *味が好き*                         | 158 | 54.7% |
| *団らんのお供に*                      | 30  | 10.4% |
| *のどをうるおすため*                    | 62  | 21.5% |
| *口をスッキリさせたい*                   | 60  | 20.8% |
| *その他*                          | 6   | 2.1%  |

→ 来客、食事に合わせたり料理屋さんで出たりするから、淹れてくれるので、水分補給



### 年代別

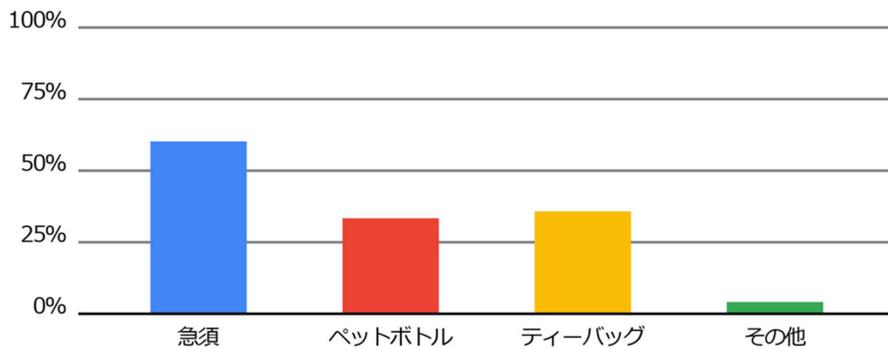
|               | 20代 | 30代 | 40代 | 50代 | 60代 | 70代~ |
|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| *リラックスしたい*    | 14  | 44  | 42  | 44  | 20  | 7    |
| *健康、美容のため*    | 6   | 23  | 22  | 23  | 14  | 9    |
| *贅沢な時間を過ごしたい* | 3   | 12  | 12  | 7   | 1   | 4    |
| *味が好き*        | 19  | 30  | 31  | 45  | 20  | 11   |
| *団らんのお供に*     | 3   | 9   | 7   | 7   | 1   | 1    |
| *のどをうるおすため*   | 6   | 12  | 13  | 12  | 15  | 3    |
| *口をスッキリさせたい*  | 2   | 9   | 18  | 16  | 13  | 1    |
| *その他*         | 0   | 2   | 1   | 2   | 0   | 1    |



Q2 所感：「リラックスしたい」は30代をピークに、年代が上がるにつれ減少していく傾向がある。反して「健康、美容のため」の割合が増加していく。各世代「味が好き」のポイントも高いが、特に20代に顕著。

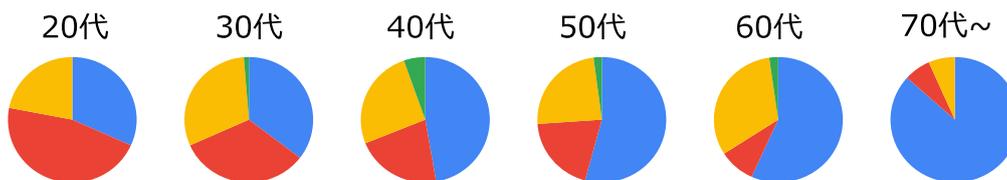
Q3. Q1 で日本茶を飲むと回答した方へ。日本茶を飲むとき、なにで飲みますか？（1つお選びください）

| Q3.(Q1でYES)日本茶をなにで飲みますか？(1つ) ※複数回答者あり |     |       |
|---------------------------------------|-----|-------|
| *急須*                                  | 170 | 58.8% |
| *ペットボトル*                              | 86  | 29.8% |
| *ティーバッグ*                              | 92  | 31.8% |
| *その他*                                 | 8   | 2.8%  |
| → 水だし(x5)、コップ、ティーストレーナー、粉末            |     |       |



年代別

|          | 20代 | 30代 | 40代 | 50代 | 60代 | 70代~ |
|----------|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| *急須*     | 13  | 29  | 35  | 52  | 25  | 13   |
| *ペットボトル* | 19  | 27  | 16  | 19  | 4   | 1    |
| *ティーバッグ* | 9   | 25  | 19  | 23  | 14  | 1    |
| *その他*    | 0   | 1   | 4   | 2   | 1   | 0    |

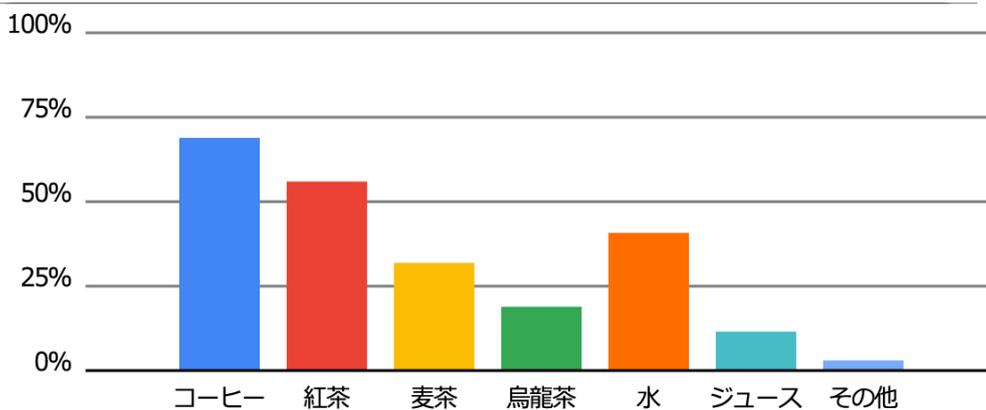


Q3 所感：年代が上がるにつれ「急須」の割合が高くなっていく。20～30代の若い世代ではペットボトルの割合が高い。

Q4. 日本茶以外には何を飲みますか？（複数回答）（必須）

| Q4.日本茶以外には何を飲みますか？（複数回答） |     |       |
|--------------------------|-----|-------|
| *コーヒー*                   | 202 | 68.5% |
| *紅茶*                     | 162 | 54.9% |
| *麦茶*                     | 93  | 31.5% |
| *ウーロン茶*                  | 50  | 16.9% |
| *水*                      | 116 | 39.3% |
| *ジュース*                   | 28  | 9.5%  |
| *その他*                    | 9   | 3.1%  |

→ ハーブティ、ほうじ茶(x2)、ジャスミン茶、牛乳、炭酸水



年代別

|         | 20代 | 30代 | 40代 | 50代 | 60代 | 70代~ |
|---------|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| *コーヒー*  | 17  | 40  | 41  | 63  | 28  | 12   |
| *紅茶*    | 17  | 43  | 38  | 37  | 21  | 5    |
| *麦茶*    | 6   | 27  | 23  | 21  | 12  | 3    |
| *ウーロン茶* | 5   | 17  | 12  | 10  | 6   | 0    |
| *水*     | 14  | 31  | 23  | 27  | 15  | 3    |
| *ジュース*  | 5   | 7   | 7   | 4   | 2   | 2    |
| *その他*   | 1   | 0   | 3   | 4   | 0   | 1    |

#### (4) お茶民間大使（日本茶エバンジェリスト）の養成

##### ① 背景・目的：

日本文化の紹介を求められる機会が多い留学生を対象に、留学前にお茶のセミナー等に参加いただき、お茶民間大使（日本茶エバンジェリスト）として留学先で日本茶のPRを行う。

##### ② 事業内容：

ア. 令和4年の秋に海外留学を予定している学生等対象者から厳選した26名(以下「対象者」)に対して、留学前に茶葉・茶器を提供するとともに、オンライン日本茶セミナー、お茶産地ツアーを開催してお茶に関する知識、体験の場を提供することにより、対象者の資質向上を図った。

イ. 対象者は、お茶民間大使（日本茶エバンジェリスト）として、留学先でミニセミナー、ワークショップ等を開催し、日本茶のPRに努めた。

ウ. 令和5年1月21日に留学先からオンラインで対象者による報告会を開催し、具体的な活動の内容について確認した。

取組の詳細は、別添「実績報告書」のとおりである。

令和5年2月20日

## 日本人留学生向け お茶民間大使（日本茶エバンジェリスト）育成事業実績報告書

主催者：日本茶業体制強化推進協議会

実施者：一般社団法人国際日本茶協会

### ■ 事業概要

本事業は、2022年秋に留学予定の日本人留学生より、「日本茶エバンジェリスト」を募集し、日本文化の中核である日本茶について留学前に学んでいただき、留学先で日本文化を広めてもらう事業である。

全国27の大学から日本茶エバンジェリストを募集し、56名の応募があり、13大学26名を選抜し、世界15カ国25大学にて日本茶のPRを行った。

### ■ 実施スケジュール

- |               |                         |
|---------------|-------------------------|
| ○募集期間         | : 2022年4～6月             |
| ○書類選考         | : 7月                    |
| ○面接           | : 7月4～6日                |
| ○オンライン日本茶セミナー | : 7月11～14日              |
| ○茶産地ツアー       | : 8月1日、2日、6日、23日(東京、京都) |
| ○留学先への移動      | : 8月中旬～                 |
| ○留学先での日本茶PR   | : 9月～                   |
| ○留学先での中間面接    | : 10月3～7日               |
| ○オンライン報告会     | : 2023年1月21日            |

## ■募集

本年度は、日本茶エバンジェリスト養成プログラムの初年度（第1期生）の募集である。またコロナ禍での事業実施であったため、当初は募集が大きな課題であったが、日本学生支援機構などにアドバイスをもらいながら、2019年度の派遣留学生が多い大学を中心に募集を行った。

各大学の派遣留学をサポートする部署に協力をあおぎ、結果、27大学にて募集することができた。ポスターとチラシ、メールでも送付できるPDFで募集を行った。

5. 大学等が把握している日本人学生派遣数の多い大学

| 学校名     | 国公私 | 派遣数(人) |
|---------|-----|--------|
| 早稲田大学   | 私立  | 2,914  |
| 明治大学    | 私立  | 2,120  |
| 京都大学    | 国立  | 1,959  |
| 立命館大学   | 私立  | 1,867  |
| 関西学院大学  | 私立  | 1,841  |
| 東洋大学    | 私立  | 1,711  |
| 中央大学    | 私立  | 1,680  |
| 東京大学    | 国立  | 1,658  |
| 同志社大学   | 私立  | 1,595  |
| 東北大学    | 国立  | 1,547  |
| 芝浦工業大学  | 私立  | 1,520  |
| 九州大学    | 国立  | 1,337  |
| 立教大学    | 私立  | 1,337  |
| 大阪大学    | 国立  | 1,329  |
| 慶應義塾大学  | 私立  | 1,270  |
| 神戸大学    | 国立  | 1,160  |
| 法政大学    | 私立  | 1,121  |
| 北海道大学   | 国立  | 1,119  |
| 東京外国語大学 | 国立  | 1,118  |
| 関西外国語大学 | 私立  | 1,113  |

2019(令和元)年度 日本人学生留学状況調査結果

概ね各大学は、本事業に協力的であったが、一部の大学では、募集の協力が得られなかった。また、インターネット上でも募集を行い、大学当局と協力した募集した27大学以外の社会人や大学院生からも応募があり、結果56名の応募があった。

## ■選考・面接

選考は、書類選考と面接にて、実施した。応募 56 名をまず書類選考にて 30 名まで絞り、面接にて 26 名を選抜した。

面接は、Zoom にて 7 月 4～6 日にオンラインで行い、各人 15 分程度の面接を実施し、応募書類の記載事項、人柄、熱意などを確認した。

選考に当たっては、20 代前半の中に、これほど日本茶に対する愛情や思いがある若者がいることに感激し、当初 20 名のみを選抜する予定であったが、その枠を増やし、最終的に 26 名を選抜した。

### 選抜した 26 名の日本茶エバンジェリストの留学先など

| NO | 性別 | 出身地  | 所属                                | 留学期間 | 留学先国    | 留学先                                       |
|----|----|------|-----------------------------------|------|---------|---|
| 1  | 男  | 群馬県  | 中央大学                              | 12ヶ月 | 台湾      | 国立中山大学 The Department of Sociology        |
| 2  | 男  | 千葉県  | 中央大学                              | 12ヶ月 | スイス     | ジュネーブ大学                                   |
| 3  | 男  | 静岡県  | 法政大学                              | 12ヶ月 | スペイン    | コルドバ大学                                    |
| 4  | 女  | 兵庫県  | 関西学院大学                            | 12ヶ月 | フランス    | France, Sciences Po Saint-Germain-en-Laye |
| 5  | 女  | 京都府  | 大阪大学                              | 12ヶ月 | アメリカ    | ジョージタウン大学                                 |
| 6  | 女  | 大阪府  | University of Debrecen (デブレツェン大学) | 6年間  | ハンガリー   | University of Debrecen                    |
| 7  | 女  | 三重県  | 関西学院大学                            | 12ヶ月 | ドイツ     | ニュルンベルク大学                                 |
| 8  | 女  | 兵庫県  | 立命館大学                             | 11ヶ月 | ドイツ     | アーヘン応用科学大学                                |
| 9  | 女  | 東京都  | 東洋大学                              | 9ヶ月  | アメリカ    | ネブラスカ大学カーニー校                              |
| 10 | 女  | 大阪府  | 立命館大学                             | 12ヶ月 | カナダ     | アルバータ大学                                   |
| 11 | 男  | 北海道  | 早稲田大学                             | 9ヶ月  | アメリカ    | ワシントン大学                                   |
| 12 | 女  | 山口   | 京都大学                              | 12ヶ月 | スウェーデン  | ストックホルム大学                                 |
| 13 | 女  | 千葉県  | パリ天文台-PSL大学                       | 4年   | フランス    | パリ天文台-PSL大学                               |
| 14 | 女  | 愛知県  | 名古屋外国語大学                          | 6ヶ月  | カナダ     | レイクヘッド大学                                  |
| 15 | 女  | 神奈川県 | 中央大学                              | 12ヶ月 | デンマーク   | 南デンマーク大学                                  |
| 16 | 女  | 富山県  | 法政大学                              | 6ヶ月  | イギリス    | リーズ大学                                     |
| 17 | 女  | 岡山県  | 大阪大学                              | 12ヶ月 | イギリス    | マンチェスター大学                                 |
| 18 | 女  | 東京都  | 中央大学                              | 6ヶ月  | アイルランド  | ドーセットカレッジ                                 |
| 19 | 女  | 神奈川県 | 法政大学                              | 4ヶ月  | オーストラリア | アデレード大学                                   |
| 20 | 女  | 東京都  | 東京大学                              | 12ヶ月 | スイス     | スイス連邦工科大学チューリッヒ校(ETH)                     |
| 21 | 女  | 三重県  | 名古屋外国語大学                          | 6ヶ月  | スウェーデン  | ダーラナ大学                                    |
| 22 | 女  | 東京都  | 早稲田大学                             | 12ヶ月 | イギリス    | リーズ大学                                     |
| 23 | 女  | 神奈川県 | 中央大学                              | 12ヶ月 | アメリカ    | カリフォルニア大学デイヴィス校                           |
| 24 | 男  | 大阪府  | 関西大学                              | 12ヶ月 | ノルウェー   | 西ノルウェー応用科学大学                              |
| 25 | 男  | 愛知県  | 名古屋外国語大学                          | 12ヶ月 | オーストラリア | サンシャインコースト大学                              |
| 26 | 女  | 石川県  | 京都大学                              | 12ヶ月 | イタリア    | ミラノ工科大学                                   |

募集と選考の部分での反省であるが、今回応募〆切を7月7日としたが、留学開始が想定していた8月下旬より早かったため、選考などを前倒ししながら、事業を実施することとなった。〆切をもう少し前倒しにしたほうが、よりスムーズに事業を運営できると考えられた。

#### ■オンライン日本茶セミナー・茶産地ツアー

(オンライン日本茶セミナー)

選抜した日本茶エバンジェリストに、留学前に日本茶の知識と実践を積んでもらうために、オンライン日本茶セミナーと、茶産地ツアーを実施した。

オンライン日本茶セミナーは4日間2時間ずつの8時間のセミナーを実施した。

講師には、静岡県立大学学長補佐・大学院食品栄養環境科学研究院特任教授・附属茶学総合研究センターセンター長・中村順行先生にお茶に関する歴史、お茶の機能性、品種等について、基調講演をお願いした。

お茶の淹れ方、育成・製茶方法、茶種等についての講義は、国際日本茶協会代表・鈴木シモナと副理事・松本靖治が担当した。

(茶産地ツアー)

茶産地ツアーは、関東圏と関西圏で実施した。

関東圏は、吉田茶園（茨城県古河市）、関西圏は、京都おぶぶ茶苑（京都府和束町）にて実施した。実施日は、8月1日、2日、6日、23日に実施した。大半は、8月6日に参加できたが、どうしても日程が合わなかった5名に対し、8月1日、2日、23日の日程で実施した。



茶産地ツアー 関東圏（吉田茶園・茨城県古河市）



茶産地ツアー 関東圏（吉田茶園・茨城県古河市）



茶産地ツアー 関西圏（京都おぶぶ茶苑・京都府和束町）



茶産地ツアー 関西圏（京都おぶぶ茶苑・京都府和束町）



茶産地ツアー 関西圏（京都おぶぶ茶苑・京都府和束町）



茶産地ツアー 関西圏（京都おぶぶ茶苑・京都府和束町）



茶産地ツアー 関西圏（京都おぶぶ茶苑・京都府和束町）



茶産地ツアー 関西圏（京都おぶぶ茶苑・京都府和束町）

茶産地ツアー参加者は、実際の茶畑等の訪問を通じてお茶作りを実体験いただけた。参加者からは、「お茶は毎日飲んでいが、チャノキを見るのは初めて」、「紅茶と緑茶が同じお茶の木から作られることは知らなかった」、「生産者の苦労がわかった」等の感想、コメント等が出され、ツアーは有意義なものとなった。

なお、オンライン日本茶セミナー及び茶産地ツアーに参加して所要の知見を得た者には、終了証書を授与した。

#### ■教材および茶器・茶葉について

各日本茶エバンジェリストに送付した教材および茶器・茶葉は以下の内容であった。

茶器については、大人数での日本茶 PR を想定して、少し多めに準備したが、それよりも茶葉を充実させ、また 1 セットあたりの予算をもう少し抑え、選抜する日本茶エバンジェリストの数を増やすほうが事業としての効果が高まるものと思われた。

#### 送付物の内容



## 送付物のリスト

| 内容                         | 数量 |
|----------------------------|----|
| 煎茶 100g                    | 1  |
| ほうじ茶 50g x 2               | 1  |
| 玉露 100g                    | 1  |
| 玄米茶 100g                   | 1  |
| 番茶 110g                    | 1  |
| ほうじ茶 100g                  | 1  |
| 抹茶 (Ceremonial Matcha) 20g | 1  |
| 抹茶 (Culinary Matcha) 100g  | 1  |
| 急須                         | 2  |
| 煎茶碗                        | 18 |
| 魔茶碗                        | 1  |
| 茶せん                        | 1  |
| 茶匙                         | 1  |
| 抹茶用のフィルター                  | 1  |
| ガラスポット 450ml               | 1  |
| 水壺                         | 1  |

### ■留学先には、最も早い学生は8月10日前後に旅立った。

次年度以降に実施する場合は、その時期には、前工程を終えておく必要があると考える。

### ■留学先での中間面接

留学後、一ヶ月ほど経ち、現地での生活が多少落ち着いた10月に中間面接を実施した。中間面接もZoomにてオンラインで、10月3～7日に実施した。

面接時間は、各人30分程度。現地の状況を聞き、また現地にてどのようにして日本茶PR行なうかについて、身近な人（同じ寮に住む学生やホームステイ先のファミリーなど）に日本茶を紹介することから始めるのがポイントであることや、日本茶を飲んでもらえる機会には、何種類かのお茶を紹介することが肝要である点等の実践的なアドバイスを行った。

## ■報告会

日本茶エバンジェリストとしての活動を報告してもらう 1/21 に実施した。世界 15 カ国に点在する日本茶エバンジェリストのために、時差を考慮し、11 時～と 17 時～の 2 回実施した。

事前に留学先での活動内容をプレゼンテーションにまとめてもらい、各自 5 分間程度で発表してもらった。

今回の報告会では、以下のような感想やコメントがあった。

- ・台湾に留学中の学生や欧米でもアジア人には、玄米茶などの香りが強いお茶が一番人気であった。
- ・フランス人は、ワインやチーズなどに慣れているために日本茶の複雑な味わいを楽しむ人が多かった。
- ・日本の文化(アニメや小説など)に興味のある人は、お茶にも興味があったが、その味や香りについては、想像と違っていたようだった。
- ・欧米のスーパーマーケットなどで販売されているお茶は、通常ティーバッグのお茶なので、リーフの茶葉、急須などの茶器に興味を持つ人も多かった。
- ・抹茶ラテを飲んだことがある人はいても、抹茶をストレートで飲んだことがない人が多く、また茶筌や抹茶碗は初めて見る人がほとんどであった。
- ・抹茶ティラミスやパウンドケーキを作ったら、喜んでもらえた。
- ・大人数でのイベントよりも、少人数でのイベントを数多く行うことを推進することが、結果として日本茶の PR につながると思われる。

今回の報告会を通じて、日本茶エバンジェリストには常にお茶を淹れる心構え(アイデンティティ)を持ってもらえるように指導してゆくと、結果として日本茶の普及につながると思われた。

なお、日本茶エバンジェリストの留学期間は、概ね半年と 1 年に分かれるため、一部の者は既に帰国していたが、大半は留学先から参加した。そのため、今回の報告会以降にも日本茶エバンジェリストの活動は続けてもらっている。

## ■総括

本事業、日本茶エバンジェリスト養成プログラムは、今回が初年度であり、第一期生の養成であったため、かなり手探りで実施する形となった。そのため、改良点が多々あるが、本事業を実施できた意義は非常に大きいと思われる。

まず、日本茶離れが進んでいると言われる昨今にあっても、少数ではあるが一部の若者の中では日本茶の人気や日本茶への思いが存在する。それが日本茶エバンジェリストに応募した学生たちである。そういった若者の火を消すことなく、大きくしてゆくことが今後の日本茶の消費拡大、日本茶業界に貢献できると考えられる。

今回、26名が15カ国に渡り、各地で日本茶のPRを行った。正確な人数は把握できないが、各日本茶エバンジェリストが、数回-数十回の日本茶PRを行った。規模は、各回により異なり、数名~100人規模に及ぶものまであった。

想定でしかないが、数千人の人々に日本茶のPRを各国で実施できたと思われる。また、参加者の大半は、若く優秀で、今後国際的に活躍する可能性のある影響力のある人々になる人材であり、波及効果も大きいと思われる。

余談であるが、当協会の代表・鈴木シモナ（旧姓：シモナ ザバツキーテ）は、リトアニア出身であり、イギリスの大学に留学していた。留学先にて日本人留学生と寮で同室となり、その際に飲んだ一杯の日本茶が現在の活動につながっている。

そのような事例を考えると、PR人数もさることながら、どのような人にどのように伝えるかということも大切なことと考えられる。

また、本事業にて日本茶エバンジェリストに選出した26名は、日本茶に対して熱い思いがあり、そして留学先という自分自身のアイデンティティが試される機会において、日本茶をそのアイデンティティのよりどころの一つとしてくれた。これは、明治期に留学した岡倉天心（茶の本）の志と同じくするものであると思われる。日本茶をひろめるということを業として、続けることは非常に難しいと思われるが、各自の今後のキャリアの中で、日本茶エバンジェリストとして活動を続けていってくれると信じている。

そして、現在日本茶の輸出拡大が緊喫の課題となっている中で、日本茶エバンジェリストのようなバイリンガルで日本茶に興味と知識のある人材を増やすことは、重要なことであると確信している。ぜひ、大学卒業後に日本茶業界で活躍する日本茶エバンジェリストが誕生することを祈っている。

## (5) オンライン茶産地ツアーの実施

### ① 背景・目的

日本の茶産地の多様性、魅力を伝える映像を制作し、YouTube 等を通じて内外に発信し、日本茶及び茶文化への関心を高める。

### ② 事業内容

以下の主産地ごとに日本語/英語のナレーション/字幕での紹介映像（本編 40～60 分とプロモーション 10 分程度、BGM 付映像）を順次制作する。

- ア. 鹿児島（屋久島、南九州、霧島、志布志、曾於）
- イ. 静岡（天竜、掛川、川根本町、牧之原、足久保）
- ウ. 京都（宇治、宇治田原、和束、南山城、綾部）
- エ. 埼玉、東京（入間、狭山、所沢、東大和）
- オ. 総集編（上記①～④のとりまとめ版「日本の茶産地」）

### ③ 公開、周知

映像、動画は、YouTube 上の「日本茶ドア・チャンネル」等で公開するとともに、関連 SNS、ウェブサイト等でも周知した。

取組の詳細は、別添「実績報告書」のとおりである。

令和5年2月20日

## 日本の茶産地 YouTube チャンネル制作プロジェクト オンライン茶産地ツアー実績報告書

主催者: 日本茶業体制強化推進協議会

実施者: 一般社団法人国際日本茶協会

### ■概要

日本の茶産地の多様性、魅力を伝える映像を製作し、YouTube にて主に海外に向けて PR する。

### ■実施スケジュール

○撮影：4～5月

○編集：6～12月

○公開：9月～12月

○公開前の試写会：

鹿児島編：9月3日

静岡編：10月8日

京都編：11月12日

埼玉・東京編：12月17日

### ■取り上げた茶産地

鹿児島（屋久島、南九州、霧島、志布志、曾於）

静岡（天竜、川根本町、牧之原、足久保、掛川）

京都（宇治、宇治田原、和東、南山城、綾部）

埼玉・東京（入間、狭山、所沢、東大和）

(撮影協力者リスト)

| 地域         | 社名           | 地域           | 社名           |
|------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>鹿児島</b> |              | <b>静岡</b>    |              |
| 久島         | 八万寿茶園        | 地域のご紹介       | ソフト研究室       |
| 南九州        | 春一番          | 天竜／春野        | カネタ太田園       |
| 志布志        | 堀口製茶         | 川根本町         | つちや農園        |
| 曾於         | 末吉製茶工房       | 足久保          | 元足久保山彦会代表    |
| 霧島         | ヘンタ製茶        | 掛川           | 富士東製茶農業協同組合  |
|            |              | 牧之原          | 勝間田開拓茶農業協同組合 |
| <b>京都</b>  |              |              |              |
| 宇治         | 京都宇治茶房 山本甚次郎 | <b>埼玉・東京</b> |              |
| 宇治田原       | 森口農園         | 入間           | 清水園          |
| 和束         | 細井農園         | 狭山           | 横田園          |
| 南山城        | カネカツ北本農園     | 所沢           | 森田園          |
| 綾部         | 小西茶業組合       | 東大和          | お茶の木下園       |

## ■制作した映像

制作した映像は、上記4府県の茶産地としての紹介、そしてその4府県の主たる茶産地4~5箇所をフルハイビジョン画質(1920x1080ピクセル)で撮影し、英語でのナレーション、日英語での字幕をつけた映像作品を制作した。映像の長さは、4府県それぞれ40~60分程度でまとめ、各府県内の各茶産地それぞれ10分程度の紹介とした。

(制作した映像)

### ○鹿児島

<https://youtu.be/pTW1Fo8igC8>



### ○静岡

<https://youtu.be/EdvU8igjKsU>



○京都

<https://youtu.be/-910yXdkoLQ>



○埼玉・東京

<https://youtu.be/pTW1Fo8igC8>



○4 府県をまとめた全国の茶産地の紹介

(<https://youtu.be/nWJMOVvaliA>)



また、各府県の各茶産地ごとにも参照できるように各府県、各茶産地ごとに細分した映像も youtube にて公開している。(「日本の茶産地」)

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLqHe4NvQiqV1bPYBQN0MfRW79p83Nf-aE>



## Tea Regions of Japan 「日本の茶産地」

Global Japanese Tea Association

Public ▾

32 videos 1,597 views Last updated on Jan 19, 2023




▶ Play all

 Shuffle

Tea has been a part of Japanese culture for centuries. After it was introduced to Japan about 800 years ago tea spread across the whole country. Today it is produced in many regions of Japan. However, most of these tea regions are in rural areas, where the populations are aging and decreasing rapidly. It brings a real worry that in a few decades some of these tea regions may even disappear



Tea Regions of Japan  
0:46



Saitama Prefecture  
埼玉県  
5:53



Saitama  
人間  
8:47



Tokorozawa  
所沢  
7:26



Sayama  
狭山  
8:55



Higashi Yamato  
東大和  
7:30



Saitama Prefecture  
埼玉県  
2:52



Kyoto Prefecture  
京都府  
7:54



Uji  
宇治  
11:14



Ujiwara  
宇治原  
9:21



Wazuka  
和束  
8:24



Minami Yamashiro  
南山城  
9:53



Ayabe  
綾部  
10:06



Shizuoka Prefecture  
静岡県  
9:00



Ashikubo  
足久保  
10:14



Kakegawa  
掛川  
10:10



Makinohara  
牧之原  
10:01



Tenryu  
天竜  
8:45



Kawanohoncho  
川根本町  
10:14



Kagoshima Prefecture  
鹿児島県  
8:05



Minami Kyushu  
南九州  
9:28



Shibushi  
志布志  
8:44



Soo  
曾於  
10:48



Kirishima  
霧島  
11:24



Yakushima  
屋久島  
10:48

## ■特別試写会の実施

映像の公開に先立ち、特別試写会を実施した。世界各地にいる日本茶を愛飲している方や、ティービジネスに関わっている人を各回40～50名程度、招待してオンラインにて特別試写会を実施した。また特別試写会には、映像に登場する各茶産地の茶生産者にも同席いただき、映像では紹介しきれなかったことも直接お話いただいた。

特別試写会の概要は以下のとおり。

### ○鹿児島 (<https://youtu.be/qZ4hbdVRqfQ>)

(コメント・感想)

- ・鹿児島のお茶づくりの大型化、機械化、効率化は、日本の茶産地ならではの。海外ではそのような機械化や効率化は見たことがない。非常に興味深い。
- ・大型化しても生産者の苦勞がさまざまであることに驚いた。
- ・霧島や屋久島のようにオーガニックに地域として取り組むのは非常に面白いし、広がってほしい。

### ○静岡 (<https://youtu.be/zHuRnIeESSw>)

(コメント・感想)

- ・静岡の茶産地の多様性に驚いた。
- ・静岡の茶産地では、大型化・効率化が進んでいると聞いていたが、本山のような急斜面で茶作りが行われていることに驚いた。
- ・静岡の茶業が、いま転換期に差し掛かっていることが分かり、生産者の奮闘が伝わってきた。苦境を乗り越えて、静岡での茶生産が続いてゆくことを祈っている。
- ・転換期の中で、様々な取り組みがあることも興味深い。特に牧之原開拓農協のかおり煎茶は、一度飲んでみたい。

### ○京都 (<https://youtu.be/6fh0LTc0saI>)

(コメント・感想)

- ・宇治には手摘みだけでお茶を生産している生産者がいることに驚いた。
- ・和東の急斜面の茶畑でのお茶づくりは、相当の苦勞があると感じた。
- ・両丹という産地があることは知らなかった。

○埼玉・東京 (<https://youtu.be/j8iRezn3uLY>)

(コメント・感想)

- ・埼玉・東京での茶作りには、他の産地にはない苦労があることに驚いた。
- ・住宅地の中になぜ茶畑があるのか？という点についても理解ができた。
- ・東京に近い点をもっと生かして、観光につなげることはできないのか？
- ・こんなに東京に近い場所に茶産地があると初めて知った。次回日本に行く際には、ぜひ立ち寄りたい。

## ■総括

本事業・ドキュメンタリーシリーズ「日本の茶産地」は、以前から取り組んでいたプロジェクトの1つである。本事業を実施することにより、抹茶を中心に日本茶の輸出が伸びている今、そして国内での消費が縮小し、また各茶産地でも高齢化と生産者の減少という現状の中で、海外に日本茶の現状を紹介し、消えゆく茶産地の記録映像として、今の様子を映像として残し、紹介できたことは、大きな成果であると感じている。

また、映像的にもフルハイビジョンで撮影しているので今後10年くらいは、視聴に足りると思われる。ほとんどの映像を4K画質で撮影したので、できれば、編集も4K画質で行いたいところであったが、PCや記録媒体の容量不足により実現には至らなかった。

そして、全編英語ナレーションをつけることができ、また英語と日本語の字幕もつけることができたので、世界中からの視聴に耐えうる内容になっていると自負している。

撮影に協力してくれた各茶産地の生産者や特別試写会の参加者からも映像と編集のクオリティの高さを評価していただいている。ただ反省点としては、今年度は、撮影と編集と特別試写会の実施に追われ、映像自体のPRが十分にできなかった。来年度以降にPRに更に力を入れて、より多くの人に日本茶の魅力について知ってもらえるようにしたい。

本映像は、ドキュメンタリー映画としての視聴にも耐えうるレベルであると思うので、今後、映画祭などの映像コンテストにも出品し、その価値を高めてゆきたいと考えている。

そしてなにより本映像を作成した企図である「各茶産地、そして日本茶業界全体のPRにつながること」に今後つながってゆくことをこれからも模索しながら、祈っている。

## (6) 抹茶入玄米茶の作製・配布及びアンケート調査の実施

令和4年6月頃には新型コロナウイルス第6波が緩やかに終焉すると想定されていたところ、7月頃から第7波が全国的に大流行した影響により、茶業界においては全国的に当初想定したほどの集客や売上が伸びず、厳しい経済状態が続いていた。このような中で今後もさらなる日本茶売上の低迷が予想されることから、当協議会検討会にも参画する東京都茶協同組合から本格的にお茶の需要が伸びる時期となる秋以降において、従来品とは違った「抹茶入玄米茶」を無償配布し、普及宣伝することで、消費者等に日本茶専門店ならではの一味違うお茶を再認識してもらう取組を実施したいとの提案があった。

これを受け、当協議会としては、一大消費地である東京都下において、アンケート調査を併せて実施することで、追加事業内容としての効果が期待できると判断し、コロナ禍の影響によって不用が見込まれる予算の範囲内において、追加事業として実施することとした。

また、アンケート調査については、結果を取りまとめ分析の上、東京都茶協同組合をはじめ、全国茶業関係者にも情報提供することで、今後の日本茶の全国的な需要拡大に向けた取組みの実施に繋げていくこととした。

なお、取組の詳細は、以下、添付資料のとおりである。

# 「抹茶入玄米茶の作製・配布及びアンケート調査」実施報告書

2023年2月27日

東京都茶協同組合

## 1. 背景と目的

新型コロナウイルス感染症拡大の長期化に伴う行動制限・自粛等の影響を受け、茶業界においては需要の回復が望めず、厳しい経済状態に置かれるなど危機的状況下にあった。

寒さ厳しく本来の自家需要が一番増えると見込まれる2022年暮れから年末年始の時期に日本最大の消費地を抱える東京都茶協同組合において、煎茶と抹茶の品質に拘り、玄米も国産のものを焙煎するなど、「国産煎茶、国産抹茶、国産玄米」を吟味・ブレンドして、ティーバッグ加工した「東京都茶協同組合オリジナル抹茶入玄米茶ティーバッグ」を作製し、東京都下の加盟組合員店舗等において消費者等に無償配布した上で、日本茶専門店が取り扱う商品の品質の高さをアピールするとともにさらなる時代に適合した日本茶へのニーズを探るため、需要拡大に向けたアンケート調査を実施する。

## 2. 事業の実施

従来の「抹茶入玄米茶」は、ハーブティーのように煎茶以外の食品をブレンドすることで本来の煎茶の良さを分りにくくしてしまい、また、上質な煎茶は用いないことから、従前の茶業界では主力商品である煎茶の脇役として位置付けられていたが、ライフスタイルの変化と飲み物の嗜好の多様化により、鮮やかな緑の水色を出す抹茶や、香ばしく炒った玄米をブレンドした「抹茶入り玄米茶」は、水色も香ばしい香りもインパクトがあり、若者やコーヒーなど強い香りになれた人にも人気の商品となっている。

配布に当たっては、令和5年2月20日までに、東京都下164店の組合員店舗及び東京商工会議所支部、新宿観光振興協会、日本茶インストラクター協会等を通じて実施するとともに当組合主催の日本茶販売店向け展示会において、作製した8,000パックの抹茶入玄米茶の配布を完了した。

## 3. アンケート調査の実施

高齢者はもとより、普段あまり日本茶を飲まない若い世代にも好評であったため、アンケート調査結果(回答数457件)は、日本茶専門店の顧客層よりも幅広いものとなった。

なお、アンケート調査結果については、集計・分析した上で、広く全国の茶業関係者に情報提供するとともに、今後の当組合の事業活動にも積極的に活用していく。

以上

# 「抹茶入玄米茶の作製・配布及びアンケート調査」実施報告書

2023年2月27日

東京都茶協同組合

## 1. 背景と目的

新型コロナウイルス感染症拡大の長期化に伴う行動制限・自粛等の影響を受け、茶業界においては需要の回復が望めず、厳しい経済状態に置かれるなど危機的状況下にあった。

寒さ厳しく本来の自家需要が一番増えると見込まれる2022年暮れから年末年始の時期に日本最大の消費地を抱える東京都茶協同組合において、煎茶と抹茶の品質に拘り、玄米も国産のものを焙煎するなど、「国産煎茶、国産抹茶、国産玄米」を吟味・ブレンドして、ティーバッグ加工した「東京都茶協同組合オリジナル抹茶入玄米茶ティーバッグ」を作製し、東京都下の加盟組合員店舗等において消費者等に無償配布した上で、日本茶専門店が取り扱う商品の品質の高さをアピールするとともにさらなる時代に適合した日本茶へのニーズを探るため、需要拡大に向けたアンケート調査を実施する。

## 2. 事業の実施

従来の「抹茶入玄米茶」は、ハーブティーのように煎茶以外の食品をブレンドすることで本来の煎茶の良さを分りにくくしてしまい、また、上質な煎茶は用いないことから、従前の茶業界では主力商品である煎茶の脇役として位置付けられていたが、ライフスタイルの変化と飲み物の嗜好の多様化により、鮮やかな緑の水色を出す抹茶や、香ばしく炒った玄米をブレンドした「抹茶入り玄米茶」は、水色も香ばしい香りもインパクトがあり、若者やコーヒーなど強い香りになれた人にも人気の商品となっている。

配布に当たっては、令和5年2月20日までに、東京都下164店の組合員店舗及び東京商工会議所支部、新宿観光振興協会、日本茶インストラクター協会等を通じて実施するとともに当組合主催の日本茶販売店向け展示会において、作製した8,000パックの抹茶入玄米茶の配布を完了した。

## 3. アンケート調査の実施

高齢者はもとより、普段あまり日本茶を飲まない若い世代にも好評であったため、アンケート調査結果(回答数457件)は、日本茶専門店の顧客層よりも幅広いものとなった。

なお、アンケート調査結果については、集計・分析した上で、広く全国の茶業関係者に情報提供するとともに、今後の当組合の事業活動にも積極的に活用していく。

以上

# 「抹茶入玄米茶の作製・配布及びアンケート調査の実施」 アンケート調査の分析結果報告書

2023年3月7日  
東京都茶協同組合

「東京都茶協同組合オリジナル抹茶入玄米茶ティーバッグ」の作製・配布を実施するに当たり、2023年1月15日～2月20日の間で、アンケート調査を実施した結果、485件の回答があった。なお、アンケート調査の分析結果について、以下のとおり取りまとめたので報告します。(別添グラフ(集計結果)参照)

## ○アンケートの回答者について

都下組合店を中心に抹茶入玄米茶を配布し、店頭での協力依頼及びパッケージに記載したQRコードでの回答をお願いした結果、回答者の年代層は、20代から70代以上まで、幅広い回答があった。

また、回答者の72%が女性であり、日本茶に対する興味が高いことが分かった。

## ○日本茶を取り巻く、飲料について

組合店を中心に配布したことで、90%近くが日本茶を常飲しているとの回答であったが、複数回答では、コーヒーの常飲が50%強を占め、紅茶・水の30%を大幅に上回り、コーヒーの常飲が圧倒的に多かった。

## ○常飲する日本茶の種類

組合店を中心に配布したこともあり、90%近くが煎茶との回答があったなかで、その約半数の44%がほうじ茶を、29%が玄米茶を併せて常飲しており、今回の抹茶入玄米茶ティーバッグは大変好評であった。

また、カフェのメニューで「ほうじ茶ラテ」などの人気が高い理由が理解できた。

## ○購入場所

組合店を中心に配布したことから、75%が日本茶専門店で購入との回答があった。

また、33%の方がスーパー等で購入している。

若年層に多いと思われるが、ペットボトルが主という回答も13%あった。

## ○お茶を飲むシーンについて

工作中、仕事の合間という就業時が合計で50%の回答があり、生活のリズムとして、日々の活動とともに日本茶がある暮らしを窺い知ることができた。

なお、夕食時(45%)、間食時(47%)と食事やおやつの時間には日本茶が欠かせ

ないこと、和食・和菓子等とは、より密接な関係があることが分かる。

また、自分一人で飲む、家族とともに飲むとの回答が各々約60%あり、友人・知人と飲む（約13%）を大きく上回ったことは、日本茶での接茶の機会が随分少なくなったことを示している。

#### ○抹茶入玄米茶ティーバッグについて回答のあった消費者等の意見

- ・今回配布の抹茶入玄米茶ティーバッグの品質や製品に関して、組合・メーカーへのクレームはなかった。
- ・配布した相手方から、「美味しかった」、「購入したい」との感想・問い合わせが、電話や葉書などで、組合店や事務局及びパッケージ記載の製造者にも数多く届いた。
- ・アンケート調査では、水色・旨味についても半数以上の方が濃い、旨味を感じるとの回答があり、玄米の香ばしさ、お茶の香りについても同様に半数以上の方から強く感じるとの回答があった。
- ・好評であった要因として、良質の抹茶による緑色の鮮やかさ、ティーバッグ加工のため、粉碎して味の出やすい玄米に負けない深蒸しの煎茶の旨味が全体として味に強いインパクトを出したことで、試飲した消費者の記憶に残るお茶となったことが実感できた。
- ・ブレンド比率についても、約半数の方から丁度良いとの回答があり、続いて玄米を多く、煎茶を多くとの回答が各々約20%あった。
- ・ティーバッグの中身の量については、約90%の方から、ちょうど良いとの回答があった。

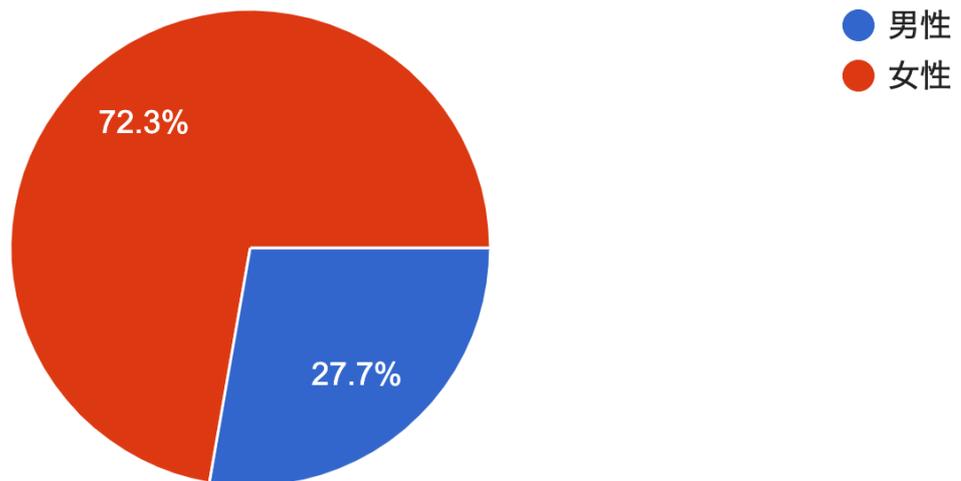
この調査結果を基に東京都茶協同組合としては、アンケート調査結果をさらに精査するとともに、日本茶の販路の拡大、若い世代にも共感してもらえる商品づくりを目指していく。

また、今回のアンケート調査結果を全国の茶業関係者にも情報提供し、さらなる日本茶の需要拡大に取り組んでまいりたい。

以上

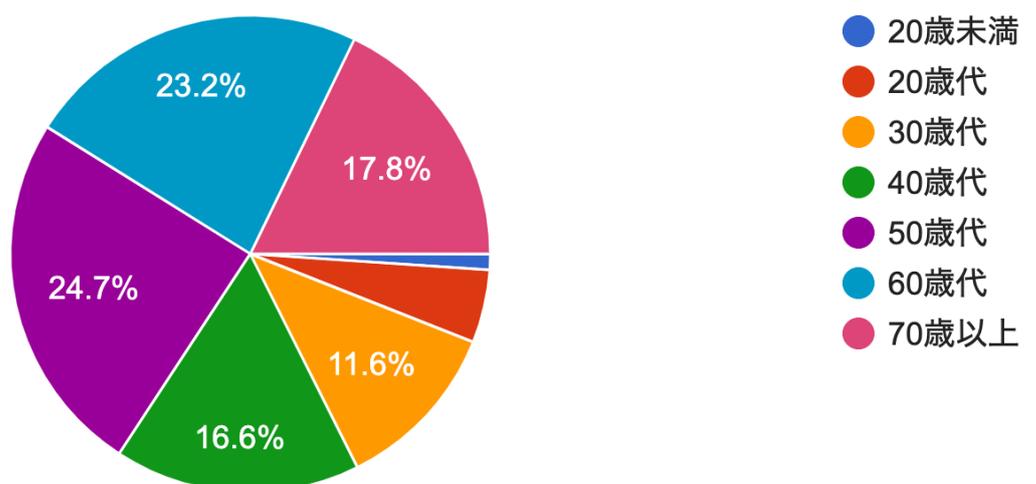
## あなたの性別をお答えください（任意）

458 件の回答



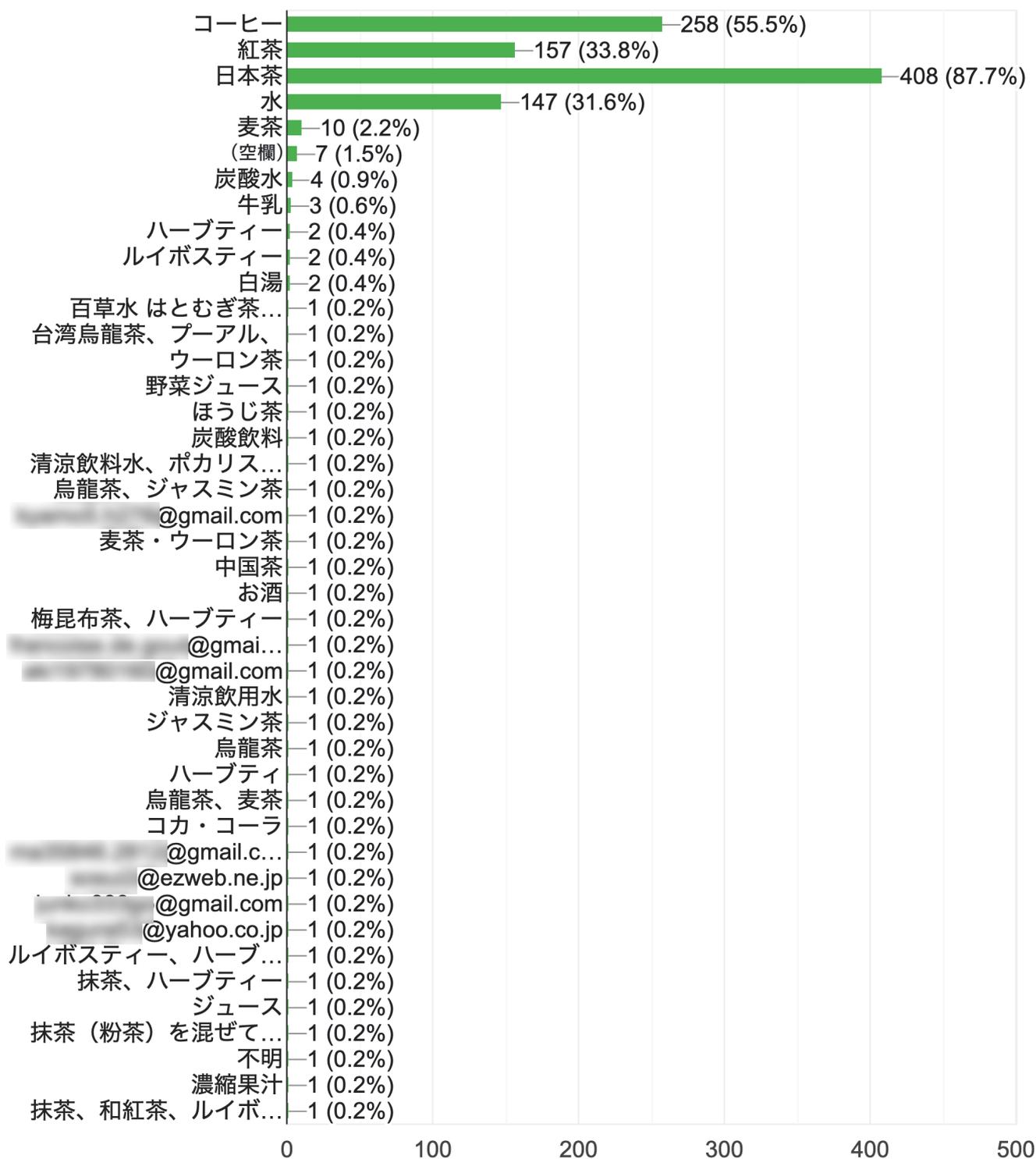
## あなたの年齢をお答えください（必須）

465 件の回答



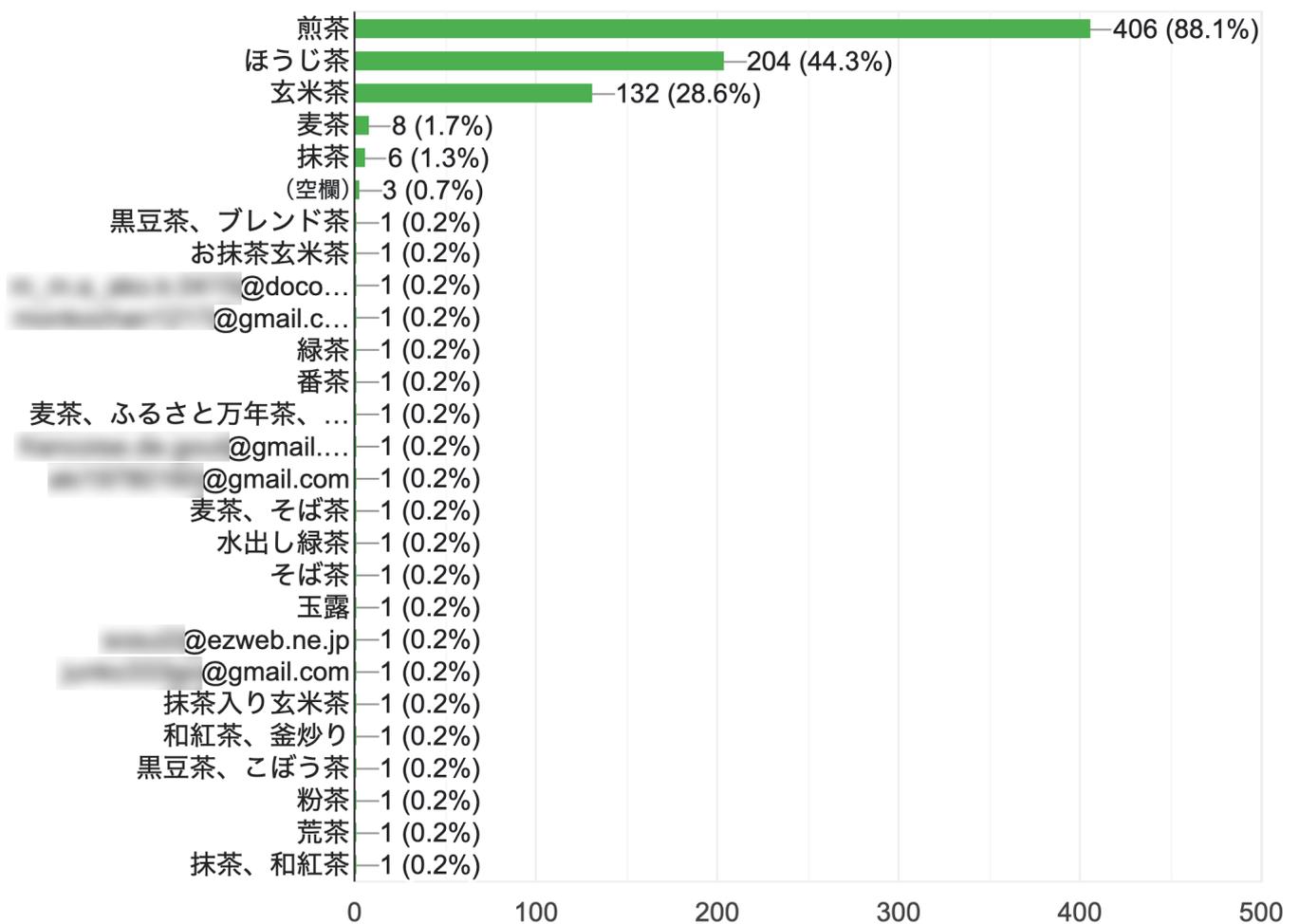
いつも飲まれる飲料は主に何ですか（必須・複数回答可）

465 件の回答



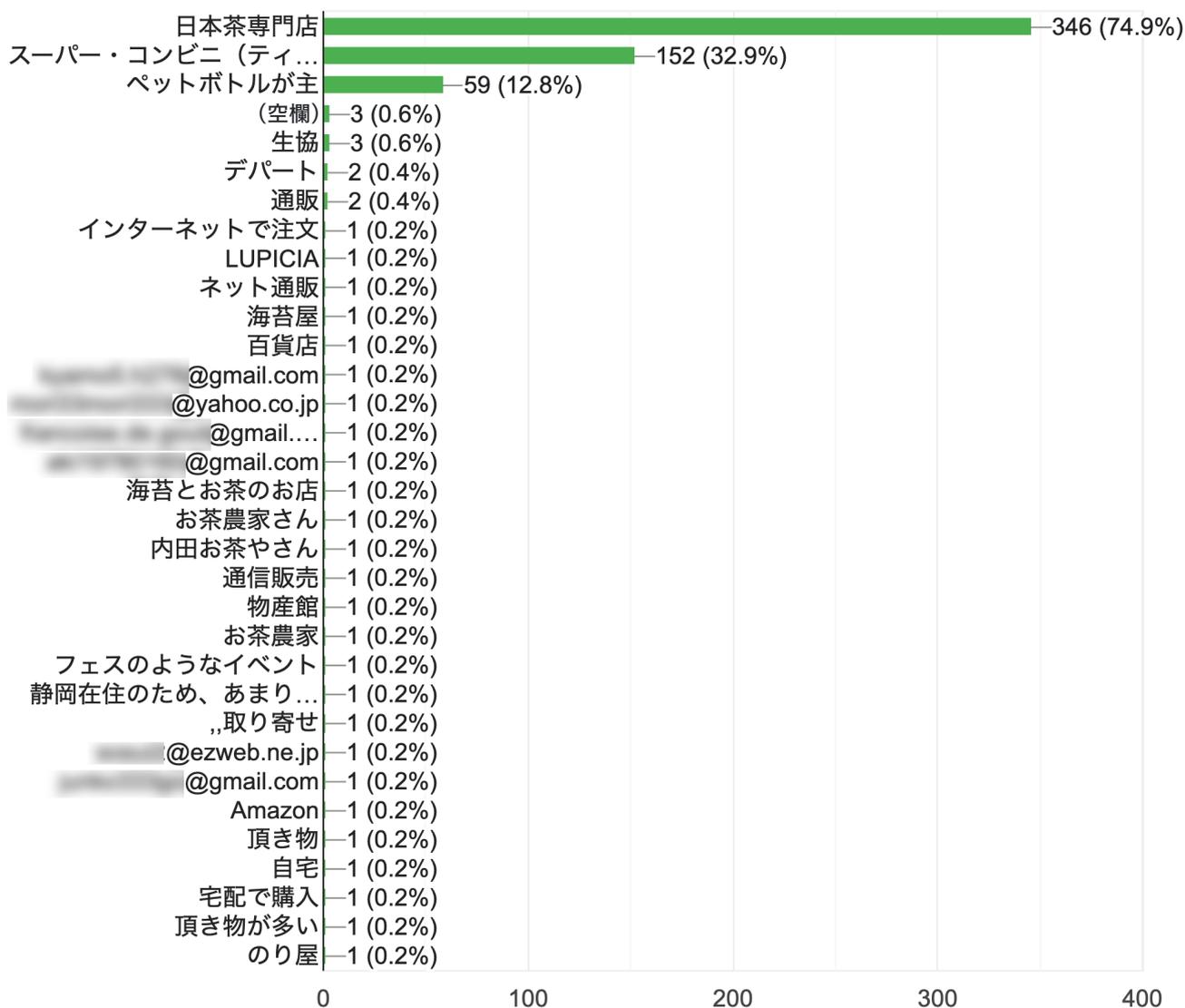
## 日本茶は何を飲まれますか（任意・複数回答可）

461件の回答



日本茶はどこでお求めになりますか（任意・複数回答可）

462 件の回答



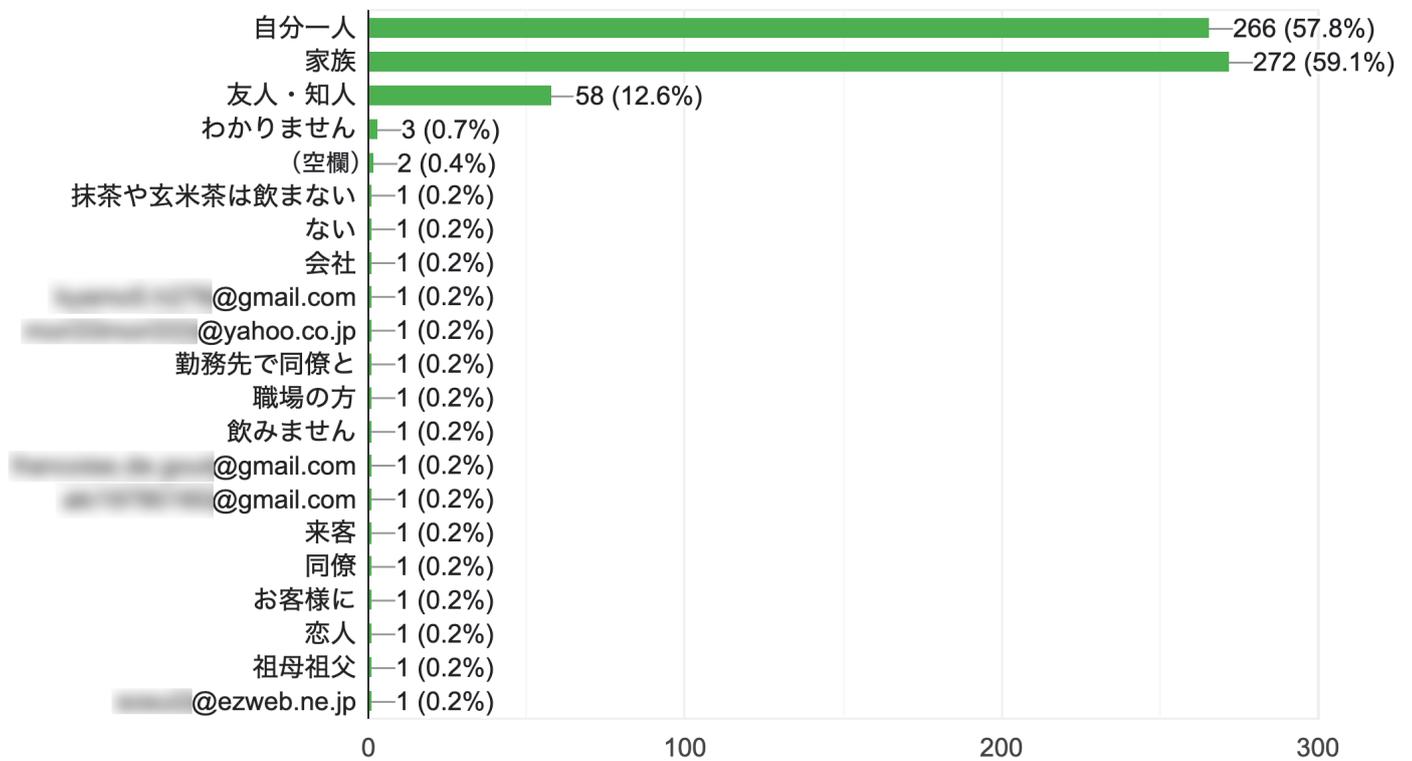
抹茶玄米茶を飲まれるシーンをお答えください（任意・複数回答可）

461 件の回答



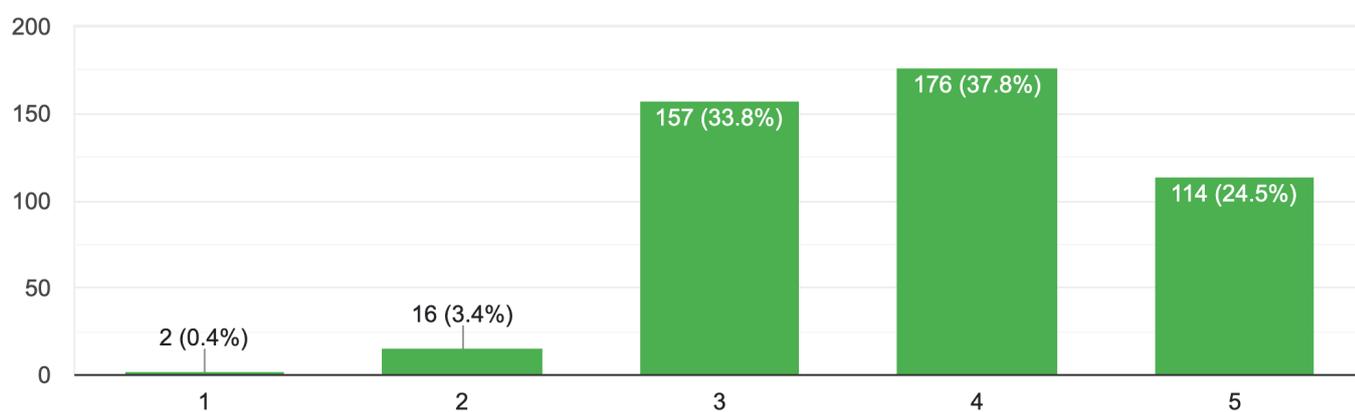
### 抹茶玄米茶を誰と飲みますか（任意・複数回答可）

460 件の回答



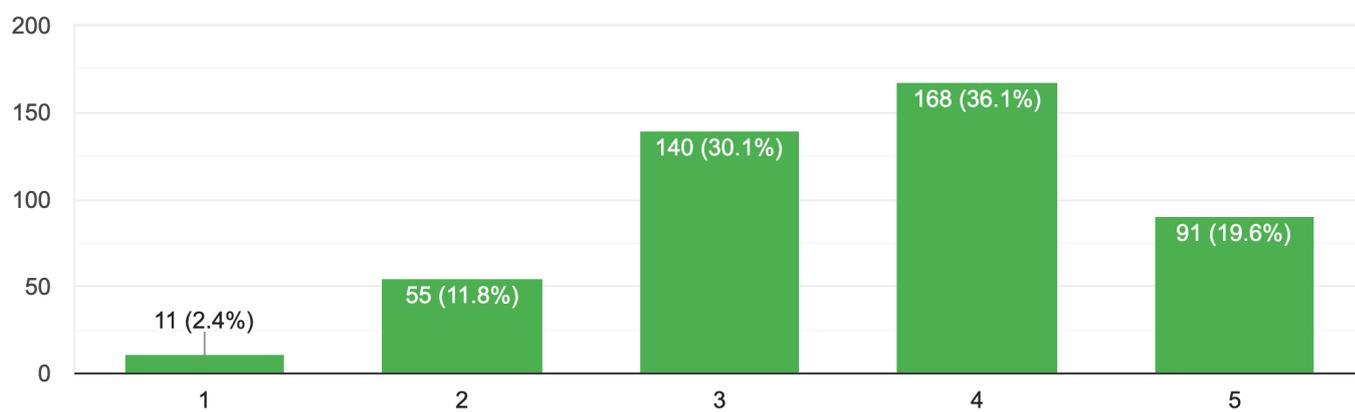
### 緑の色の濃さを5段階で評価してください

465件の回答



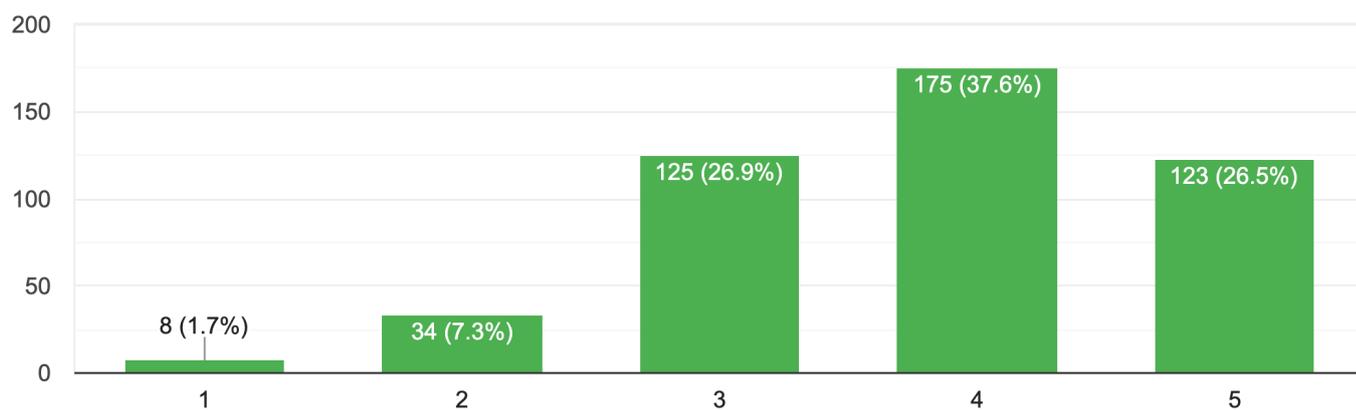
### 茶の味（うまみ）を5段階で評価してください

465件の回答



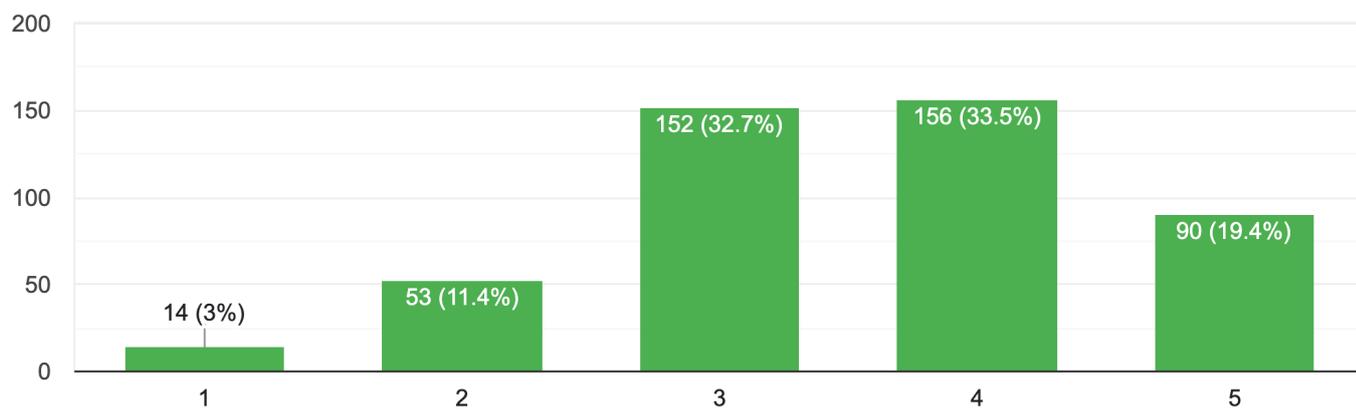
### 玄米の香ばしさを5段階で評価してください

465件の回答



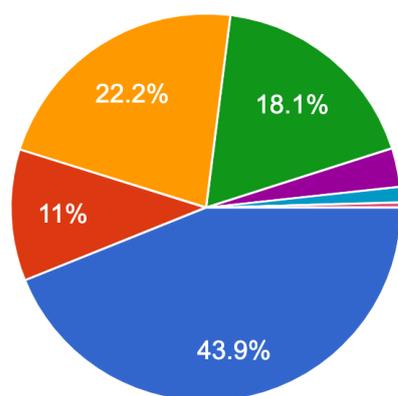
### 茶の香りを5段階で評価してください

465件の回答



### 抹茶と玄米と煎茶のブレンドの割合を評価してください

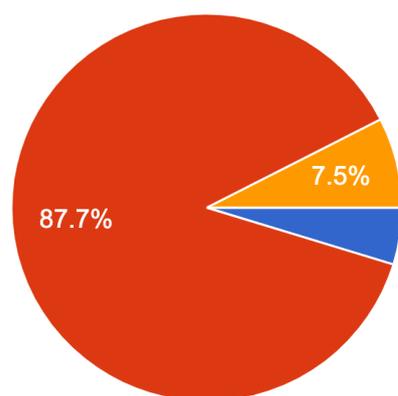
465 件の回答



- ちょうどよい
- もっと抹茶が多い方がよい
- もっと玄米が多い方がよい
- もっと煎茶が多い方がよい
- もっと抹茶が少ない方がよい
- もっと玄米が少ない方がよい
- もっと煎茶が少ない方がよい

### ティーバッグの中身の量について評価してください

465 件の回答



- 多い
- ちょうど良い
- 少ない

| お届け先_電話番号    | お届け先_郵便番号 | お届け先_住所(都道府県) | お届け先_ご住所(市区町村郡) | お届け先_名称              | 備考 |
|--------------|-----------|---------------|-----------------|----------------------|----|
| 03-3294-5077 | 101-0047  | 東京都           | 千代田区内神田1-18-10  | 登録商標司園               |    |
| 03-3866-6885 | 101-0032  | 東京都           | 千代田区岩本町1-3-6    | (株)宇治園福崎商店           |    |
| 03-3271-3261 | 104-0031  | 東京都           | 中央区日本橋2-5-1     | (株)山本山               |    |
| 03-3666-5739 | 103-0015  | 東京都           | 中央区日本橋箱崎町1-8    | (株)お茶のうちだ            |    |
| 03-3851-3718 | 103-0004  | 東京都           | 中央区東日本橋2-20-3   | ほりつ茶舗                |    |
| 03-3666-1680 | 103-0014  | 東京都           | 中央区日本橋蛸殻町1-17-2 | 〈資〉若杉商店若杉園           |    |
| 03-3551-4522 | 104-0042  | 東京都           | 中央区入船3-8-7      | (株)中村茶園              |    |
| 03-3552-6511 | 104-0043  | 東京都           | 中央区湊3-7-9       | うおがし銘茶(株)            |    |
| 03-3541-6491 | 104-0045  | 東京都           | 中央区築地4-5-4      | (有)河内園               |    |
| 03-5577-5802 | 101-0045  | 東京都           | 千代田区神田鍛冶町3-5    | (株)松北園茶店<br>東京事務所    |    |
| 03-3561-0161 | 104-0031  | 東京都           | 中央区京橋2-6-21     | (株)山形屋海苔店            |    |
| 03-3431-3533 | 105-0013  | 東京都           | 東京都港区芝大門1-8-4   | 〈合資〉大門中村園            |    |
| 03-3501-9746 | 105-0001  | 東京都           | 港区虎ノ門2-5-2      | (有)窪田園               |    |
| 03-3583-3414 | 106-0044  | 東京都           | 港区東麻布1-18-10    | 西野園                  |    |
| 03-3401-4188 | 107-0062  | 東京都           | 港区南青山2-18-2     | (有)中村園茶舗             |    |
| 03-3582-3671 | 107-0052  | 東京都           | 港区赤坂2-23-1      | (株)野瀬園               |    |
| 03-3582-3788 | 107-0052  | 東京都           | 港区赤坂3-17-8      | (株)土橋園               |    |
| 03-3355-2408 | 415-0312  | 静岡県           | 賀茂郡南伊豆町入間257-5  | (株)伊勢治               |    |
| 03-3268-6829 | 162-0801  | 東京都           | 新宿区山吹町335       | (有)森茶店               |    |
| 03-3260-3401 | 162-0825  | 東京都           | 新宿区神楽坂4-3       | (株)楽山                |    |
| 03-3342-0506 | 160-0023  | 東京都           | 新宿区西新宿1-1       | (株)池田や               |    |
| 03-3342-6007 | 160-0023  | 東京都           | 新宿区西新宿1-5-1     | (株)青松園               |    |
| 03-3377-0022 | 160-0023  | 東京都           | 新宿区西新宿4-2-18    | (有)武居商店              |    |
| 03-3203-4588 | 160-0021  | 東京都           | 新宿区歌舞伎町1-10-2   | (有)藪花軒               |    |
| 03-3200-0285 | 169-0075  | 東京都           | 新宿区高田馬場1-17-17  | CHA TSUTAYA<br>茶のつたや |    |
| 03-3207-1611 | 169-0051  | 東京都           | 新宿区西早稲田3-7-9    | 愛国製茶(株)              |    |
| 03-3369-7319 | 169-0074  | 東京都           | 新宿区北新宿1-36-2    | 千代田園                 |    |
| 03-3269-2343 | 112-0014  | 東京都           | 文京区関口1-7-5      | (有)松葉園               |    |
| 03-3823-0015 | 110-0001  | 東京都           | 台東区谷中3-11-10    | (株)金吉商店              |    |
| 03-3811-1296 | 113-0023  | 東京都           | 文京区向丘1-9-22     | 大坂や茶店                |    |
| 03-3811-7091 | 113-0034  | 東京都           | 文京区湯島4-2-3      | 三長園                  |    |
| 03-3821-1532 | 113-0022  | 東京都           | 文京区千駄木5-49-3    | (有)相良商店              |    |
| 03-3260-6464 | 112-0014  | 東京都           | 文京区関口1-13-19    | 玉露園食品工業(株)           |    |
| 03-3821-0838 | 113-0022  | 東京都           | 文京区千駄木2-13-1    | (有)野口園               |    |
| 03-3941-5810 | 112-0011  | 東京都           | 文京区千石1-26-7-301 | 茶舗香風園                |    |
| 03-3821-5867 | 113-0022  | 東京都           | 文京区千駄木4-12-6    | 内田園茶舗                |    |
| 03-3831-7706 | 110-0005  | 東京都           | 台東区上野4-9-13     | (株)茶の君野園             |    |
| 03-3831-8941 | 110-0015  | 東京都           | 台東区東上野1-7-13    | (株)岡田商店              |    |
| 03-3872-0624 | 110-0012  | 東京都           | 台東区竜泉2-1-8      | (株)秋元園茶舗             |    |
| 03-3832-5469 | 110-0005  | 東京都           | 台東区上野4-9-3      | 茶の大牧茶園               |    |
| 03-3831-1579 | 110-0005  | 東京都           | 台東区上野6-10-3     | (株)三香園商店             |    |
| 03-3873-2468 | 110-0013  | 東京都           | 台東区入谷2-27-1     | 山城園茶舗                |    |
| 03-3871-0308 | 110-0013  | 東京都           | 台東区入谷1-4-4      | 岡田園                  |    |
| 03-3861-2687 | 113-0034  | 東京都           | 文京区湯島3-36-5     | (株)大佐和老舗             |    |
| 03-3874-3024 | 111-0032  | 東京都           | 台東区浅草4-2-1      | 片山園                  |    |
| 03-3851-5439 | 111-0055  | 東京都           | 台東区三筋2-27-7     | (株)横島園               |    |
| 03-3841-6467 | 111-0035  | 東京都           | 台東区西浅草2-18-1    | 静波園                  |    |
| 03-3841-0840 | 111-0032  | 東京都           | 台東区浅草1-1-17     | (株)増田園総本店            |    |
| 03-3844-6777 | 111-0036  | 東京都           | 台東区松が谷1-2-1     | 八幡屋                  |    |
| 03-3873-4428 | 111-0021  | 東京都           | 台東区日本堤1-5-2     | 杉田老舗                 |    |
| 03-3871-0311 | 111-0032  | 東京都           | 台東区浅草3-31-5     | 東京都茶卸売<br>(株)浅草壽々喜園  |    |
| 03-3631-4908 | 130-0026  | 東京都           | 墨田区両国2-17-14    | (有)中村園本店             |    |
| 03-3632-1122 | 130-0026  | 東京都           | 墨田区両国4-1-12     | (株)中田屋茶舗             |    |
| 03-3631-9687 | 130-0021  | 東京都           | 墨田区緑2-14-4      | 緑園茶舗                 |    |
| 03-3622-8696 | 130-0002  | 東京都           | 墨田区業平1-20-9     | (有)小林園本店             |    |

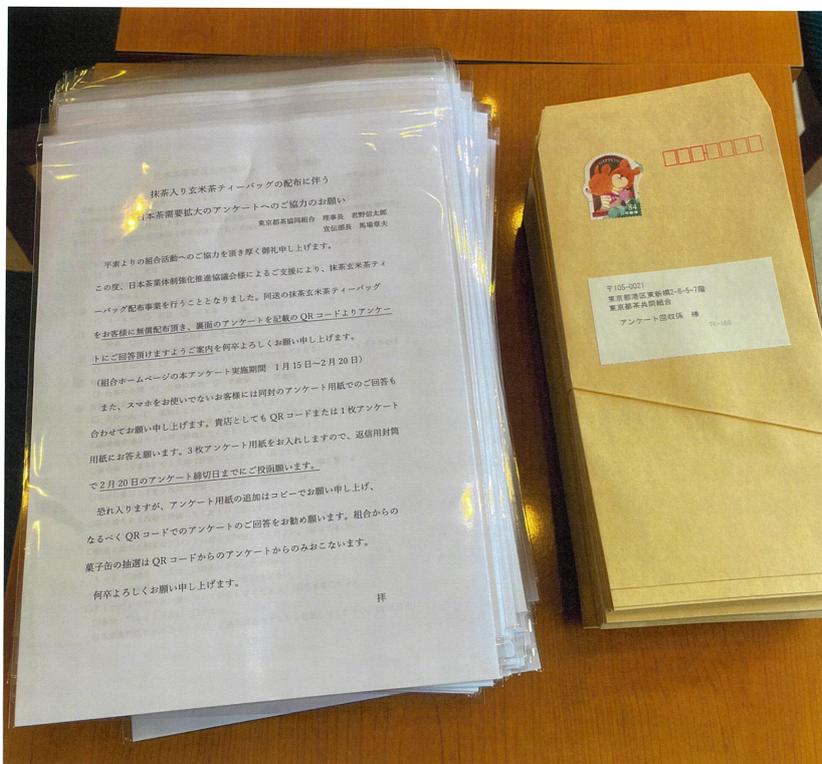
| お届け先_電話番号    | お届け先_郵便番号 | お届け先_住所(都道府県) | お届け先_ご住所(市区町村郡)   | お届け先_名称       | 備考 |
|--------------|-----------|---------------|-------------------|---------------|----|
| 03-3611-6719 | 131-0031  | 東京都           | 墨田区墨田3-9-9        | (有)小山園        |    |
| 03-3643-4188 | 135-0047  | 東京都           | 江東区富岡1-10-10      | (株)石崎園        |    |
| 03-3631-2953 | 135-0007  | 東京都           | 江東区新大橋3-17-5      | (有)福泉茶店       |    |
| 03-3633-0831 | 135-0002  | 東京都           | 江東区住吉2-26-6       | 一言園           |    |
| 03-3644-4571 | 136-0074  | 東京都           | 江東区東砂6-19-5       | (有)お茶の秋山園     |    |
| 047-463-8787 | 274-0064  | 東京都           | 船橋市松ヶ丘1-33-16     | 市川園           |    |
| 03-3471-3582 | 140-0001  | 東京都           | 品川区北品川2-6-13      | (株)若素園        |    |
| 03-3761-8865 | 140-0011  | 東京都           | 品川区東大井2-28-1      | (株)ヤマキいとう     |    |
| 03-3781-6938 | 142-0041  | 東京都           | 品川区戸越6-9-10       | 金子園           |    |
| 03-3781-0893 | 142-0062  | 東京都           | 品川区小山6-4-9        | 秘伝の銘茶 五十嵐園    |    |
| 03-3782-2363 | 142-0053  | 東京都           | 品川区中延2-14-12      | お茶の一元園        |    |
| 03-3782-2363 | 142-0062  | 東京都           | 品川区小山2-7-15       | (有)石井商店いしい園   |    |
| 03-3781-5156 | 142-0053  | 東京都           | 品川区中延5-5-2-502    | (有)今井園茶舗      |    |
| 03-3776-0005 | 143-0023  | 東京都           | 大田区山王3-1-12       | (株)丸五園        |    |
| 03-3763-3619 | 143-0015  | 東京都           | 大田区西馬込2-21-1      | (有)小坂園        |    |
| 03-3762-0656 | 143-0012  | 東京都           | 大田区大森東1-6-3       | 榊松尾           |    |
| 03-3729-1213 | 145-0065  | 東京都           | 大田区東雪谷2-12-3      | (合資)神谷園       |    |
| 03-3720-8661 | 145-0073  | 東京都           | 大田区北嶺町32-14       | 西川茶寮          |    |
| 03-3731-5555 | 144-0031  | 東京都           | 大田区東蒲田2-25-13     | (株)蒲南茶荘       |    |
| 03-3731-4691 | 144-0055  | 東京都           | 大田区仲六郷2-14-2      | (有)川田茶園       |    |
| 03-3741-0442 | 143-0013  | 東京都           | 大田区大森南1-14-8      | (有)ヤマサ島田商店    |    |
| 03-3758-1341 | 146-0095  | 東京都           | 大田区多摩川1-26-1      | (合)綱島園茶舗      |    |
| 03-3712-8787 | 153-0051  | 東京都           | 目黒区上目黒2-15-4      | 本橋園茶舗         |    |
| 03-3712-5971 | 152-0004  | 東京都           | 目黒区鷹番2-20-8       | (有)今井園茶舗      |    |
| 03-3717-4728 | 152-0032  | 東京都           | 目黒区平町1-26-10      | 富士食糧(株)土井園    |    |
| 03-3717-6122 | 152-0023  | 東京都           | 目黒区八雲1-11-19      | 茶舗大阪や         |    |
| 03-3421-8832 | 154-0004  | 東京都           | 世田谷区太子堂5-1-14     | 愛野園           |    |
| 03-3421-5598 | 154-0024  | 東京都           | 世田谷区三軒茶屋2-14-11   | (有)梅原園        |    |
| 03-3412-0036 | 154-0023  | 東京都           | 世田谷区若林1-16-1      | 香乃園茶舗         |    |
| 03-3412-3678 | 154-0023  | 東京都           | 世田谷区若林4-26-8      | 浜村園           |    |
| 03-3468-5143 | 155-0031  | 東京都           | 世田谷区北沢2-26-25     | 高村園           |    |
| 03-3466-5588 | 155-0031  | 東京都           | 世田谷区北沢3-19-20     | (有)しもきた茶苑大山   |    |
| 03-3300-8880 | 157-0062  | 東京都           | 世田谷区南烏山5-15-11    | 齋藤園茶舗         |    |
| 03-3300-7176 | 157-0062  | 東京都           | 世田谷区南烏山6-3-16     | 榊きり山          |    |
| 03-3378-3377 | 151-0073  | 東京都           | 渋谷区笹塚2-44-4       | (株)南山園        |    |
| 03-3377-4351 | 151-0071  | 東京都           | 渋谷区本町2-40-6       | (有)茶静山園       |    |
| 03-3473-0975 | 150-0012  | 東京都           | 渋谷区広尾5-17-1       | (有)星野園        |    |
| 03-5486-9835 | 154-0023  | 東京都           | 世田谷区若林4-30-10     | 山本園           |    |
| 03-5330-1188 | 164-0001  | 東京都           | 中野区中野1-1-2        | (株)「茶匠」山下園    |    |
| 03-3381-5320 | 164-0001  | 東京都           | 中野区中野3-34-31      | (資)大橋         |    |
| 03-3338-4188 | 165-0033  | 東京都           | 中野区若宮3-7-5        | (株)茶処右京       |    |
| 03-3390-1384 | 167-0042  | 東京都           | 杉並区西荻北3-19-3 103号 | (有)清風園        |    |
| 03-3392-0607 | 167-0051  | 東京都           | 杉並区荻窪5-28-8       | (株)東京繁田園茶舗    |    |
| 03-3314-4187 | 166-0004  | 東京都           | 杉並区阿佐谷南1-14-16    | (株)東京繁田園茶舗    |    |
| 03-3311-3551 | 166-0004  | 東京都           | 杉並区阿佐谷南1-35-21    | (有)さやまや茶舗     |    |
| 03-3311-2678 | 166-0004  | 東京都           | 杉並区阿佐谷南1-17-15    | (株)大和園        |    |
| 03-3313-1355 | 166-0012  | 東京都           | 杉並区和田3-54-12      | 森大園           |    |
| 03-3302-0931 | 168-0065  | 東京都           | 杉並区浜田山2-19-2      | 茶金 増田商店       |    |
| 03-3397-4431 | 167-0035  | 東京都           | 杉並区今川3-14-3       | ハラダ製茶(株)販売(株) |    |
| 03-3941-4567 | 170-0002  | 東京都           | 豊島区巢鴨1-12-1       | (株)冠城園        |    |
| 03-3917-2669 | 170-0003  | 東京都           | 豊島区駒込6-28-11      | (有)茶の君野園      |    |
| 03-3917-2487 | 170-0001  | 東京都           | 豊島区西巢鴨2-38-6      | (有)むさし園       |    |
| 03-3941-2417 | 170-0005  | 東京都           | 豊島区南大塚2-43-10     | 渥美園           |    |
| 03-3981-7733 | 171-0014  | 東京都           | 豊島区池袋2-13-2       | (株)金子園        |    |
| 03-3988-0011 | 171-0014  | 東京都           | 豊島区池袋3-55-8       | (株)藪北園        |    |
| 03-3971-2253 | 171-0021  | 東京都           | 豊島区西池袋5-12-12-802 | (有)田中園 越塚肇    |    |
| 03-3982-3596 | 171-0033  | 東京都           | 豊島区高田1-37-11      | (株)福本園        |    |
| 03-3953-1044 | 171-0031  | 東京都           | 豊島区目白3-5-12       | (有)目白金子園      |    |

| お届け先_電話番号    | お届け先_郵便番号 | お届け先住所(都道府県) | お届け先_ご住所(市区町村郡)  | お届け先_名称                | 備考 |
|--------------|-----------|--------------|------------------|------------------------|----|
| 03-3950-0005 | 171-0052  | 東京都          | 豊島区南長崎2-1-3      | (有)鈴木園                 |    |
| 03-3957-6609 | 171-0051  | 東京都          | 豊島区长崎4-13-2      | 渡辺園                    |    |
| 03-3956-0471 | 173-0023  | 東京都          | 板橋区大山町6-8        | (有)大山園                 |    |
| 03-3961-3373 | 173-0005  | 東京都          | 板橋区仲宿60-16       | (有)はやし園                |    |
| 03-3961-3771 | 173-0004  | 東京都          | 板橋区板橋1-45-2 102  | 山城園                    |    |
| 03-3991-1360 | 176-0001  | 東京都          | 練馬区練馬1-23-2      | (有)高野園                 |    |
| 03-3970-0330 | 176-0021  | 東京都          | 練馬区貫井1-1-6       | (有)お茶の山下園              |    |
| 03-3999-3943 | 176-0021  | 東京都          | 練馬区貫井3-3-10      | 大澤園茶舗                  |    |
| 03-3904-1381 | 177-0041  | 東京都          | 練馬区石神井町7-2-7     | 赤井茶店                   |    |
| 03-3991-9825 | 176-0006  | 東京都          | 練馬区栄町34-2        | 茶の丸美屋江古田店              |    |
| 03-3919-2188 | 114-0001  | 東京都          | 北区東十条1-16-15     | 山佐商店                   |    |
| 03-3916-0495 | 114-0023  | 東京都          | 北区滝野川7-28-8      | 茶の丸美屋滝野川店              |    |
| 0482-51-6334 | 332-0017  | 東京都          | 川口市栄町3-12-2      | (株)香楽園                 |    |
| 03-3907-2612 | 114-0031  | 東京都          | 北区十条仲原1-25-14    | (株)茶の丸美屋本店             |    |
| 03-3901-1069 | 115-0042  | 東京都          | 北区志茂2-40-9       | 岡田園                    |    |
| 03-3901-0636 | 115-0045  | 東京都          | 北区赤羽1-36-1       | (有)金子園                 |    |
| 03-3803-7166 | 116-0002  | 東京都          | 荒川区荒川3-29-7      | (資)奥村商店                |    |
| 03-3801-4880 | 116-0003  | 東京都          | 荒川区南千住5-42-8     | 鈴木園                    |    |
| 03-3801-0912 | 116-0014  | 東京都          | 荒川区東日暮里5-8-4     | (株)寿々喜園                |    |
| 03-3806-5678 | 116-0014  | 東京都          | 荒川区東日暮里6-3-2     | (有)若葉園                 |    |
| 03-3891-1456 | 116-0013  | 東京都          | 荒川区西日暮里2-17-7    | 東京都茶卸売(株)<br>日暮里駅前寿々喜園 |    |
| 03-3892-1137 | 116-0001  | 東京都          | 荒川区町屋1-3-8       | (株)北村園                 |    |
| 03-3800-6441 | 116-0012  | 東京都          | 荒川区東尾久4-51-15    | (有)鈴利園                 |    |
| 03-3893-1779 | 116-0012  | 東京都          | 荒川区東尾久5-23-4     | 前田園                    |    |
| 03-3894-7035 | 116-0011  | 東京都          | 荒川区西尾久2-28-5     | (有)島崎商店                |    |
| 03-3800-8881 | 116-0011  | 東京都          | 荒川区西尾久3-21-14    | (株)谷澤園                 |    |
| 03-3886-1291 | 123-0851  | 東京都          | 足立区梅田2-17-11     | (有)香山堂奈加川              |    |
| 03-3890-2475 | 123-0841  | 東京都          | 足立区西新井1-34-16    | (株)神立園                 |    |
| 03-3884-1051 | 121-0814  | 東京都          | 足立区六月2-21-17     | 丸新園                    |    |
| 03-3882-3785 | 120-0034  | 東京都          | 足立区千住2-41        | 若素園                    |    |
| 03-3886-2863 | 123-0852  | 東京都          | 足立区関原3-15-1      | 茶匠おくむら園                |    |
| 03-3651-0731 | 124-0024  | 東京都          | 葛飾区新小岩1-22-6     | (株)福屋茶舗                |    |
| 03-3691-0129 | 124-0012  | 東京都          | 葛飾区東立石4-50-7     | (株)原田商店                |    |
| 03-3602-3732 | 124-0003  | 東京都          | 葛飾区お花茶屋2-5-12    | 福寿園                    |    |
| 03-3697-2518 | 124-0006  | 東京都          | 葛飾区堀切4-10-4      | こみやえん茶店                |    |
| 03-3601-9876 | 125-0061  | 東京都          | 葛飾区亀有3-34-9      | 湯浅園                    |    |
| 03-3616-0300 | 132-0035  | 東京都          | 江戸川区平井5-15-7     | (株)深谷園                 |    |
| 03-3659-2441 | 133-0057  | 東京都          | 江戸川区西小岩1-21-17   | (株)増井園北口営業所            |    |
| 03-3657-1851 | 133-0056  | 東京都          | 江戸川区南小岩6-28-11   | (有)ふじさわ園茶舗             |    |
| 03-3651-0776 | 132-0024  | 東京都          | 江戸川区一之江4-1-34    | (株)加藤商店                |    |
| 03-3681-0510 | 132-0035  | 東京都          | 江戸川区平井4-12-1     | (有)立花屋                 |    |
| 042-722-3265 | 194-0013  | 東京都          | 町田市原町田4-3-6      | 老舗ひじかた園                |    |
| 0428-24-4007 | 198-0031  | 東京都          | 青梅市師岡町3-19-1     | (有)栗原園青梅店              |    |
| 0422-22-8913 | 180-0004  | 東京都          | 武蔵野市吉祥寺本町1-2-5   | (株)山利屋                 |    |
| 0422-31-6722 | 180-0023  | 東京都          | 武蔵野市境南町3-15-26   | (有)青山園                 |    |
| 0422-51-4425 | 180-0022  | 東京都          | 武蔵野市境1-2-4       | (有)下田園                 |    |
| 0422-43-4732 | 181-0013  | 東京都          | 三鷹市下連雀3-28-22    | (株)豊島屋                 |    |
| 0424-61-1625 | 187-0003  | 東京都          | 小平市花小金井南町1-13-18 | (有)杉本与八商店              |    |
| 0424-61-1635 | 188-0011  | 東京都          | 西東京市田無町1-7-17    | 海老澤園茶舗                 |    |
| 0424-61-4441 | 188-0011  | 東京都          | 西東京市田無町3-2-1     | (有)細沼園                 |    |
| 0424-61-3062 | 202-0015  | 東京都          | 西東京市保谷町3-12-16   | (有)保谷園                 |    |

抹茶玄米茶TB40個入り15 164軒  
 上記合計 6,560個  
 日本茶インストラクター1 240個  
 新宿観光振興協会 400個  
 東京商会議所 200個  
 東京都茶協同組合直接 600個

総計 8,000個





### 3 情報発信ツールの構築

#### (1) 簡易型ホームページの制作支援

##### ① 背景・目的

ポータルサイト「日本茶ドア」は、令和3年11月に全面改訂したところであるが、登録者が「オリジナルホームページ」を簡易に作成できるシステムを追加することにより、その機能をさらに高める。

##### ② 事業内容

ア. 今まで独自のホームページを有していない茶業者であっても、既存のポータルサイト「日本茶ドア」に登録することにより、自動的に簡易な「オリジナルホームページ」が作成、公開できるシステム（以下「新システム」）を構築し、令和4年11月1日にアップした。

イ. 新システムでは、「日本茶ドア」登録申請者に提供する「ホームページ生成機能説明書」に基づいて店舗情報を入力操作を行うことにより、特別な技術、知識がなくても、「オリジナルホームページ」が作成できる。

ウ. このため、新システム活用者は、ポータルサイト「日本茶ドア」と「オリジナルホームページ」の両面でお茶に関する情報を国内外に発信することができることとなった。また、既に「日本茶ドア」に登録している者も簡便に新たなホームページが作成できることとなっている。

##### ③ 「日本茶ドア」の登録件数、アクセス数

ア. 登録件数（令和5年1月末現在） 503

イ. アクセス数（令和2年10月から令和5年1月末までの累計） 14,494

## オリジナルホームページのイメージ

- 主要項目は「店舗情報」、「イベント情報」、「お勧め商品」の3本
- トップには店舗写真等が掲載可能

### ※ホームページ画面例：デザインタイプ1

(メイン画像はサンプルに登録したものです。実際のものとは異なります)

テスト用 電話: 0332300830  
営業時間:

日本茶ドア  
Nihoncha Door



#### 店舗情報

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 店舗名    | テスト用                            |
| 取扱商品   |                                 |
| 住所     | 〒192-0083 東京都千代田区麹町5-3 麹町白山ビル2階 |
| 電話番号   | 0332300830                      |
| FAX番号  |                                 |
| 休業日    | 土曜 日曜 祝日                        |
| PRポイント | 日本茶ドア機能拡張テスト用のデータです。            |

#### イベント情報

|       |  |
|-------|--|
| サービス名 |  |
| 概要    |  |
| 料金    |  |
| 問合せ先  |  |

#### お勧め商品

|     |  |
|-----|--|
| 商品名 |  |
| 概要  |  |
| 料金  |  |

---

令和4年度  
茶・薬用作物等地域特産作物体制強化促進事業報告書  
(全体報告書)

---

令和5年3月  
発行：日本茶業体制強化推進協議会



日本茶業体制強化推進協議会