

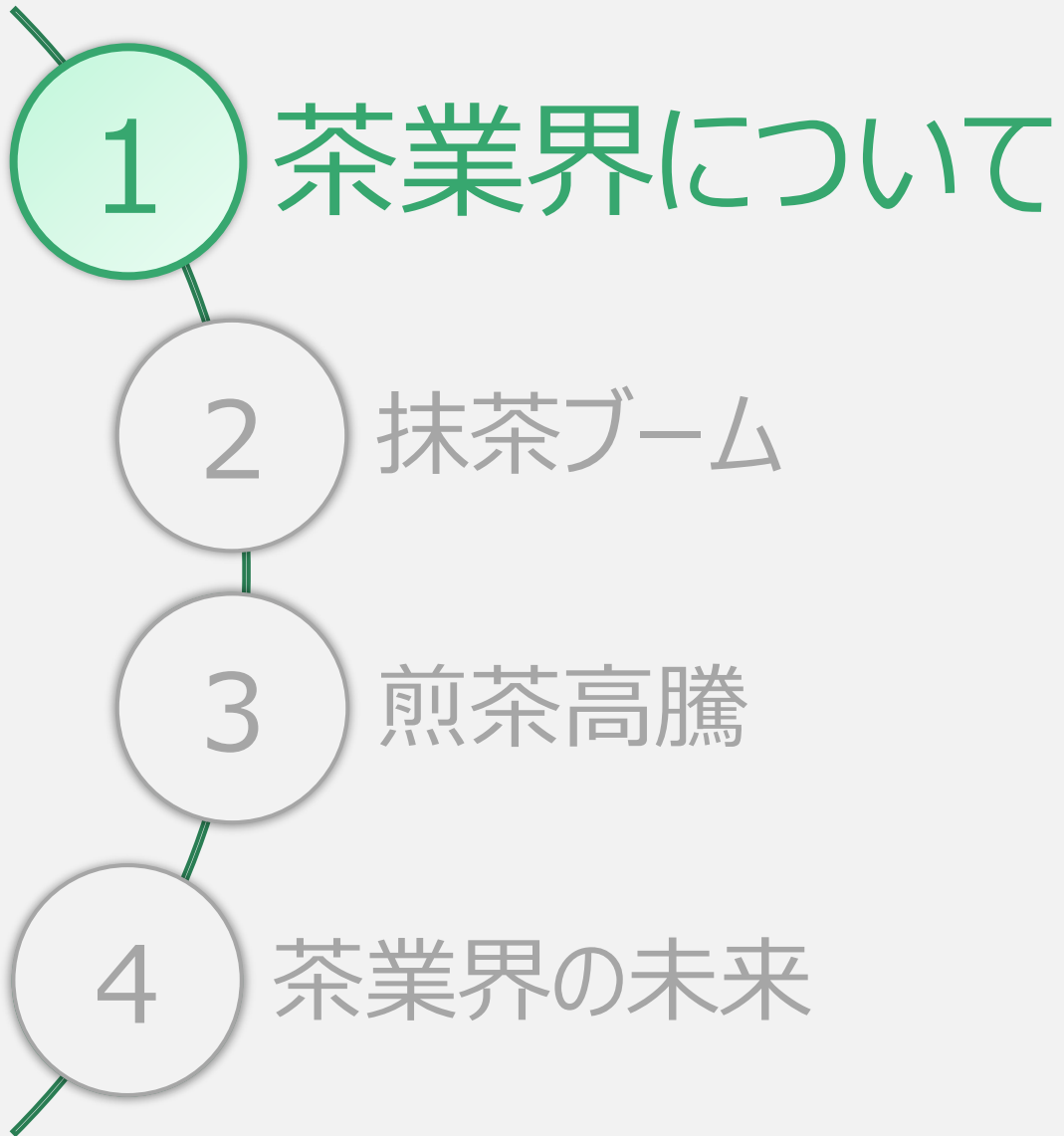
# 抹茶ブームと煎茶高騰

— 転換期にある茶の未来を考える —

株式会社 農林中金総合研究所 研究員 山本裕二

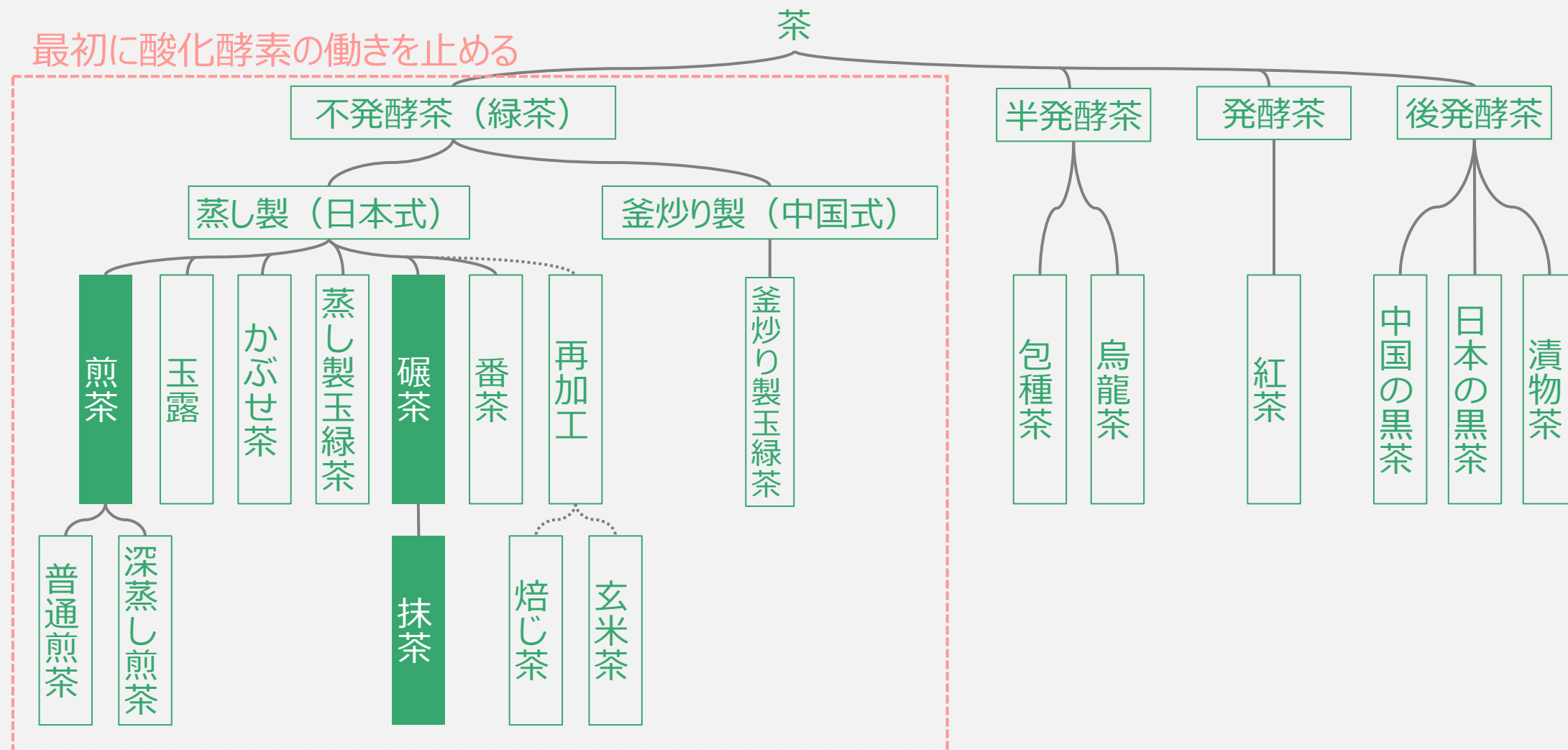
# 本日はお話しすること

- 1 茶業界について
- 2 抹茶ブーム
- 3 煎茶高騰
- 4 茶業界の未来



# 茶は酸化酵素の働きを止めるタイミングで分類できる

## 茶の分類



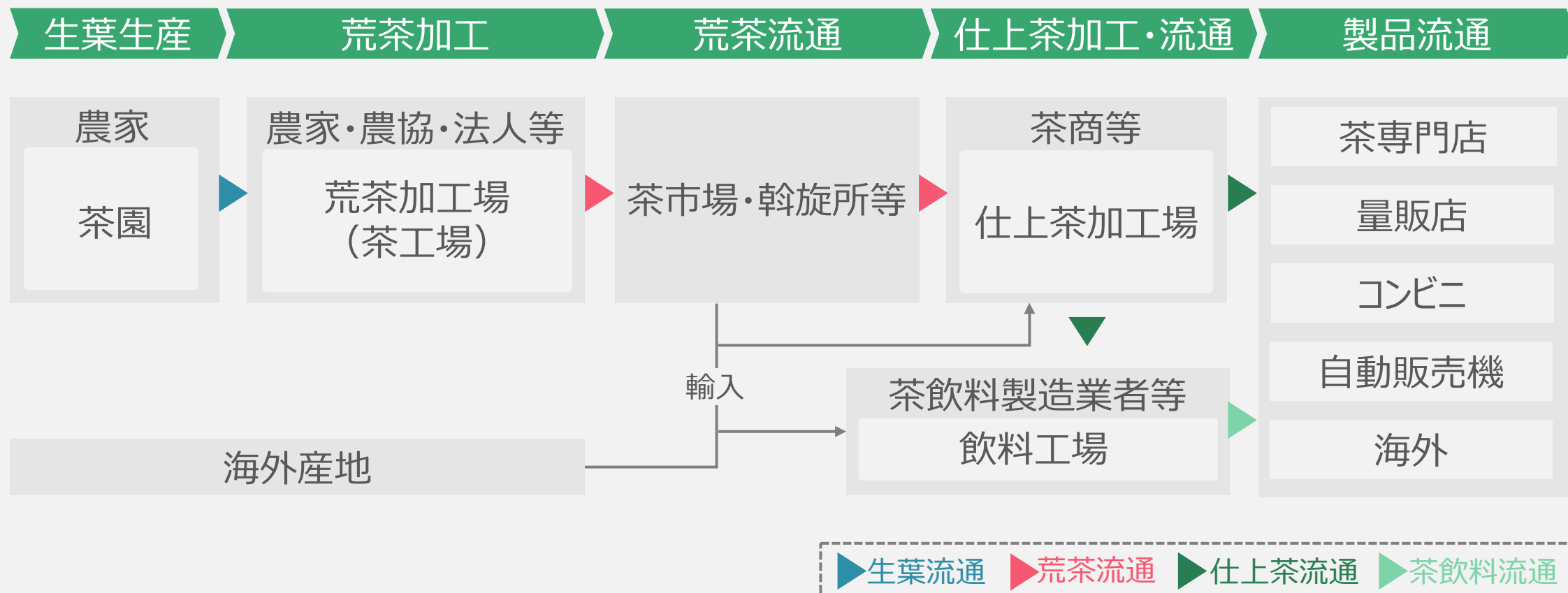
# 茶の種類によって主産地や価格水準は異なる

## 茶の種類と特徴

種類	特徴	主な産地	生産比率 (%)	荒茶価格 (円/kg)
煎茶	<ul style="list-style-type: none"> <li>茶葉を蒸して揉んで製造する</li> </ul>	静岡、鹿児島等 幅広い産地	49.7	1,197
碾茶	<ul style="list-style-type: none"> <li>抹茶の原料となる</li> <li>被覆栽培した茶葉を碾茶炉等で揉まずに乾燥する</li> </ul>	鹿児島、京都、静岡	7.3	3,278
かぶせ茶	<ul style="list-style-type: none"> <li>摘採前に7日程度、藁や寒冷紗などで被覆し、摘採後に煎茶と同様の工程で製造する</li> </ul>	三重、奈良、静岡 福岡	2.6	1,659
玉緑茶	<ul style="list-style-type: none"> <li>煎茶の製造工程に近いが、精揉工程がないため丸みを帯びた形状になる</li> </ul>	佐賀、長崎、熊本	1.9	1,804
玉露	<ul style="list-style-type: none"> <li>藁や寒冷紗などで20日間程度被覆し、ほぼ遮光した後、新芽を蒸して揉んで乾燥させて製造する</li> </ul>	三重、京都、福岡	1.0	2,637

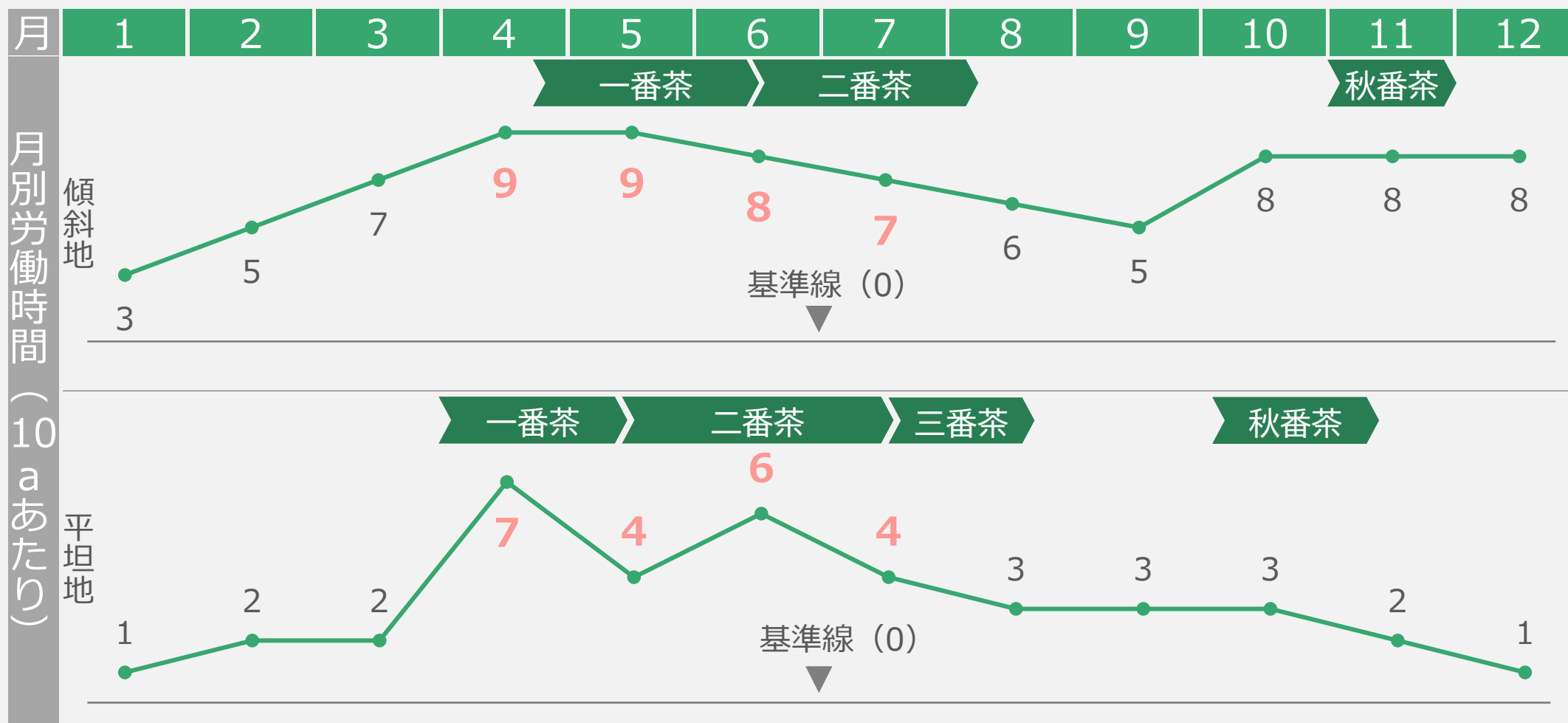
# 茶は栽培、荒茶加工、仕上茶加工の工程を経て製造される

## 茶の製造工程



# 茶の摘採作業は産地や地形によって時期や長さが異なる

## 茶の地形別摘採作業

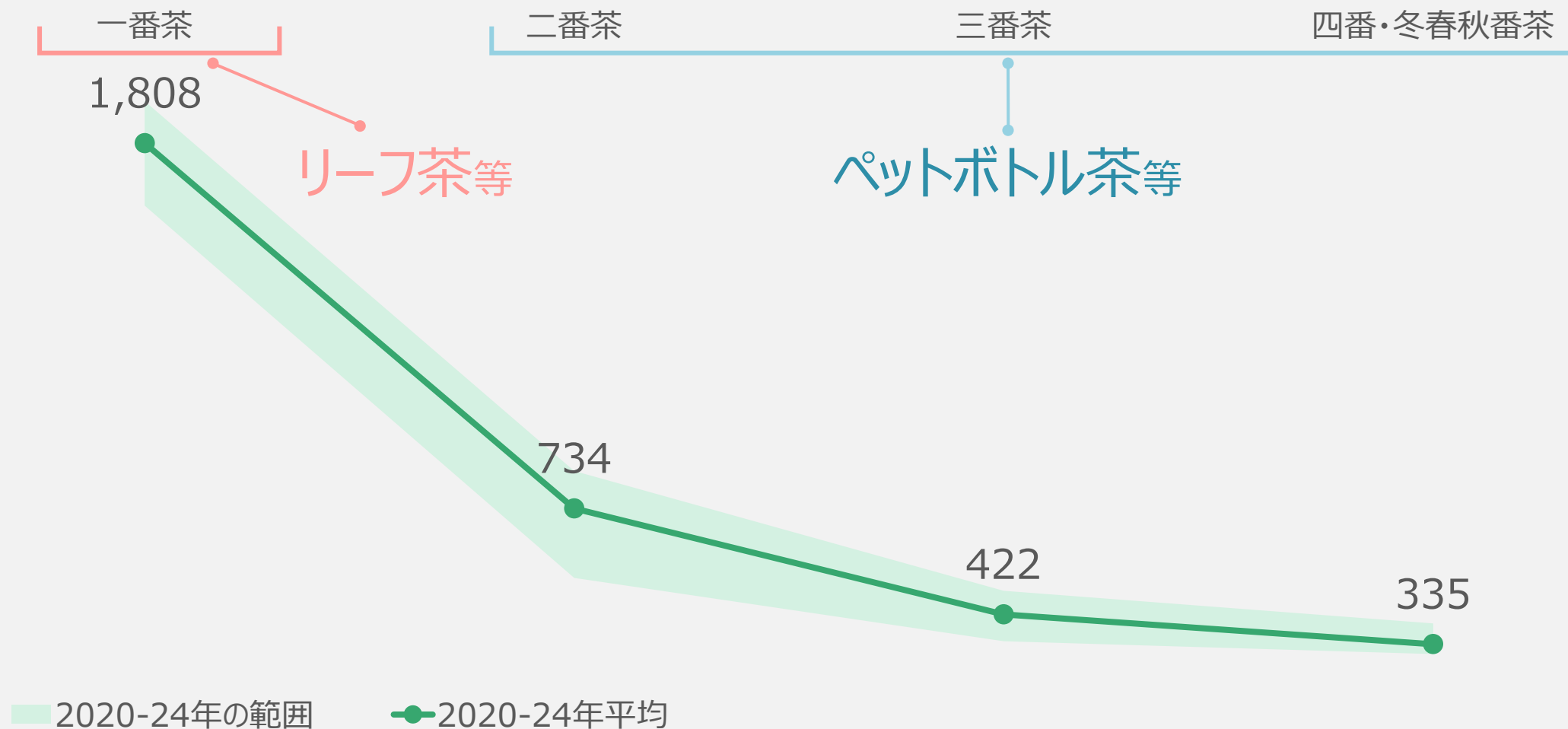


資料 農林水産省「茶をめぐる情勢」から作成

注 傾斜地の経営規模は3ha、平坦地の経営規模は10ha

# 茶の相場は一般的に茶期を経るごとに水準が下がる

茶期別の荒茶単価推移（円/kg）



# 産地によって生産や加工規模に差がある

主産地ごとの生産・加工拠点および規模

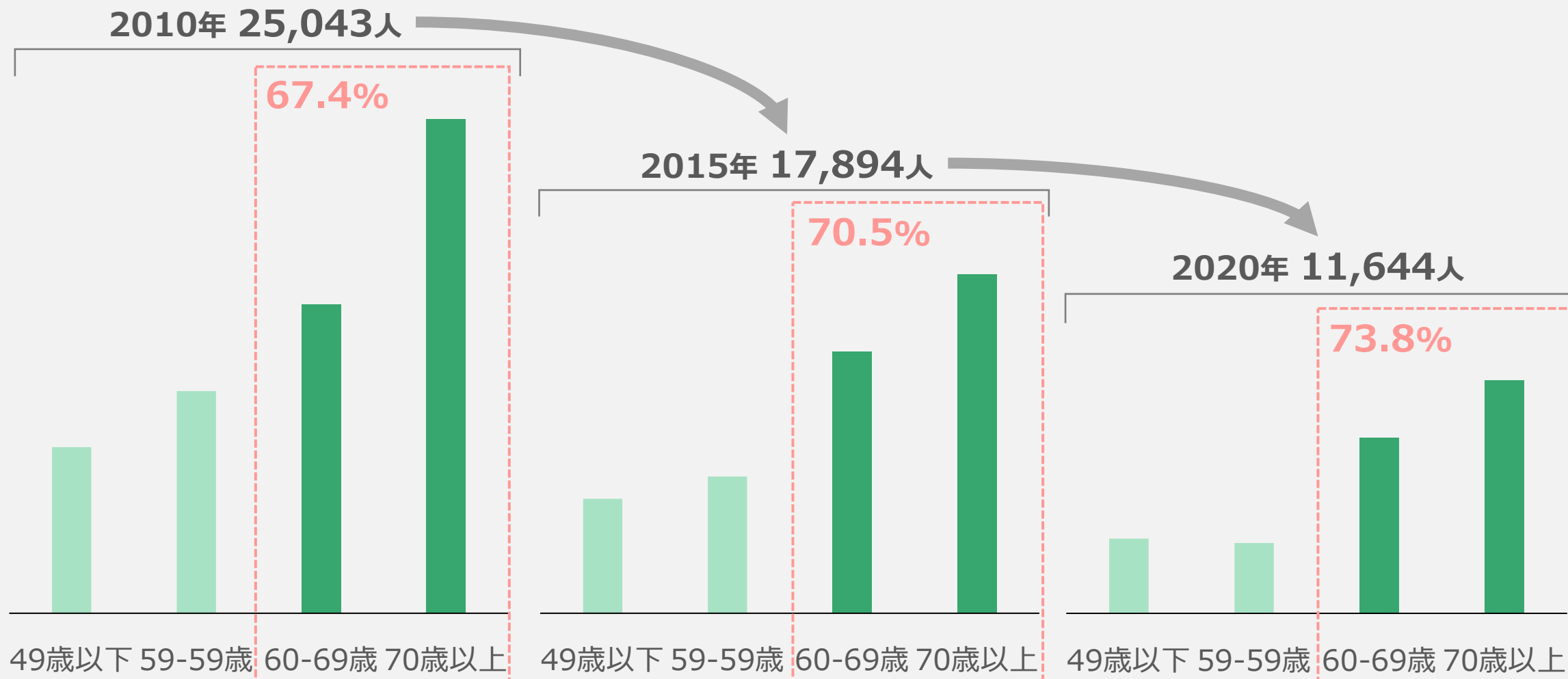
産地	茶栽培 経営体数 (2020年) 体	栽培面積 (2025年) ha	荒茶 工場数 (2024年) カ所	荒茶 生産量 (2025年) トン	工場あたり 生産量 (2024年) トン	仕上茶産出 事業所数 (2023年) カ所	仕上茶 出荷数量 (2023年) トン	事業所あたり 出荷数量 (2023年) トン
静岡	5,827	11,600	1,467	24,100	17.6	269	56,359	209.5
鹿児島	1,281	8,040	378	30,000	71.4	60	4,559	76.0
三重	601	2,580	170	4,860	29.5	24	3,207	133.6
京都	506	1,510	268	2,280	10.4	51	10,766	211.1
埼玉	406	690	195	921	4.3	22	686	31.2
宮崎	324	1,110	160	2,880	16.5	8	219	27.4
福岡	652	1,450	117	1,850	14.1	32	4,209	131.5
熊本	346	908	117	1,140	10.3	13	403	31.0
全国	12,929	33,400	3,519	75,100	21.0	654	107,448	164.3

資料 農林水産省「農林業センサス」「作物統計」、日本茶業中央会「茶関係資料」、経済産業省「製造事業所調査」から農中総研作成

注 それぞれの項目で数値が高い地域を色付け。一番濃い緑が一番数値が高いことを示す

# 茶を生産する経営体は減少し、高齢化している

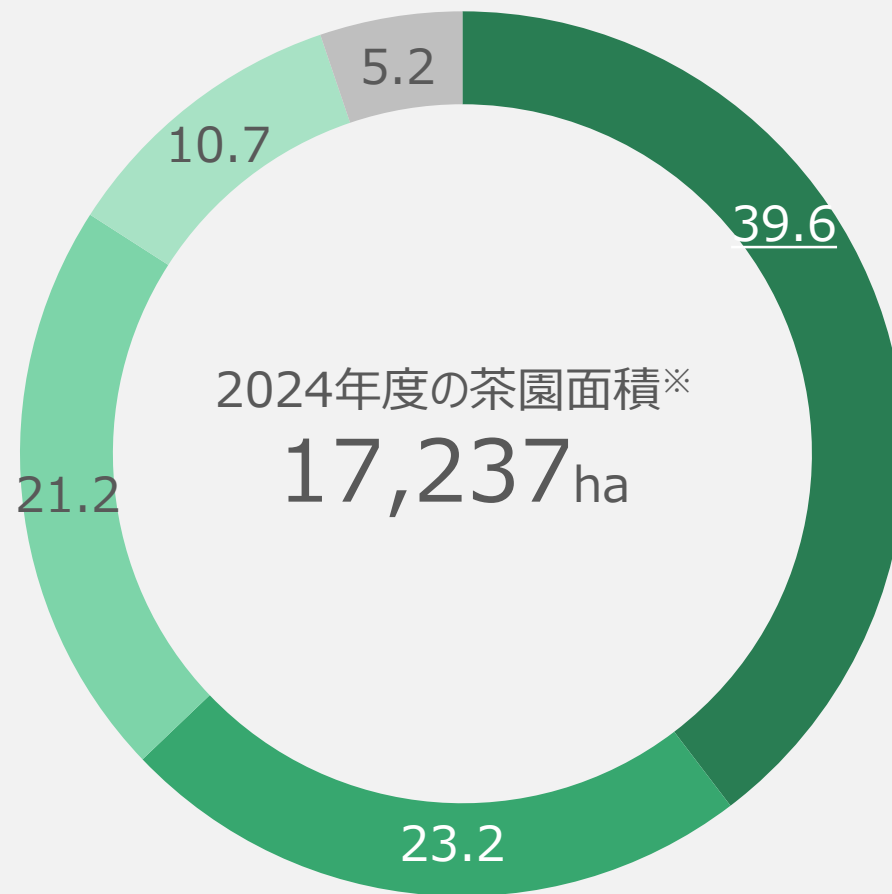
茶作経営の年齢別基幹的農業従事者数の推移（人）



# 茶園の約4割が樹齢31年以上と老園化している

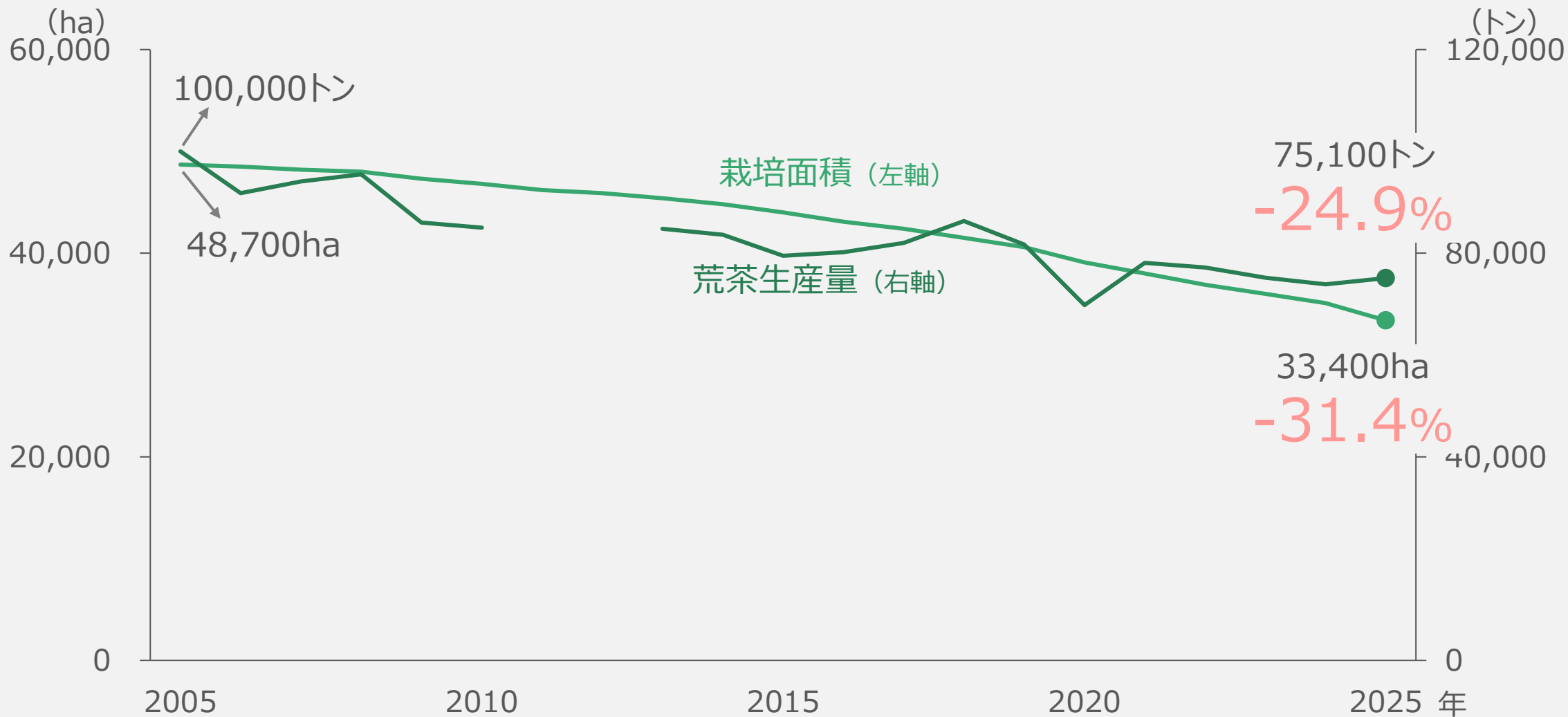
## 樹齢別の茶園面積 (%)

■ 31年以上 ■ 21-30年 ■ 11-20年 ■ -10年 ■ 未成園



# 茶の栽培面積・生産量は過去20年間で2~3割減少した

全国の茶栽培面積と荒茶生産量の推移

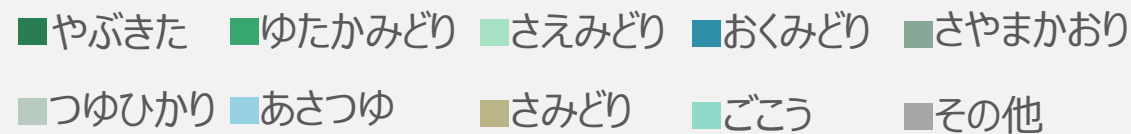
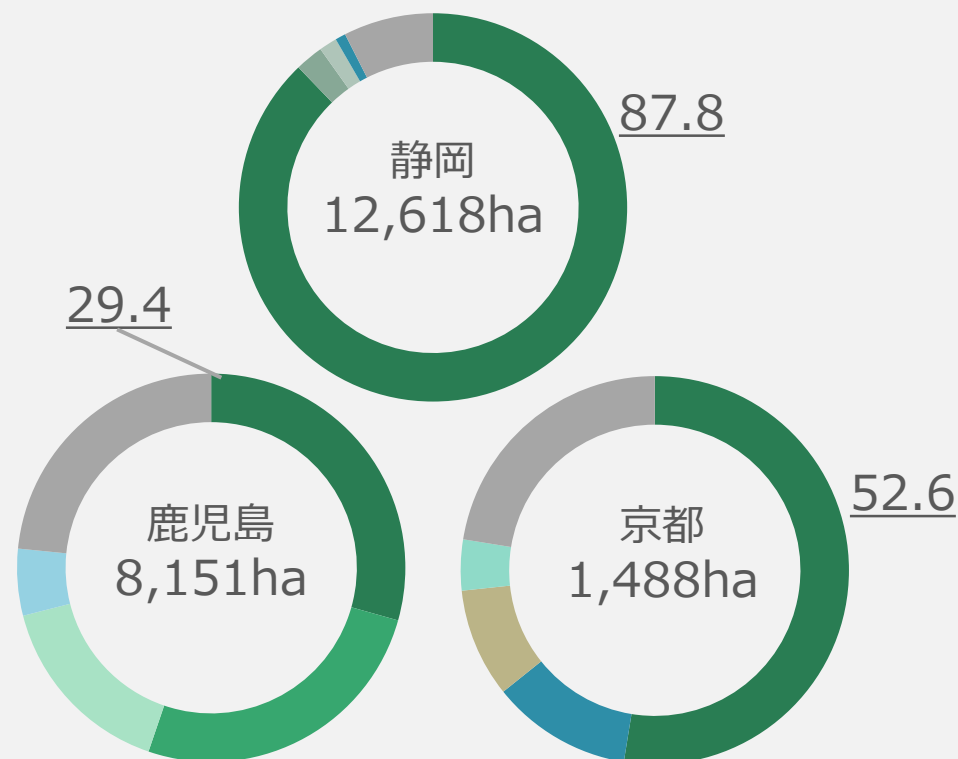
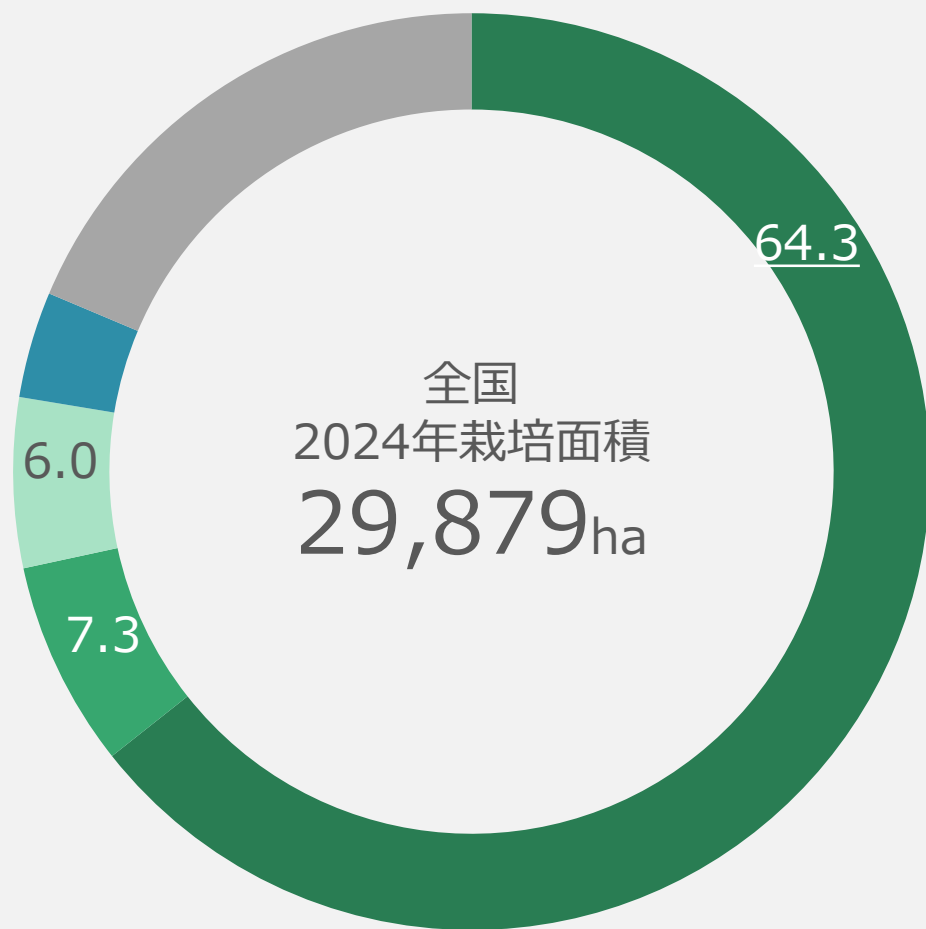


資料 農林水産省「作物統計」から作成

注 2011年、2012年は全国の荒茶生産量のデータなし

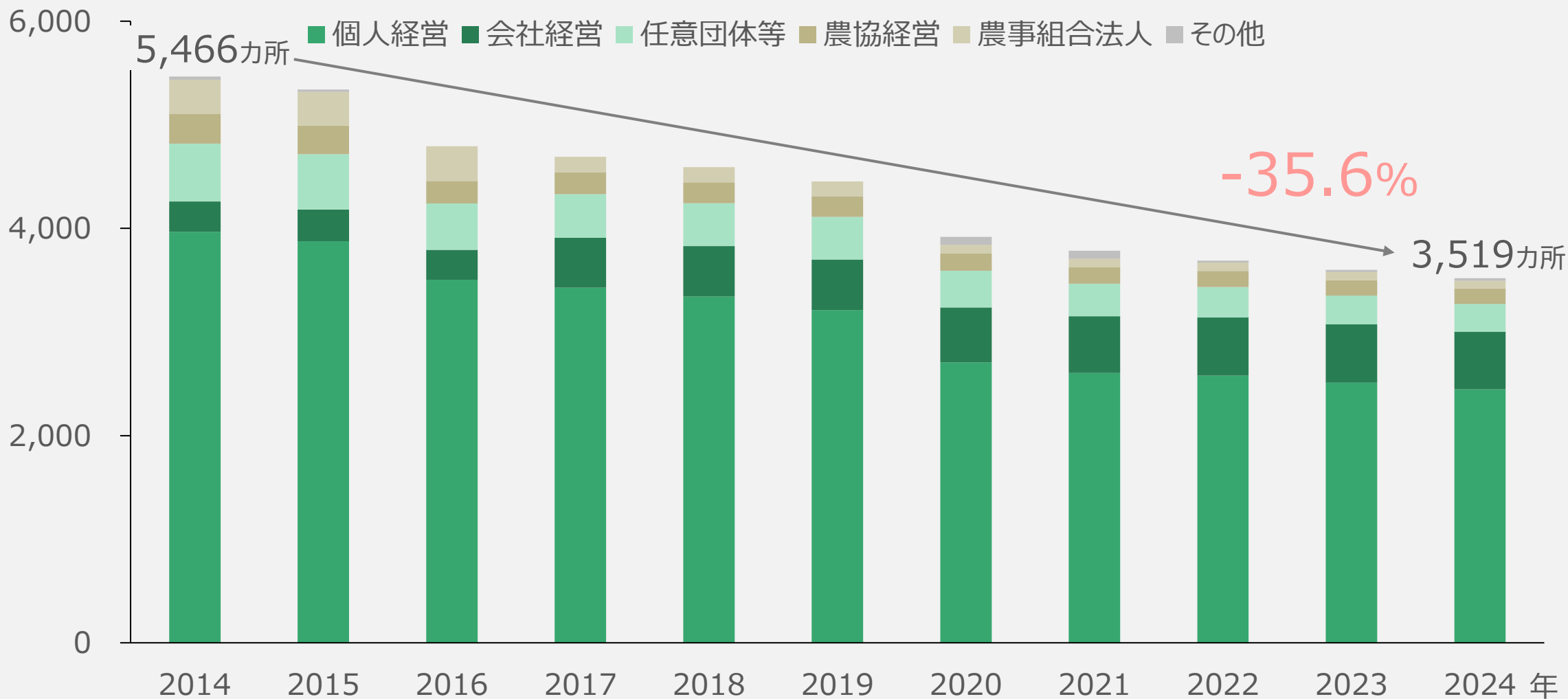
# 茶の品種は「やぶきた」に偏り、摘採時期が集中している

茶種別の栽培面積（2024年時点,%）



# 荒茶工場数は10年で3割超減少。会社経営の比率が上昇

## 荒茶工場数の推移（カ所）

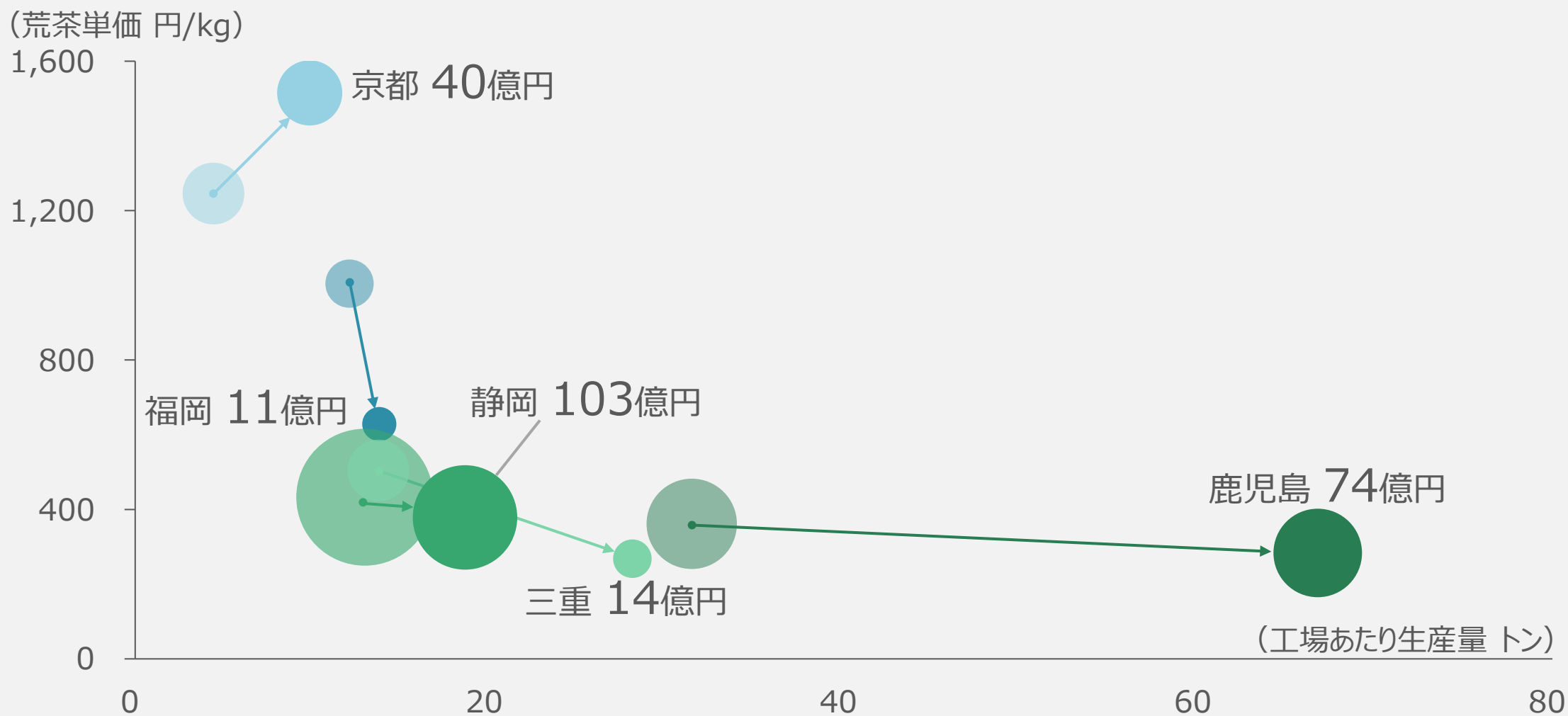


資料 農林水産省「作物統計」、日本茶業中央会「茶関係資料」から作成

注 円の大きさが地域ごとの荒茶産出額を示す。色の薄い円が2003年

# 荒茶の産出額は減少するなか鹿児島は規模を拡大

主産地における荒茶工場の生産規模・単価・産出額の推移（2003▶2023年）

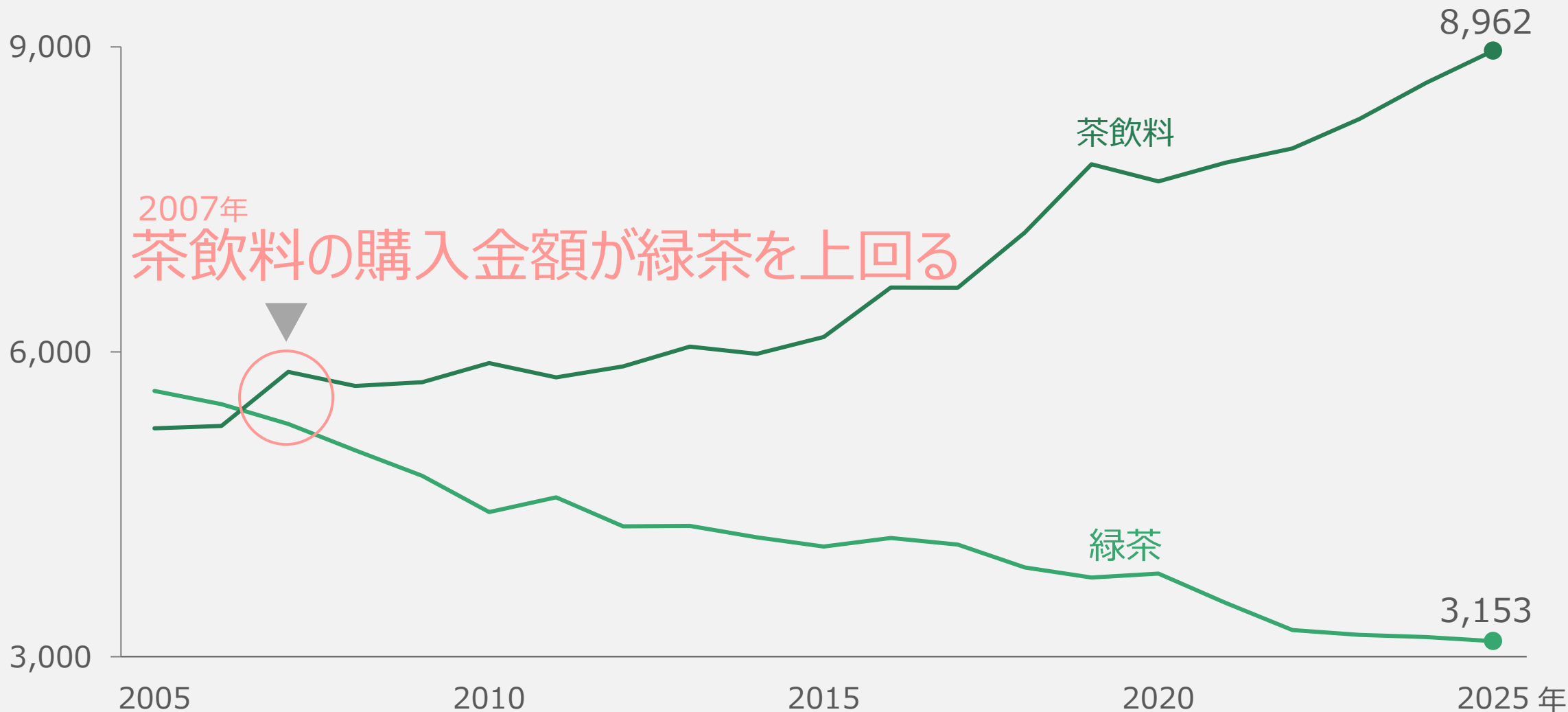


資料 農林水産省「生産農業所得統計」、日本茶業中央会「茶関係資料」から作成

注 円の大きさが地域ごとの荒茶産出額を示す。色の薄い円が2003年

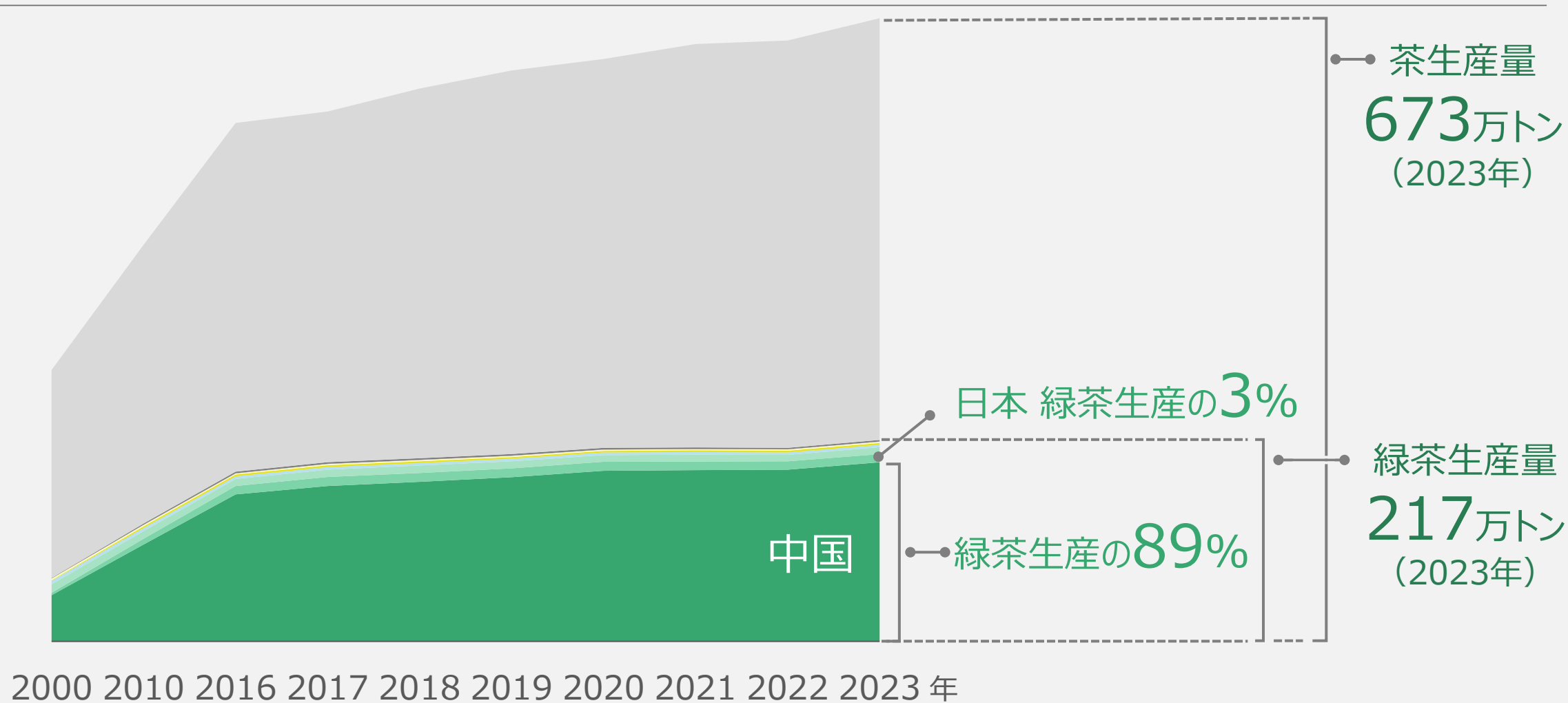
# リーフ茶需要は縮小する一方、ペットボトル茶の需要は拡大

緑茶と茶飲料の購入金額の推移（円）



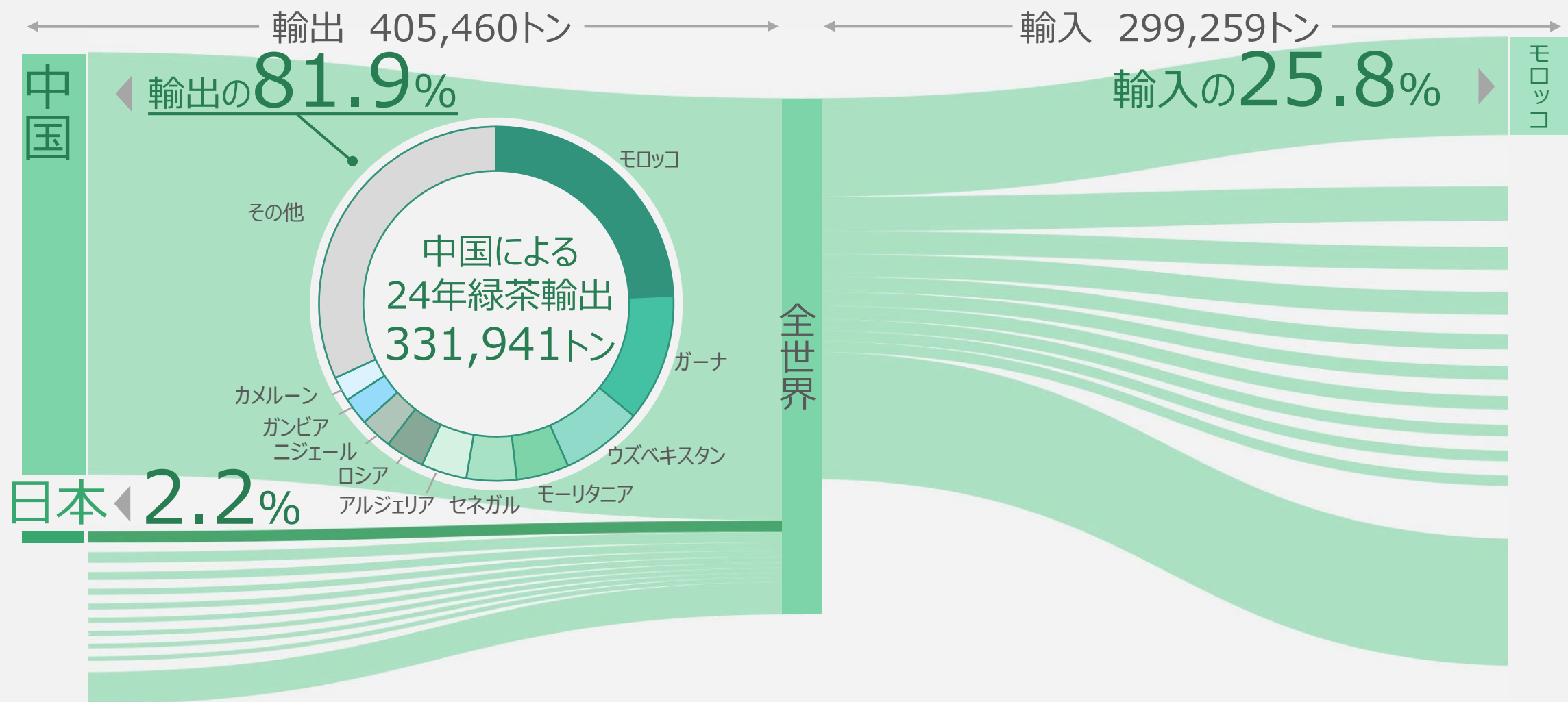
# 緑茶生産は中国が9割を占め日本の比率は3%

世界の茶生産量の推移 (トン)



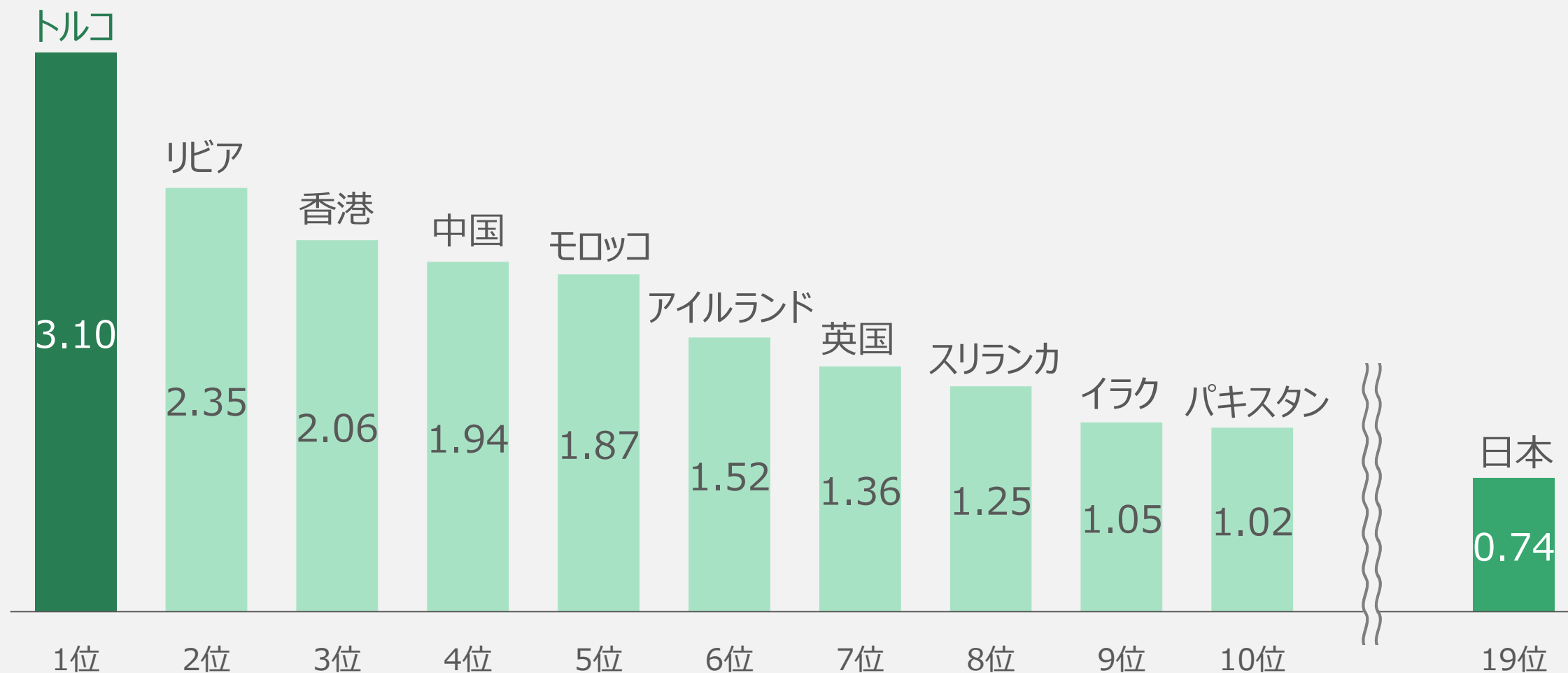
# 緑茶輸出は中国が8割を占め日本は2%程度

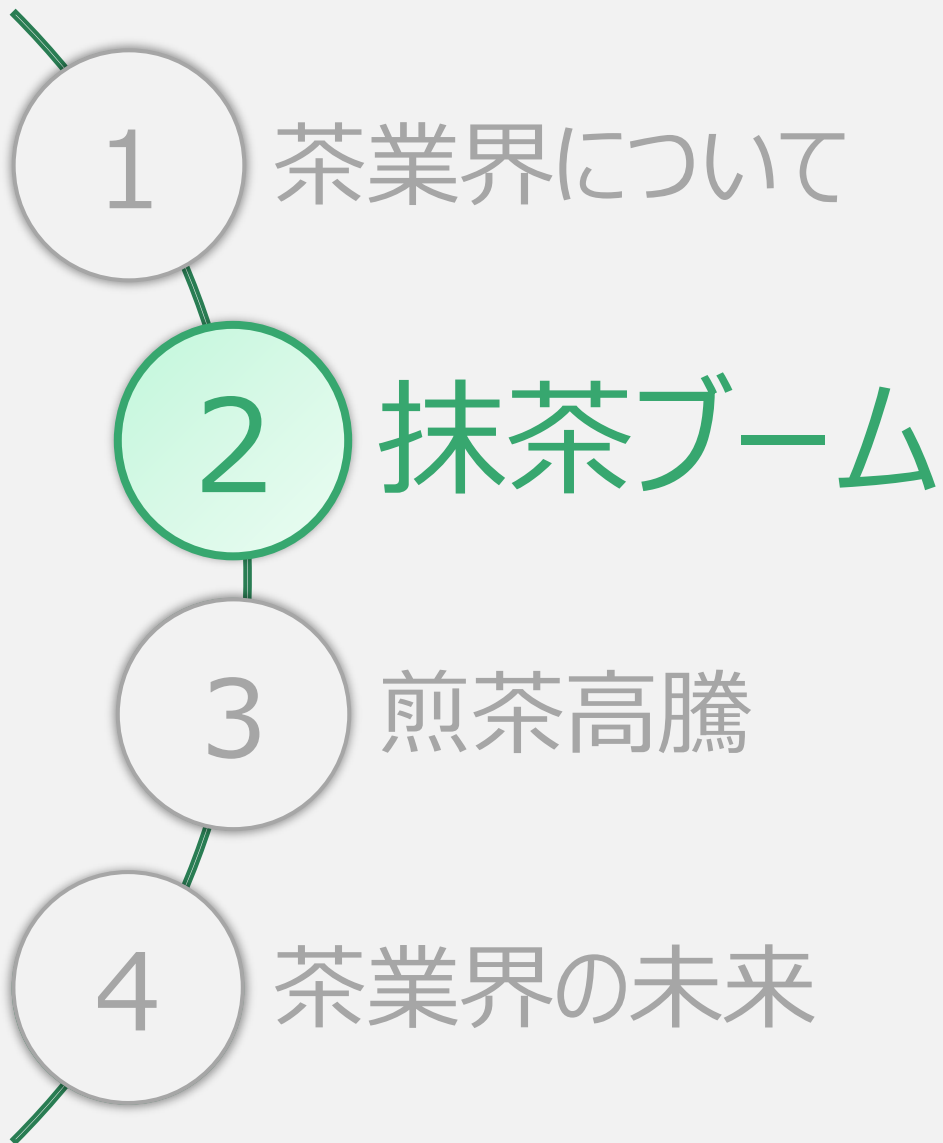
世界の緑茶貿易（2024年）



# 茶の一人当たり消費量はトルコが1位で日本は19位

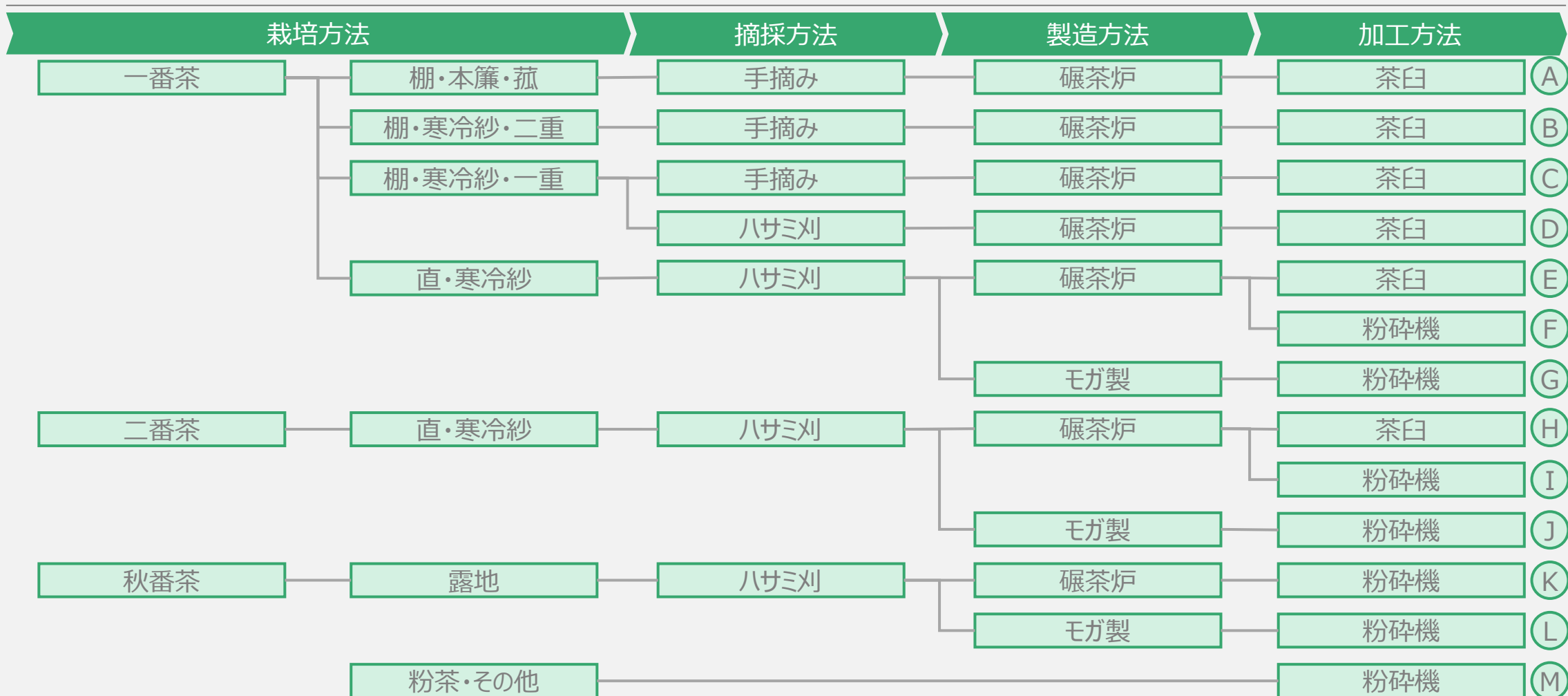
世界の一人当たり茶消費量 (kg、2021-2023年平均)





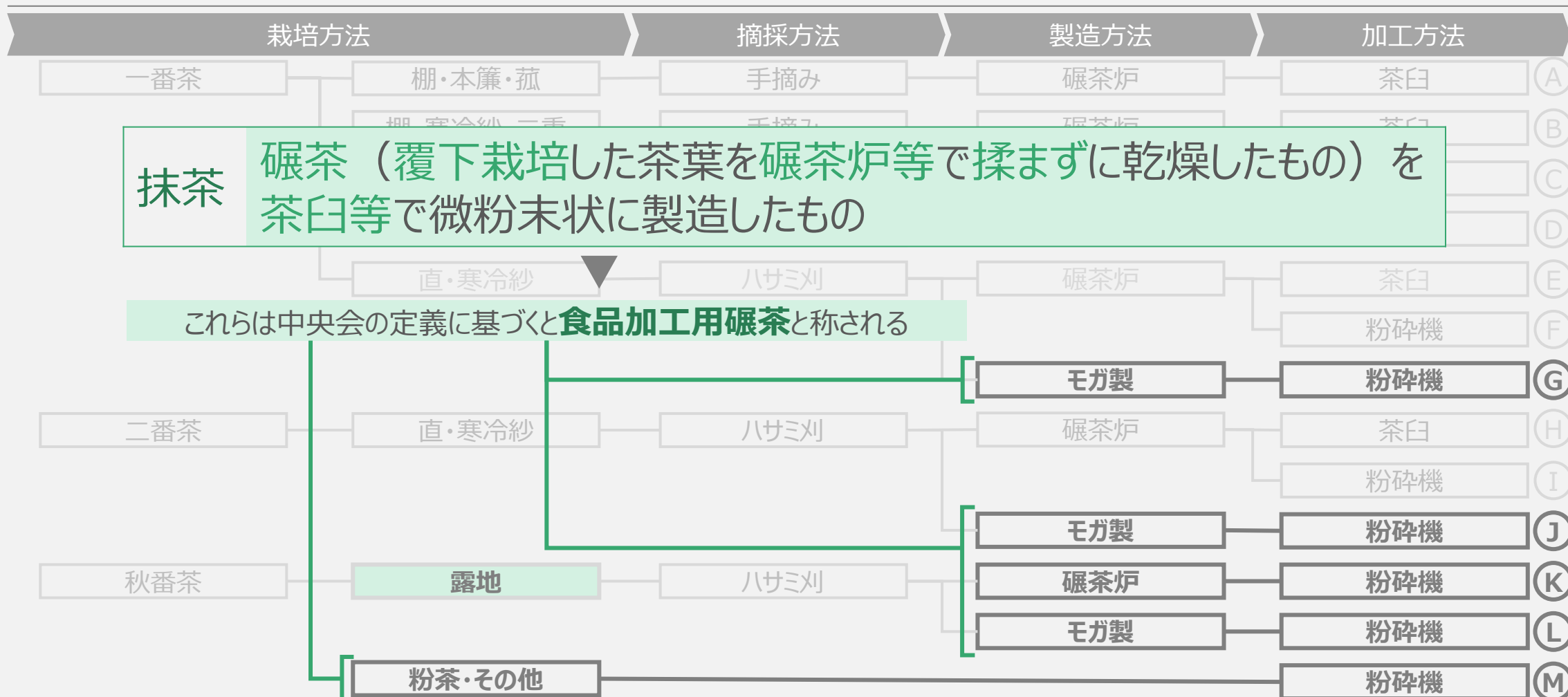
# 抹茶は栽培方法、摘採方法、製造方法等でさまざま

抹茶の栽培、摘採、製造、加工方法による分類



# 茶業中央会は栽培・製造方法に着目して抹茶の定義を策定

## 日本茶業中央会による抹茶の定義



資料 桑原秀樹『宇治抹茶問屋4代目が教えるお抹茶のすべて』15ページ

日本茶業中央会「緑茶の表示基準」から作成

注 この定義に拘束力はない

# 抹茶は被覆栽培、揉まずに乾燥するという点が特徴

## 抹茶の製造方法の一例

### 生葉栽培

- 葦簣、藁、化学繊維等を茶葉に被せる
- 棚を使う場合や直接被覆する場合もある

- ① 葉緑素が増え緑色が濃くなる
- ② 茶のうまみ成分の分解を抑制できる
- ③ 新芽の硬化を抑制し摘採期を調整できる

### 碾茶製造

蒸熱

冷却散茶

荒乾燥

本乾燥

木茎分離

仕上げ乾燥

茎・葉脈を除去するため揉まずに乾燥させる

煎茶工程とは異なるため専用の機械・設備が必要

### 抹茶仕上

夾雑物の除去

切断

風力選別

篩分け

仕上げ乾燥

粉碎

出荷する直前に粉碎加工する

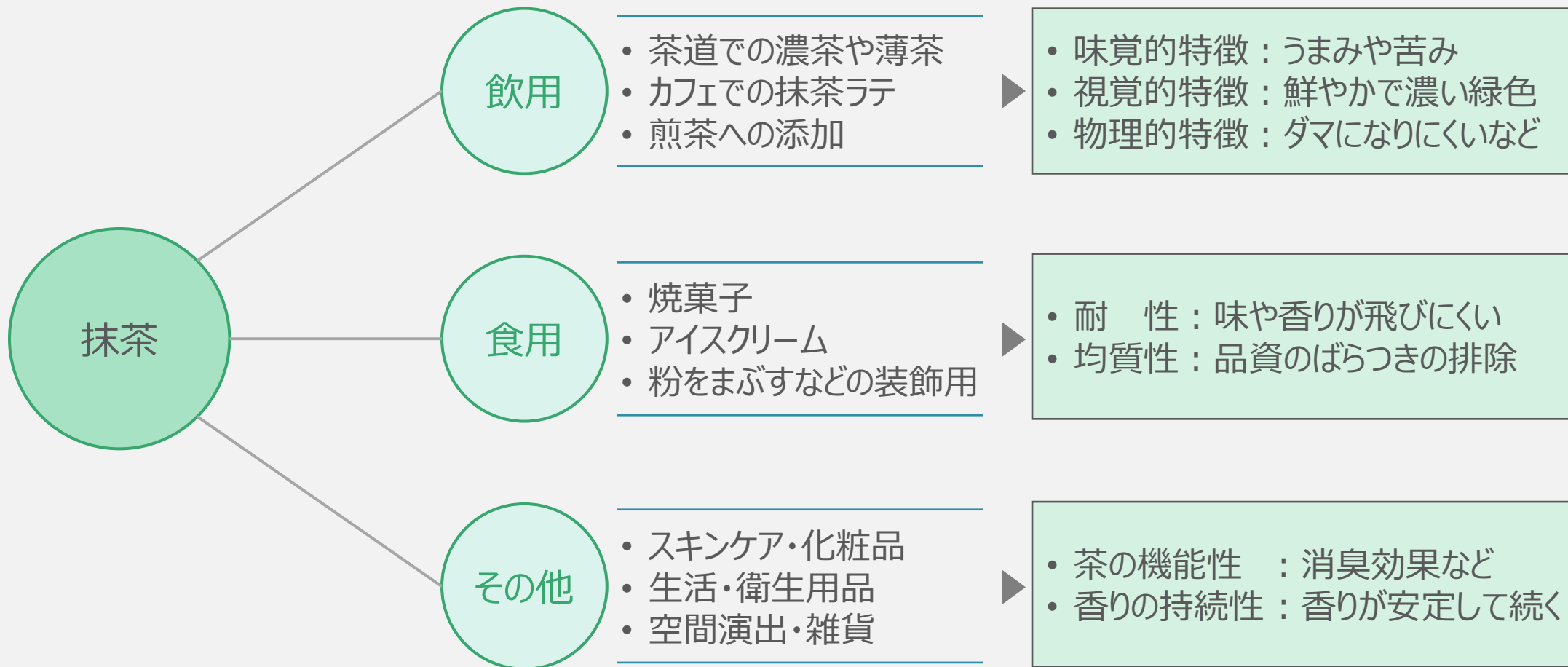
味や風味を損なわないために挽く際には適切な温度管理が重要になる

# 抹茶は直接飲用のほか加工用など様々な用途がある

## 抹茶の用途

## 使用・消費シーン

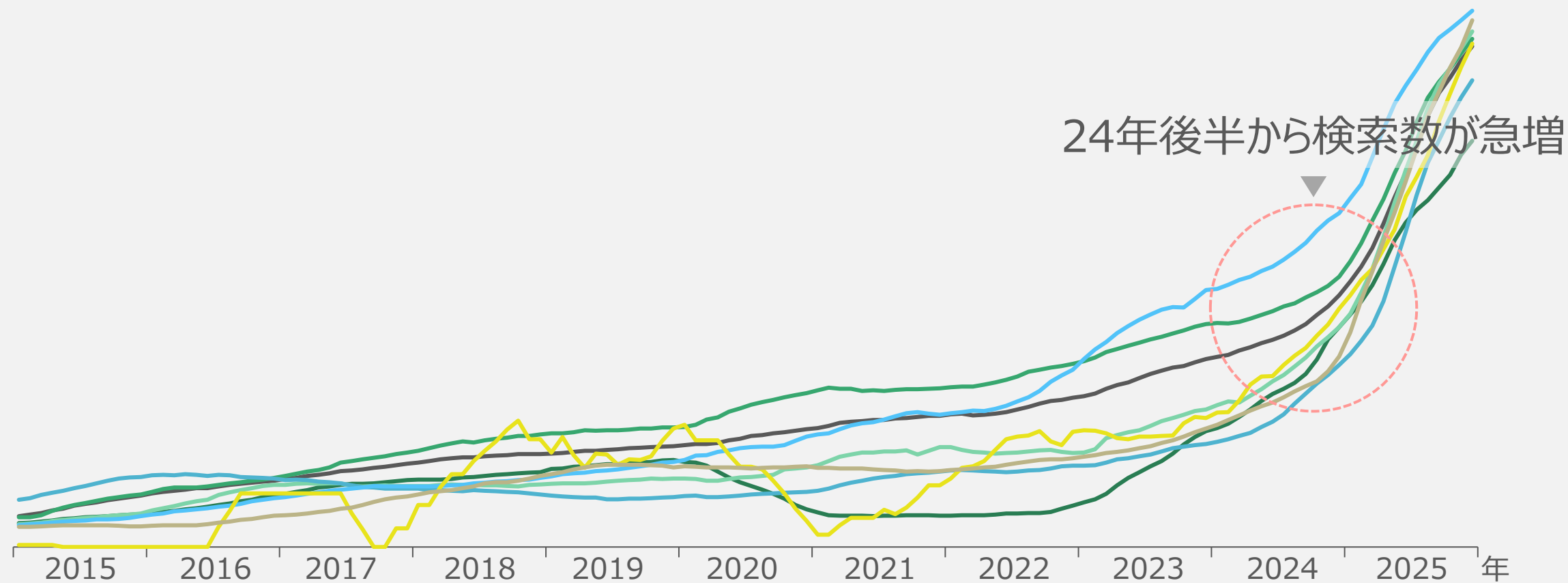
## 求められる特徴



# 抹茶への関心は24年後半に急速に高まった

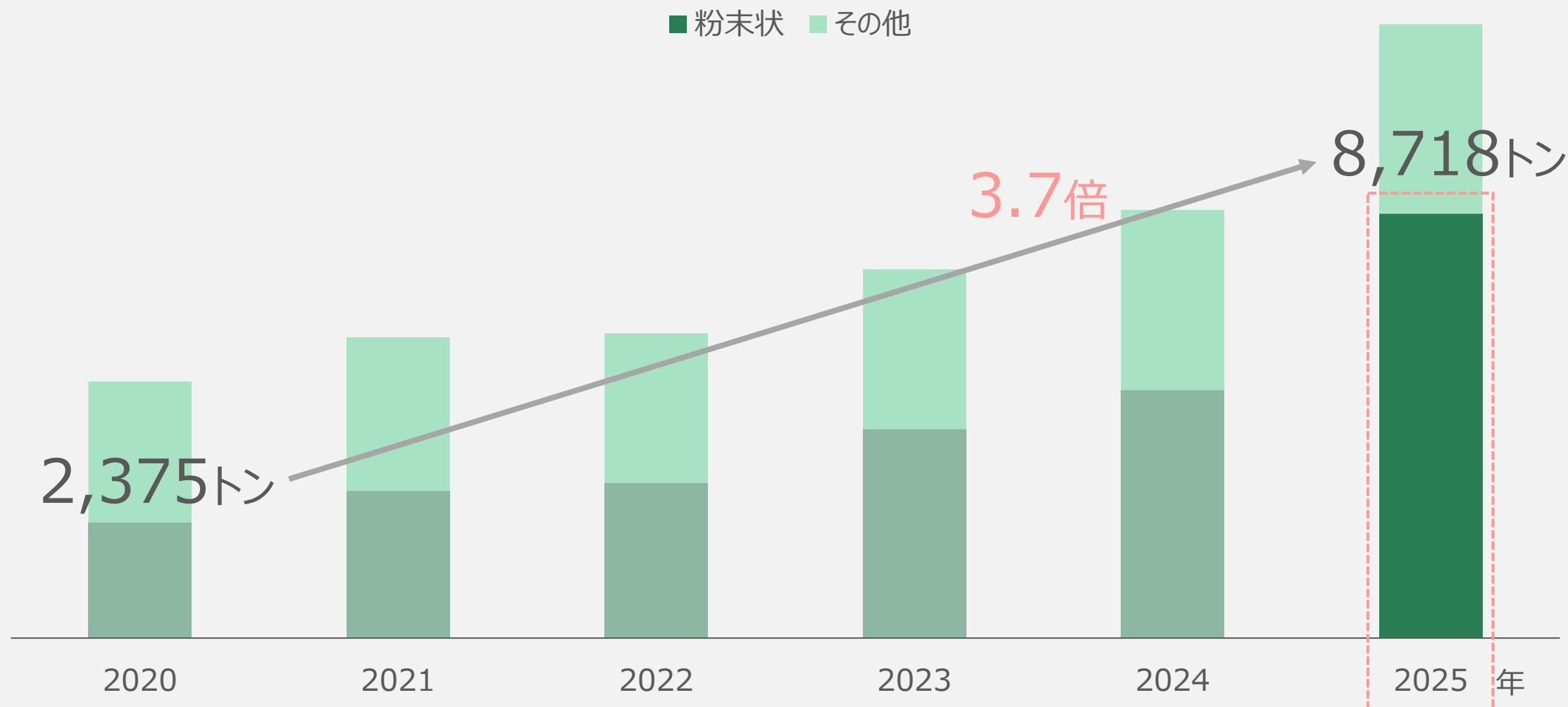
Googleトレンドによる世界の「matcha」への関心推移

— 全ての国 — 日本 — 米国 — イギリス — ドイツ — フランス — 中国 — タイ



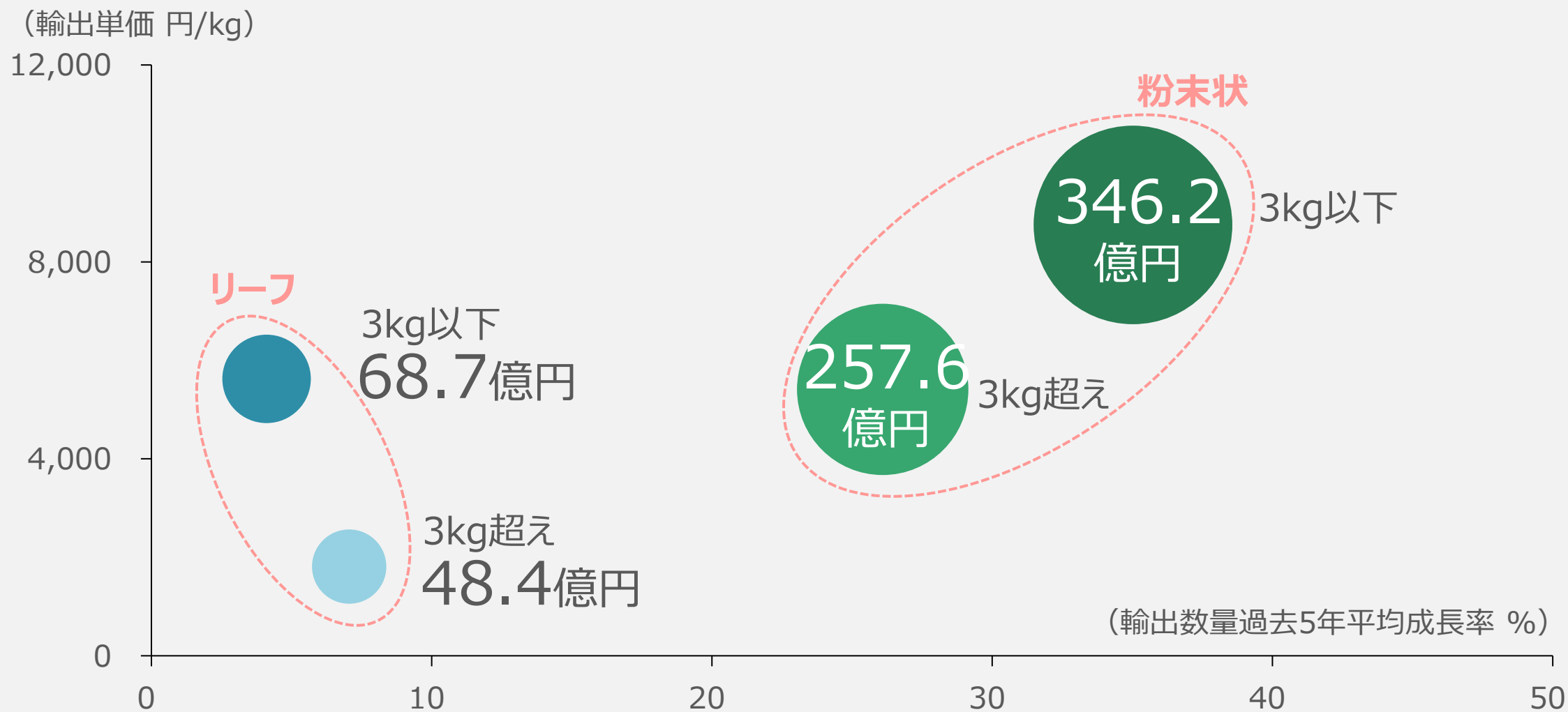
# 抹茶など粉末状の緑茶輸出が増加している

形状別の緑茶輸出推移（トン）



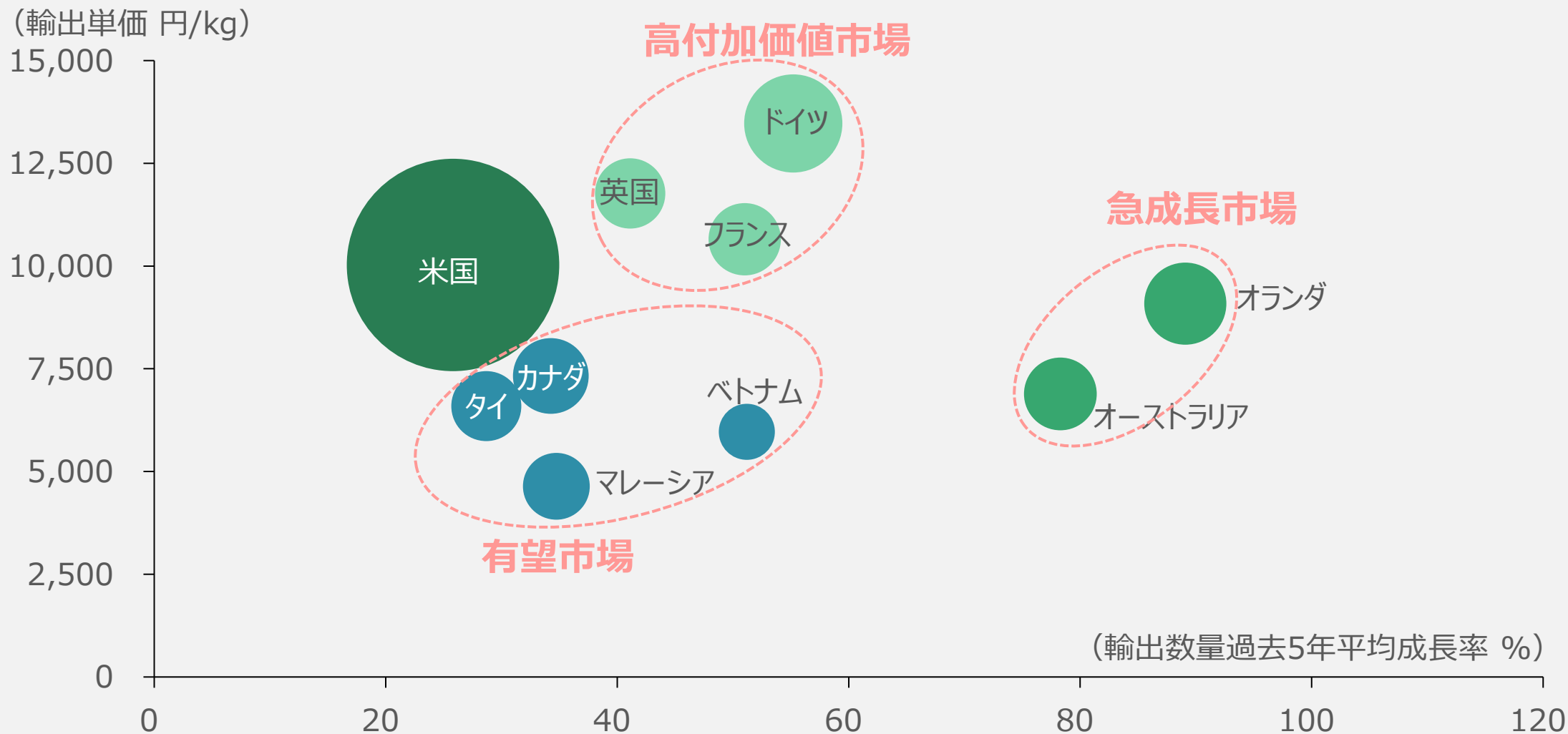
# 高単価な小口の粉末茶の輸出が特に伸びている

## 形状・重量別緑茶輸出の成長推移



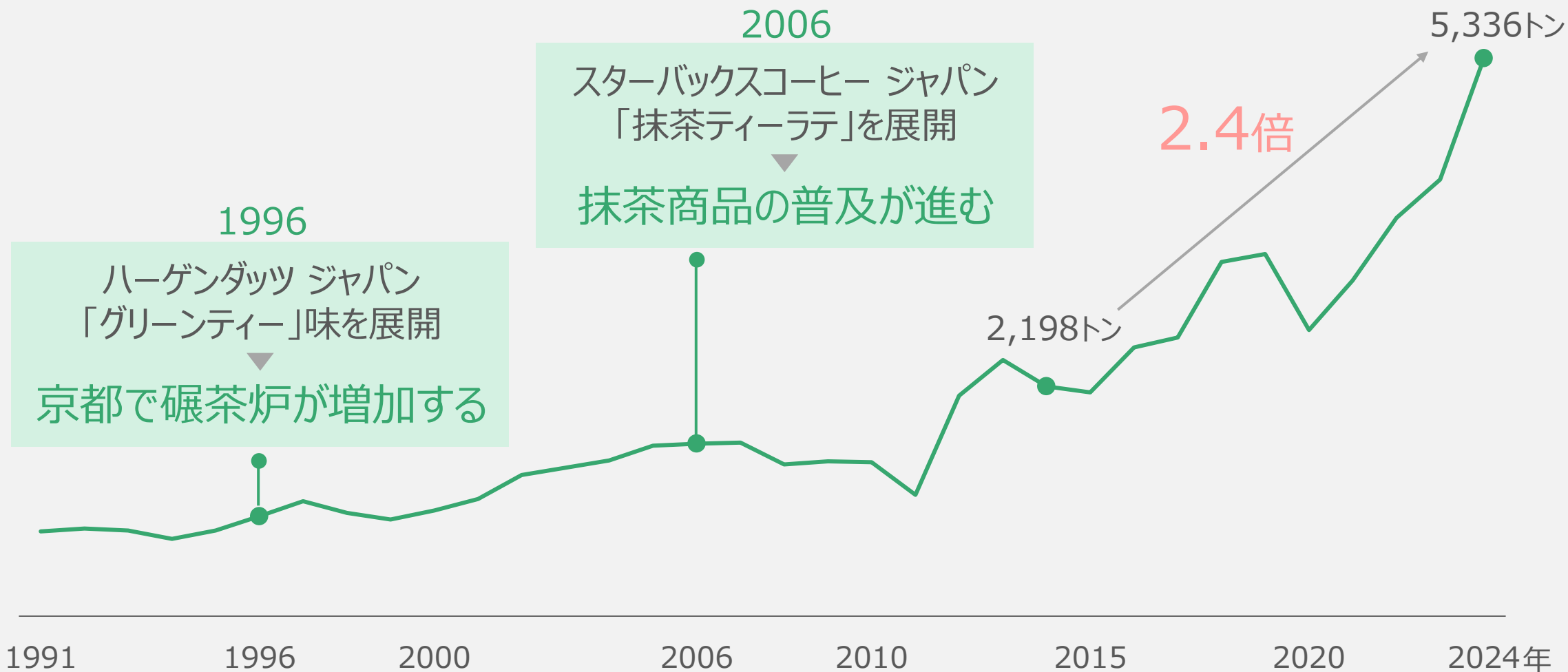
# 小口の粉末状の緑茶は欧州向けに高付加価値市場を形成

## 3kg以下粉末状緑茶の主要な輸出先



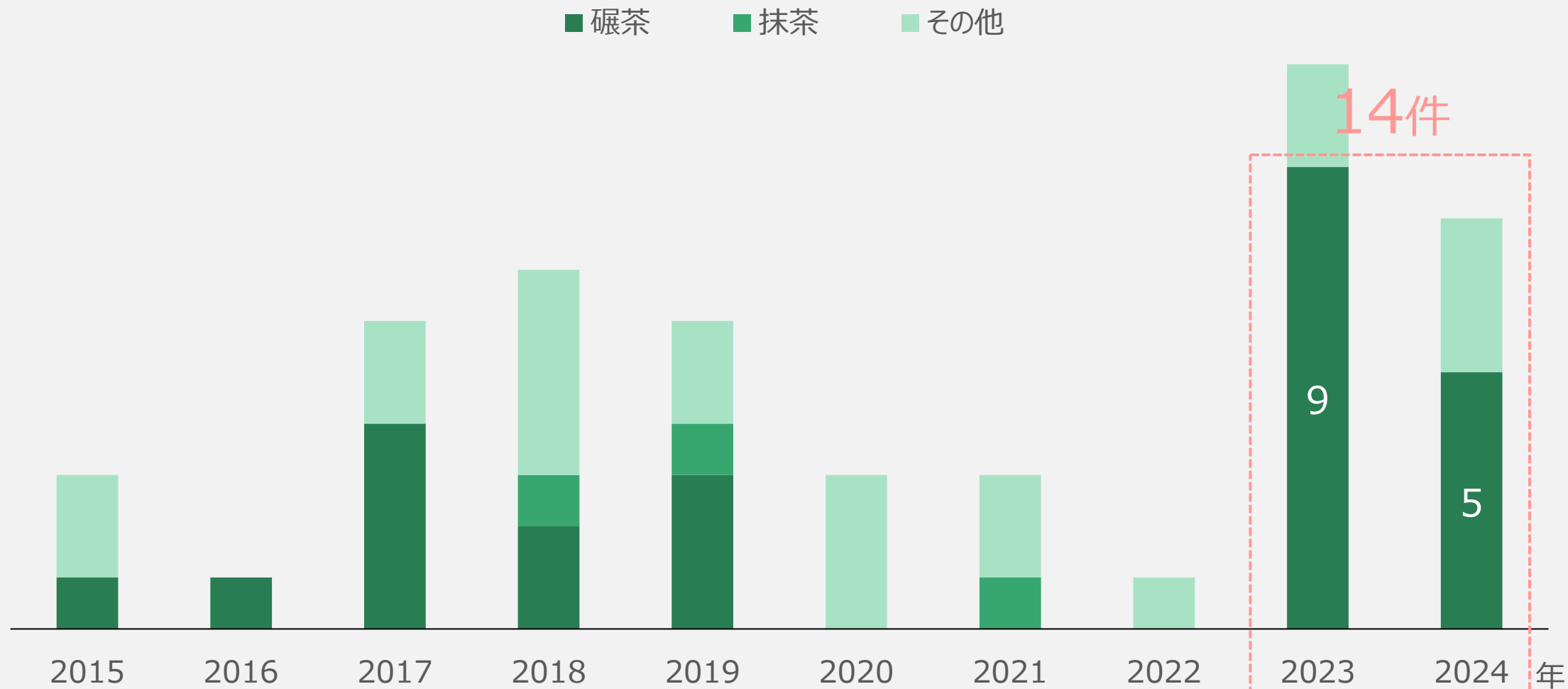
# 碾茶の生産量は抹茶需要の拡大に伴い増加している

## 碾茶の生産量推移（トン）



# 抹茶・碾茶の需要拡大に伴い加工施設も増えている

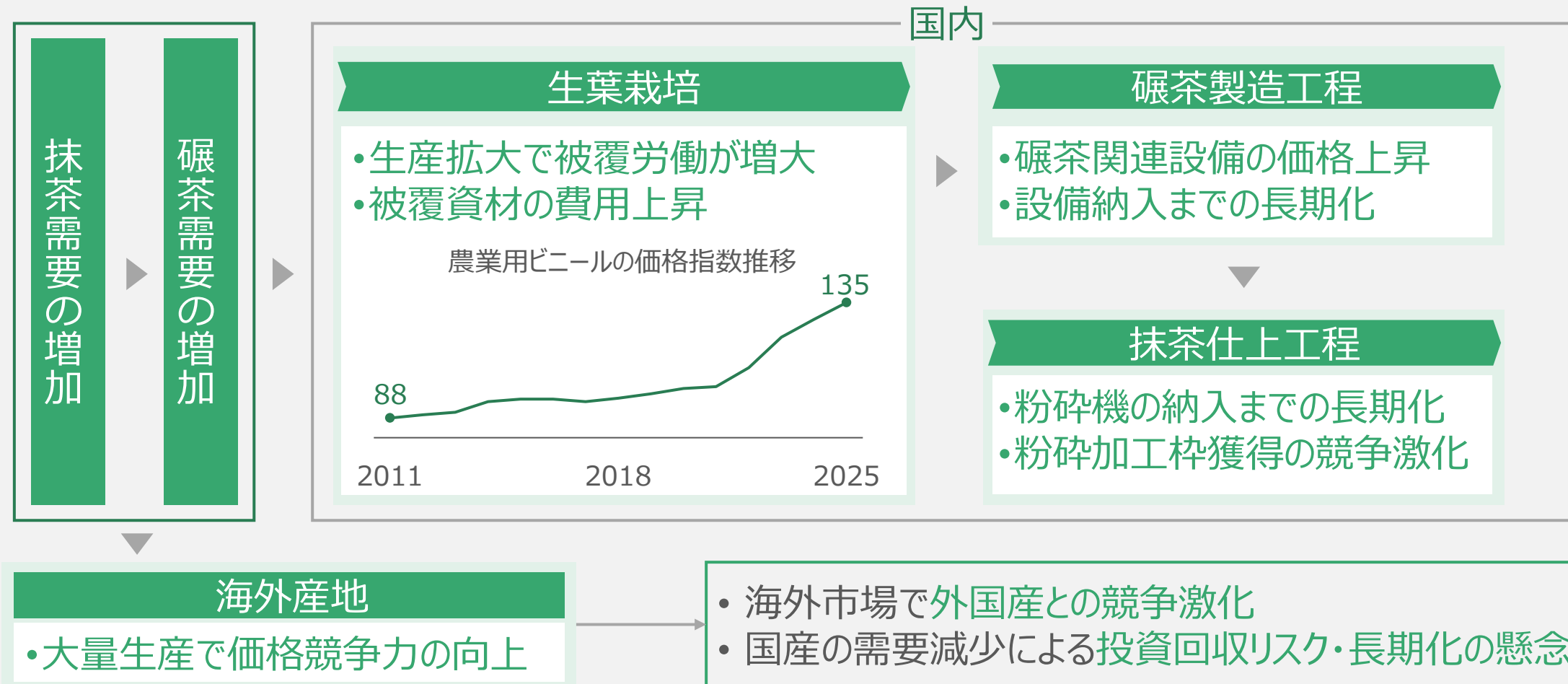
## 茶加工施設等の整備動向





# 抹茶は栽培、製造、仕上げの段階で様々な課題を抱える

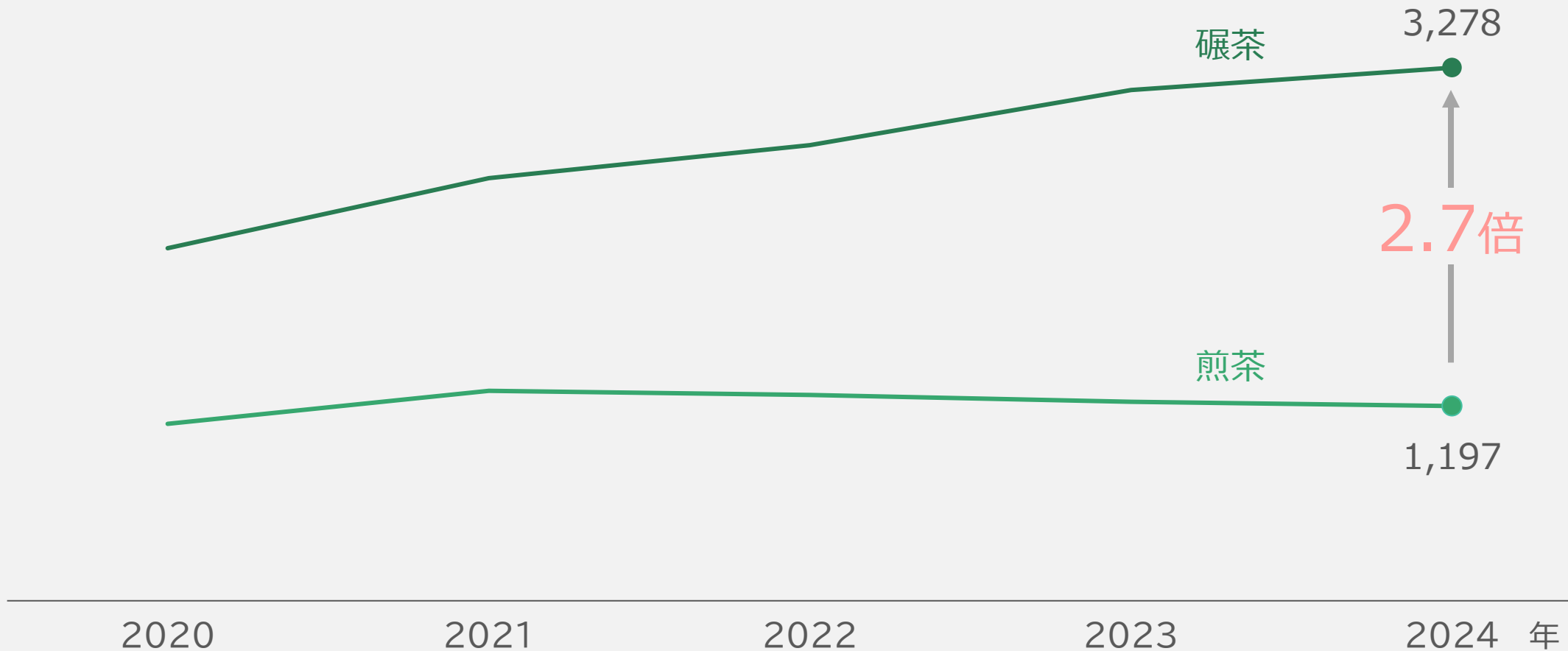
## 抹茶製造における課題





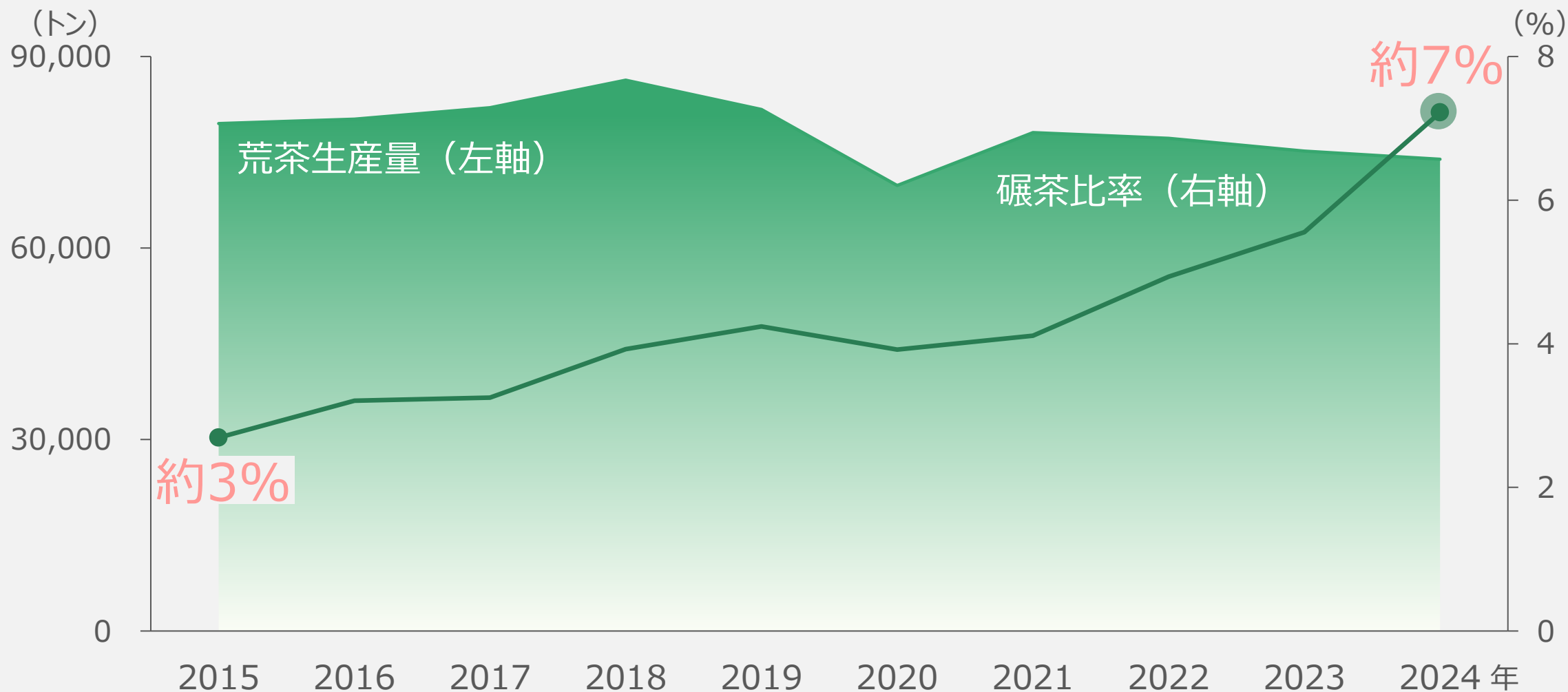
# 碾茶は24年時点で煎茶に比べ2.7倍高い

煎茶と碾茶の荒茶単価推移（円/kg）



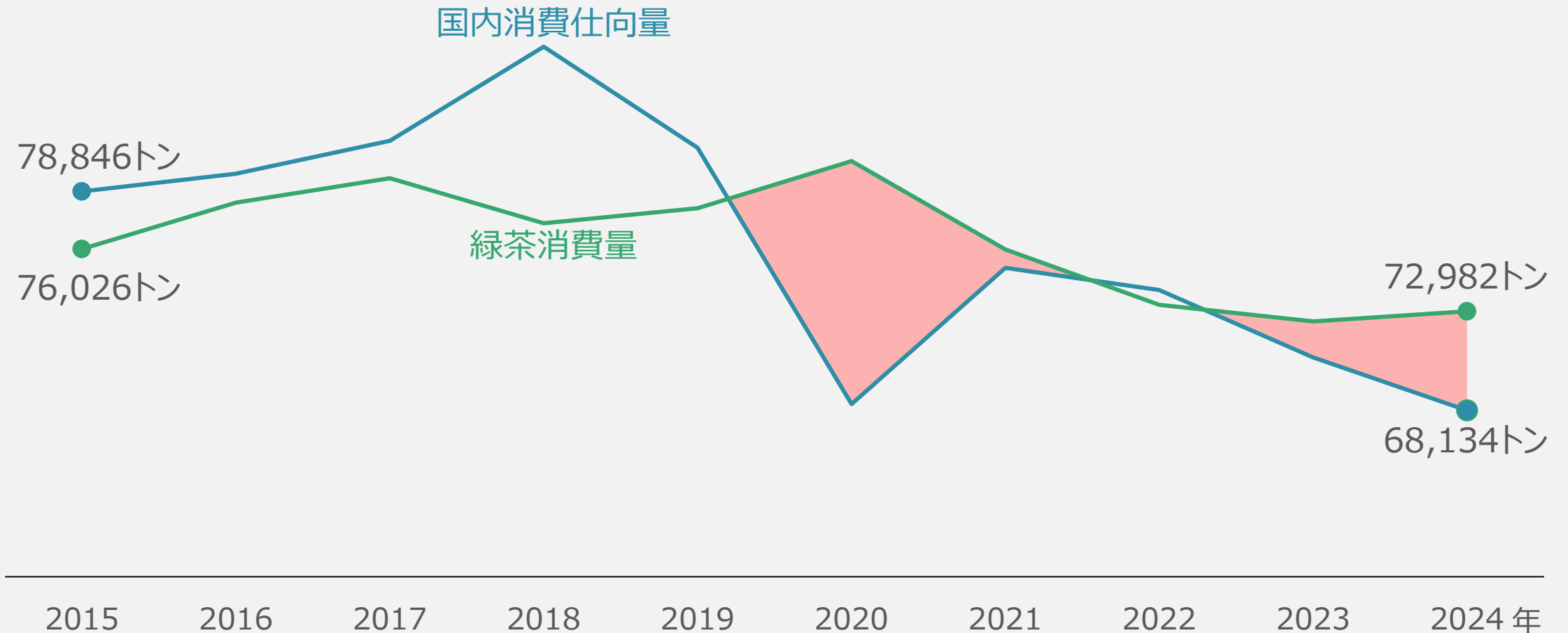
# 荒茶生産量は減る一方、碾茶比率は上昇傾向で推移

荒茶生産量の推移（トン）と碾茶生産量の比率（%）



# お茶の需給はひっ迫した状態が続いている

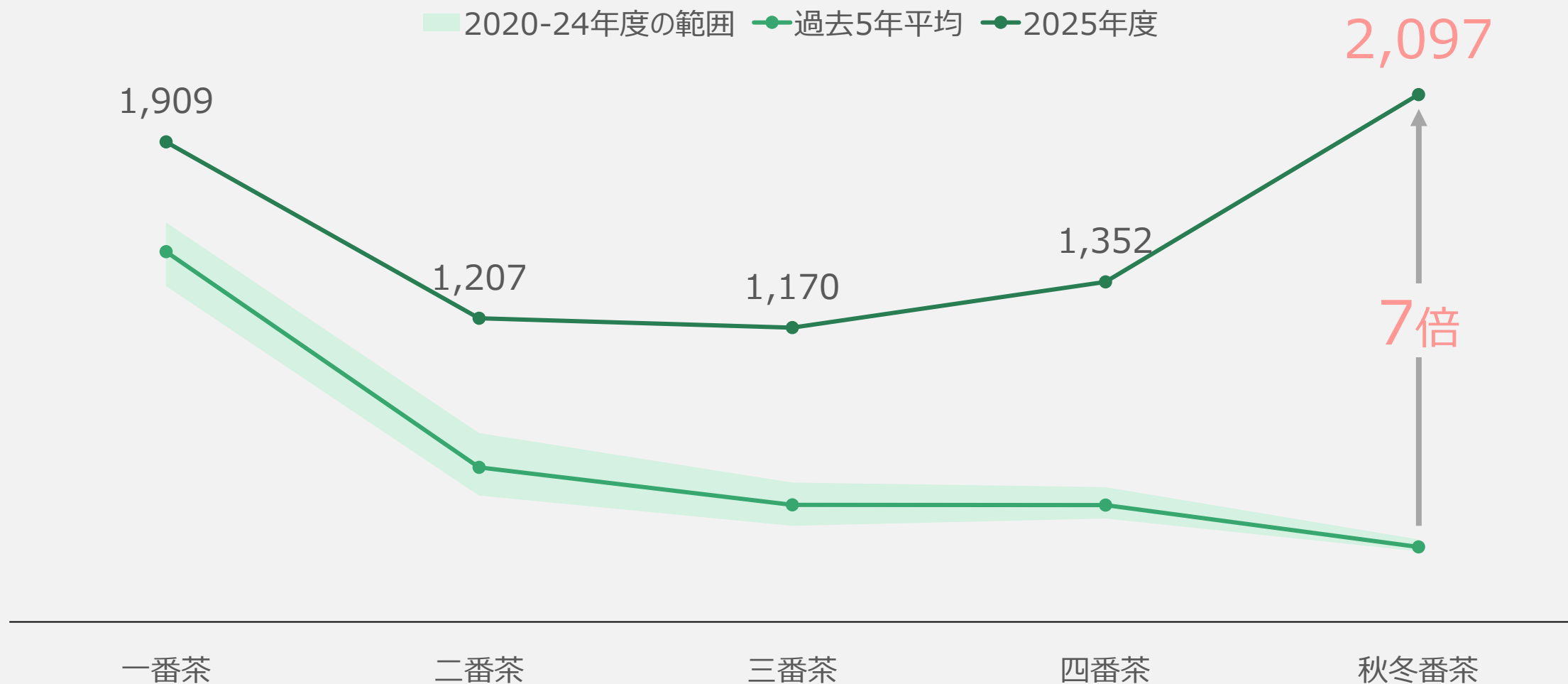
## 緑茶の需給推移（トン）



資料 日本茶業中央会「茶関係資料」から作成  
注 緑茶消費量は家計内消費量と緑茶ドリンク原料使用量の合計。  
国内消費仕向量は国内生産量+輸入量-輸出量

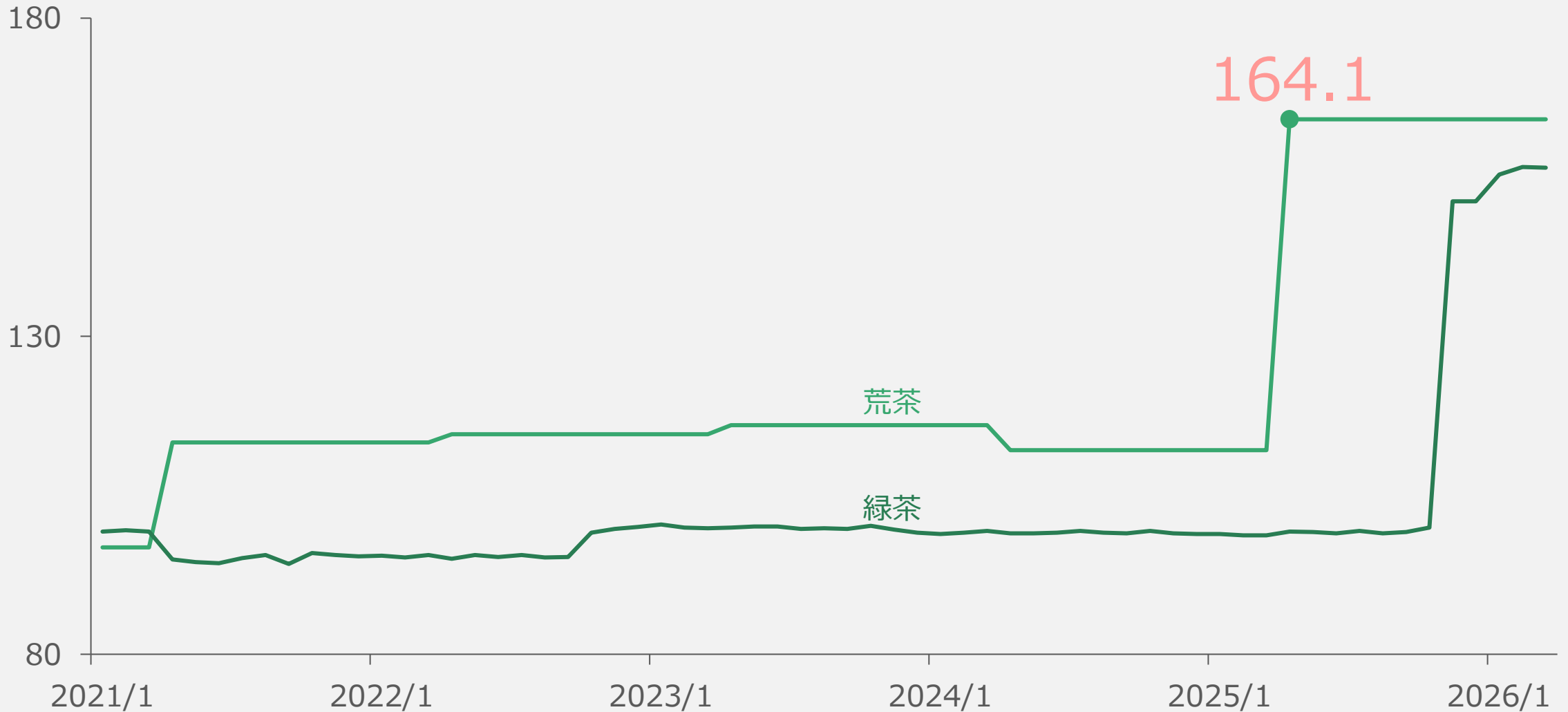
# 25年は秋冬番茶の価格が高騰した

静岡茶市場での茶期別価格の推移（円/kg）



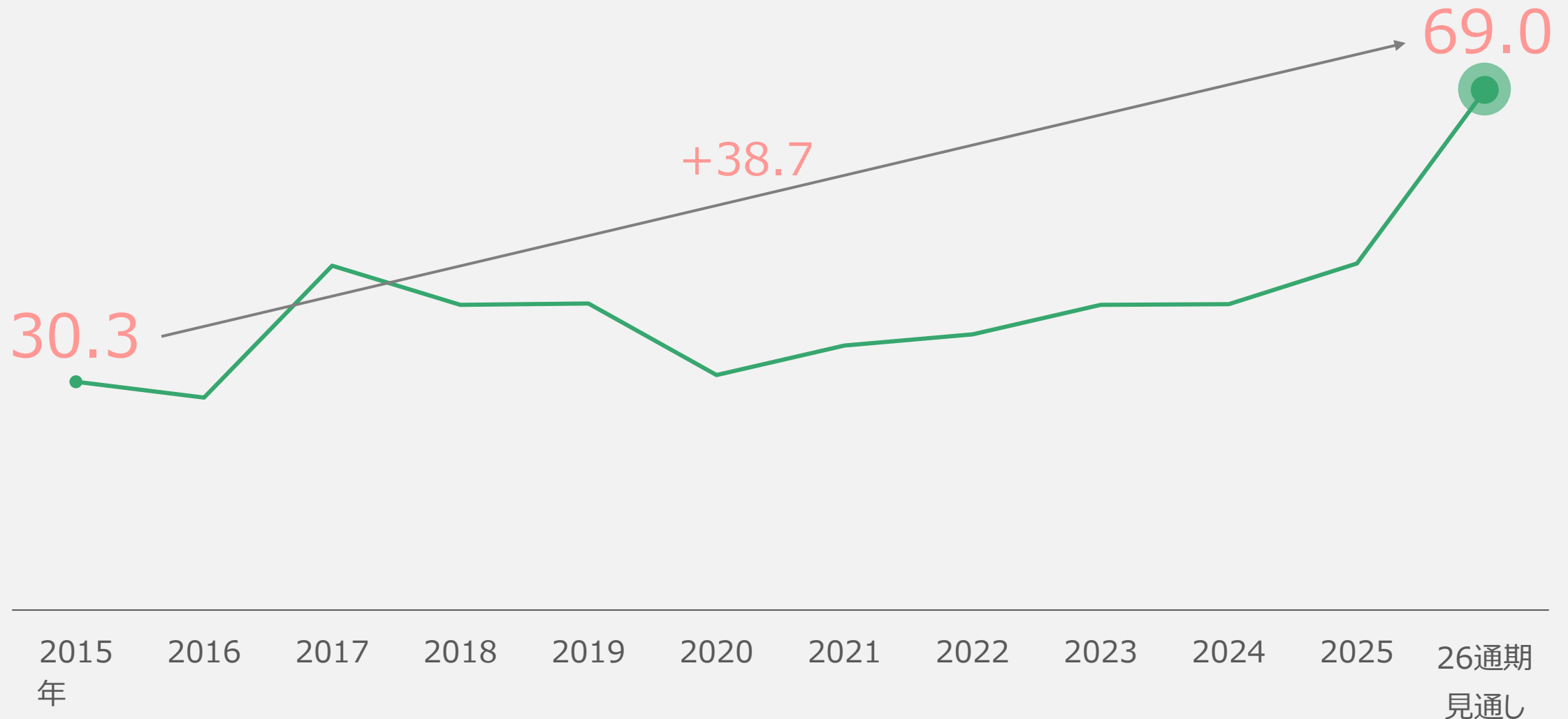
# 荒茶の物価指数は25年前半に上昇した

荒茶と緑茶の企業物価指数（2020年=100）



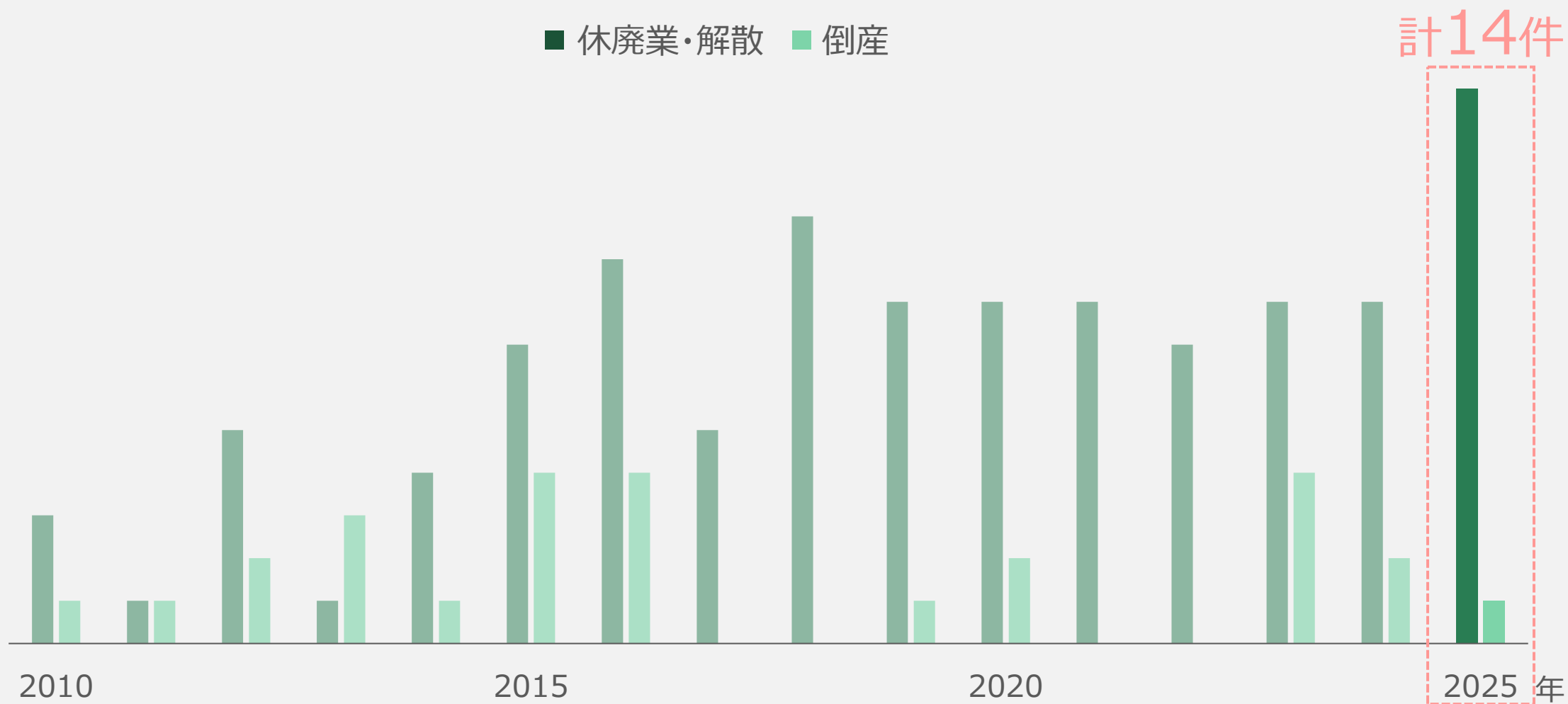
# 茶経営体の設備投資への意欲は改善している

茶経営体の設備投資予定ありの比率 (%)



# 25年は製茶業の休廃業・倒産件数が増加した

## 製茶業の倒産・休廃業解散動向





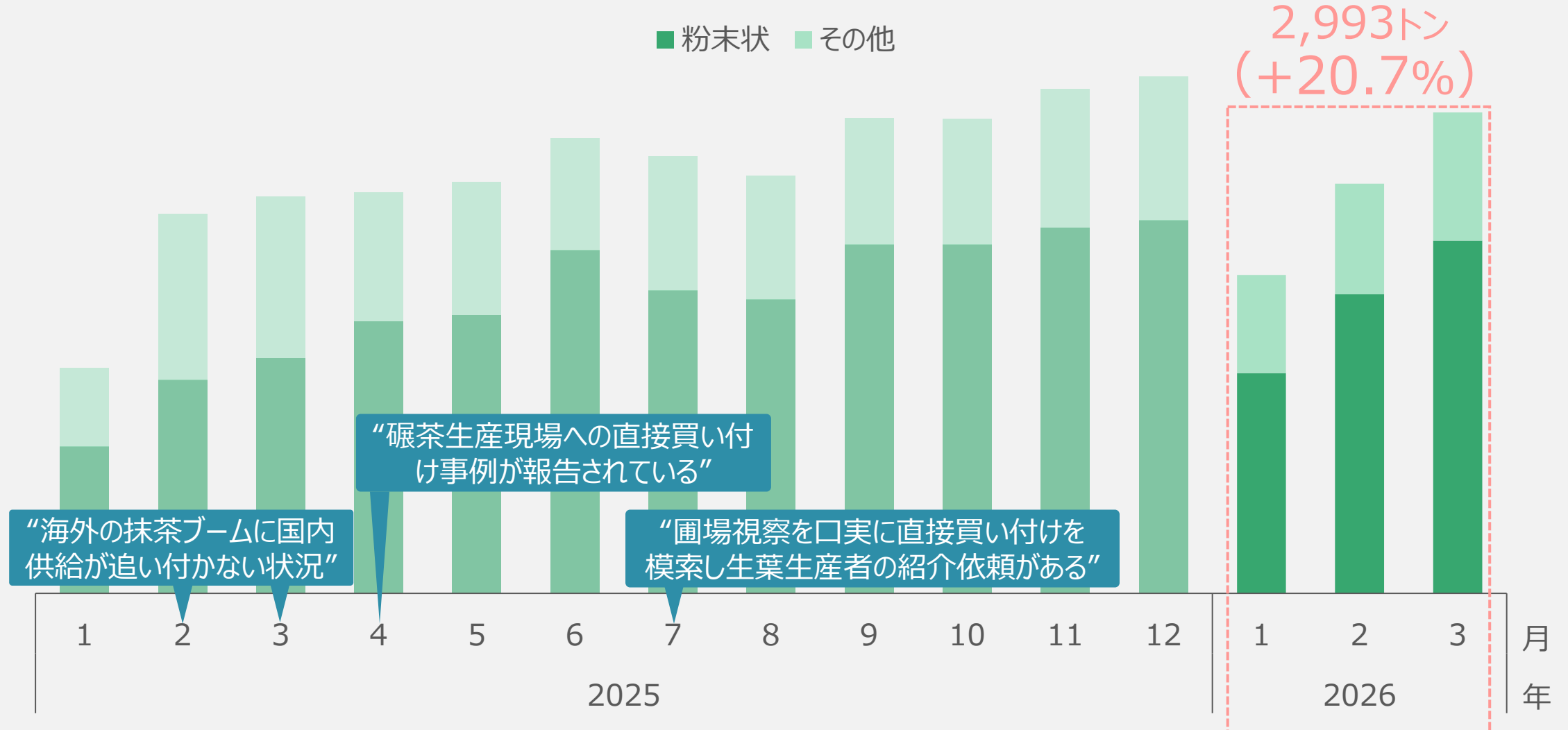
# 26年新茶取引は鹿児島で前年比6割高・京都は2割高

鹿児島・静岡・京都での新茶初取引の状況



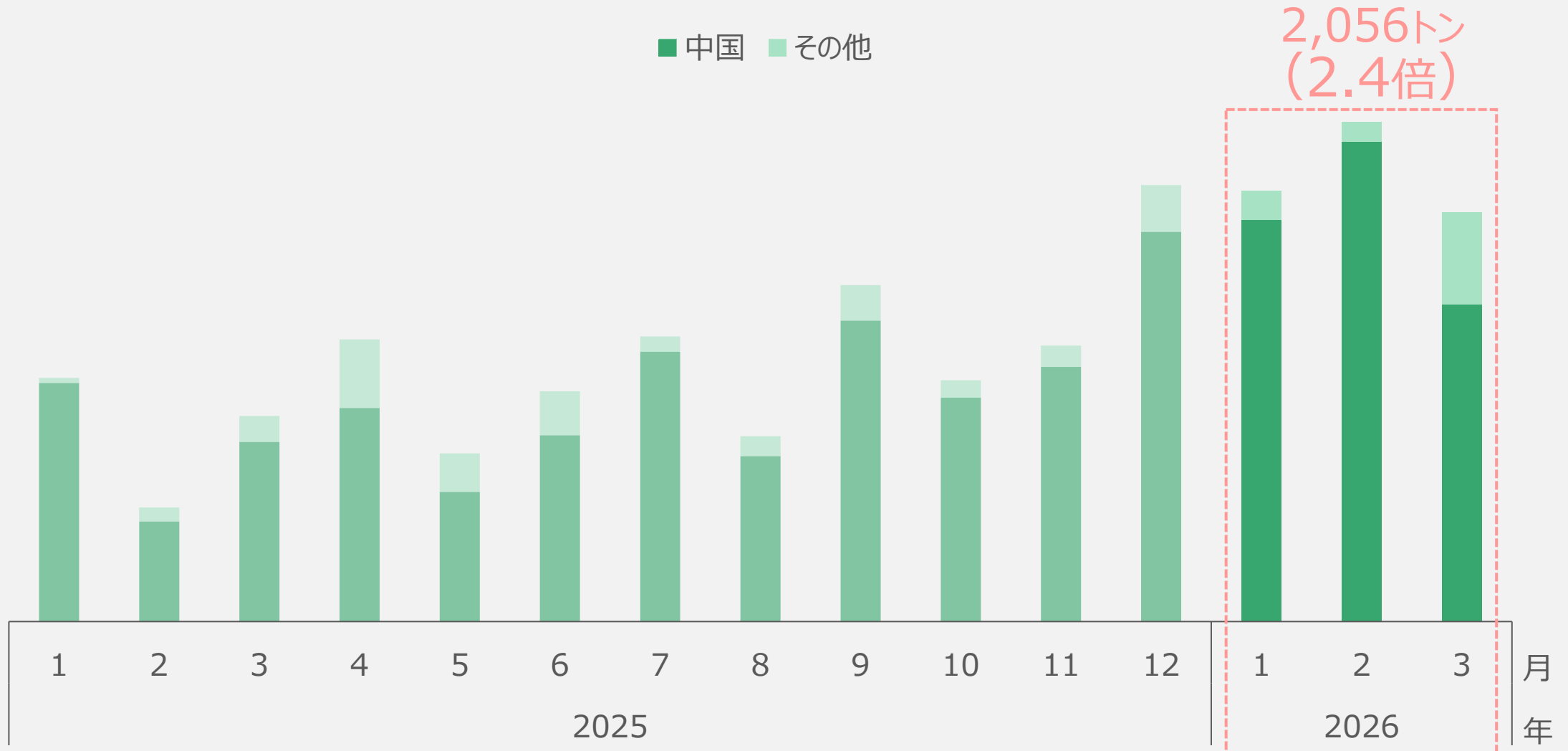
# 緑茶輸出は26年も伸びており1-3月は前年比2割増

緑茶輸出の推移 (トン)



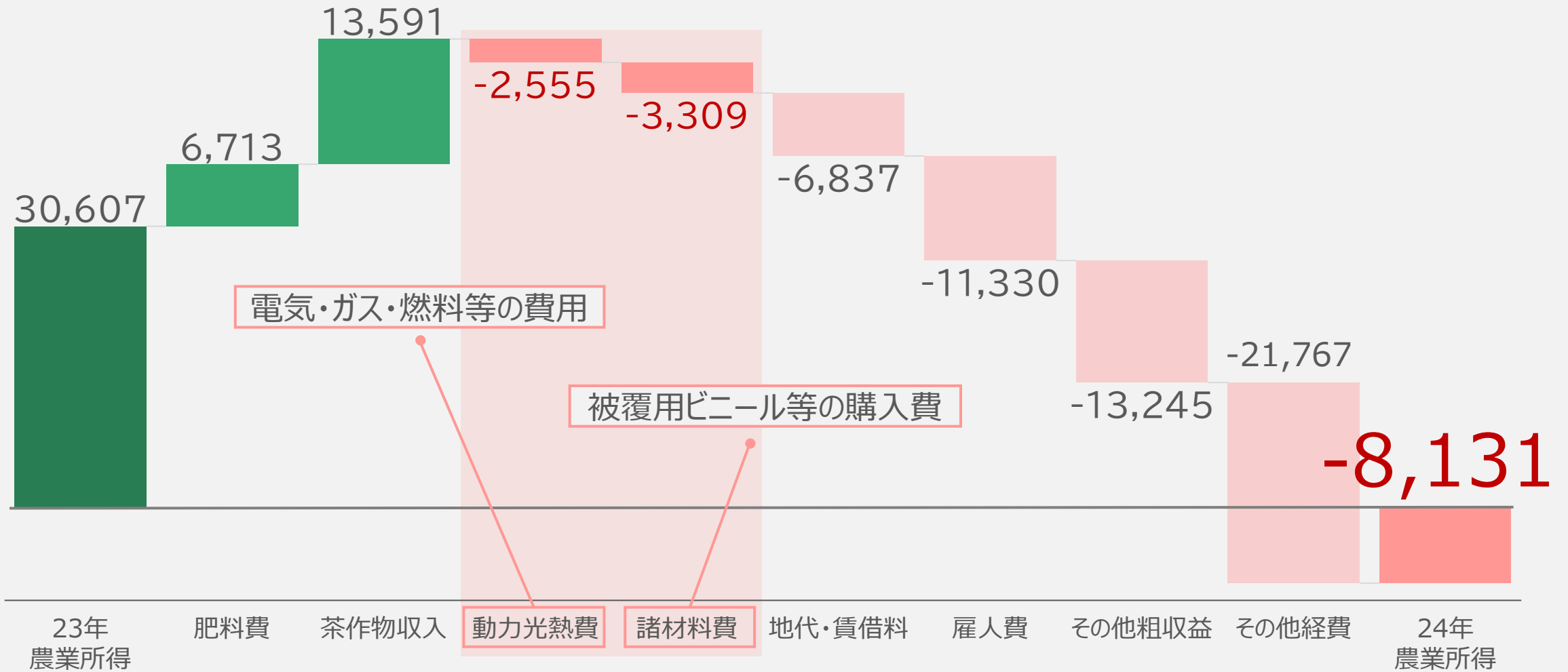
# 緑茶輸入も26年は伸びており1-3月は前年比2倍超

緑茶輸入の推移 (トン)



# イラン情勢による燃油高騰は光熱費や諸材料費に影響

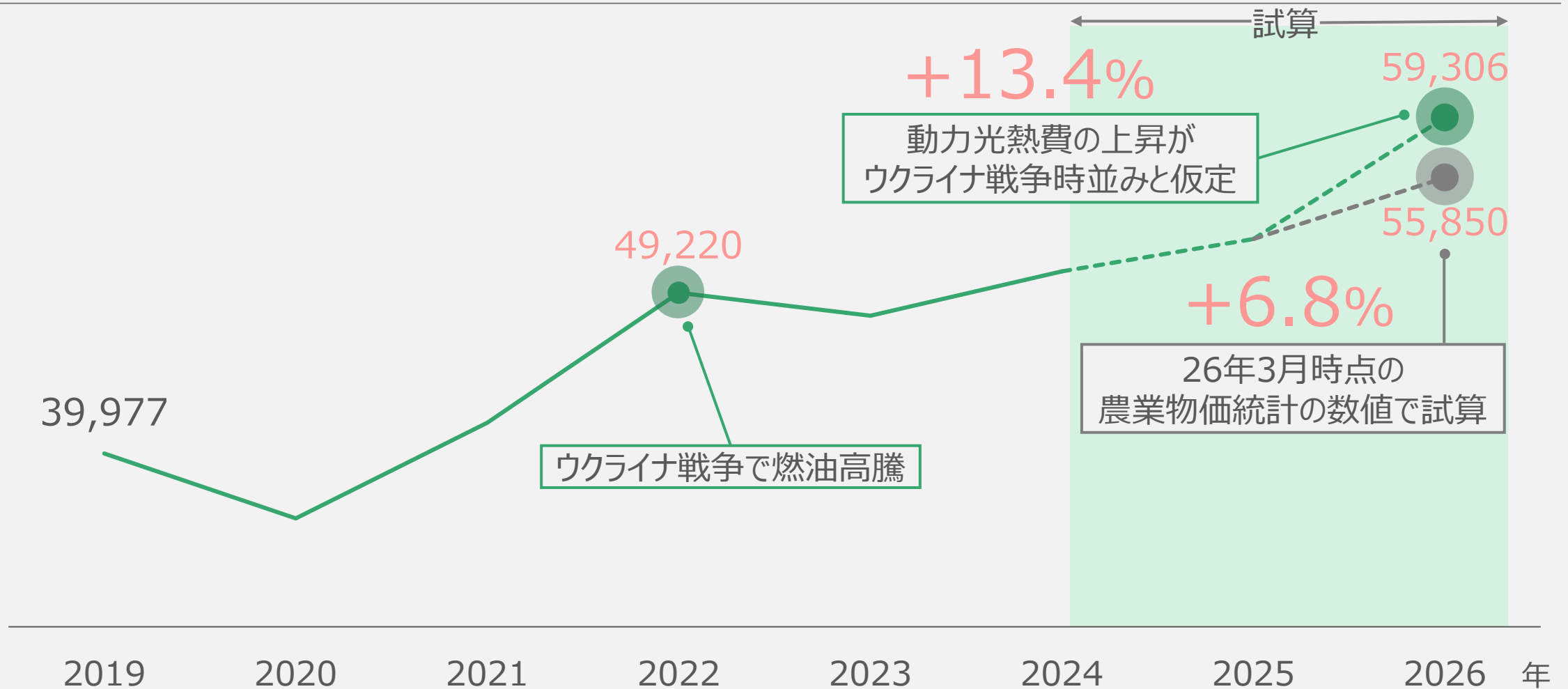
2023年から24年までの茶作経営の所得変化（円/10a）



資料 農林水産省「営農類型別経営統計調査」「農業物価統計調査」から作成  
 注 畑作経営（全農業経営体）のうち、茶作経営を対象

# 26年は動力光熱費の上昇が茶作経営の重荷となる懸念

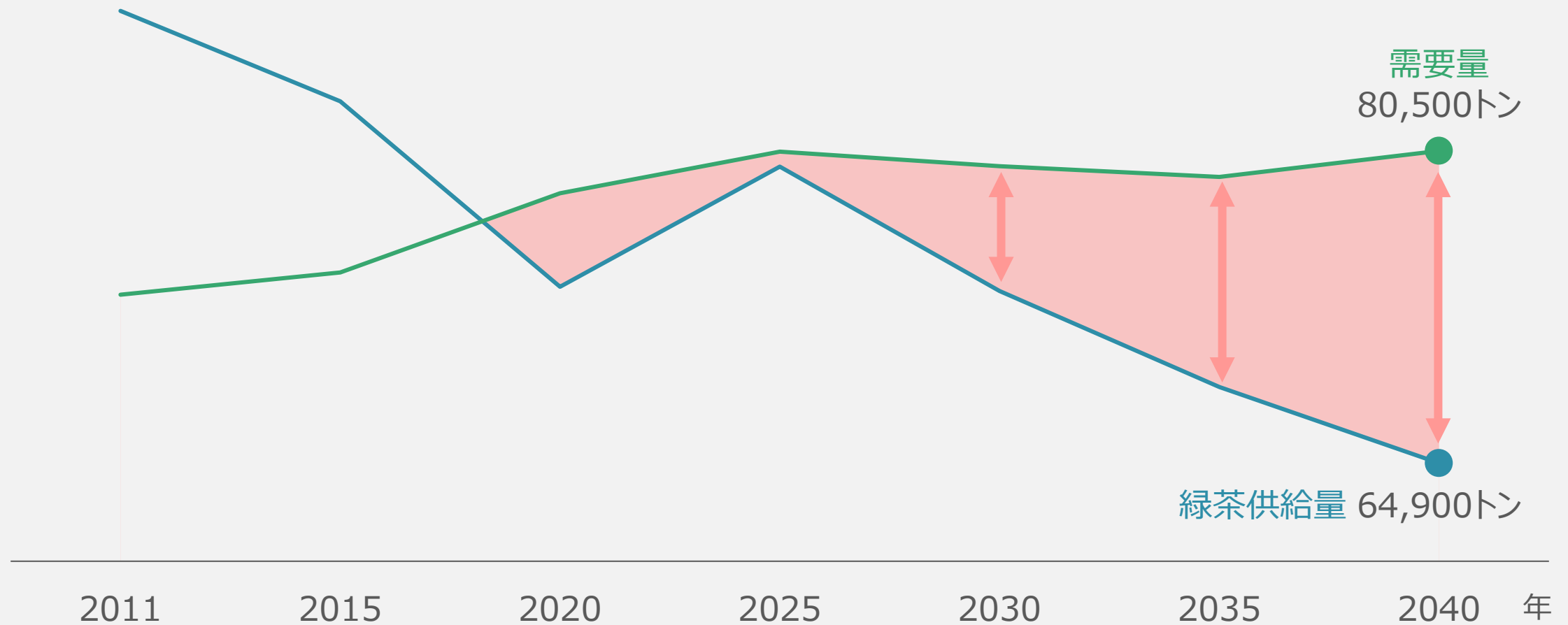
茶作経営における動力光熱費の推移試算（円/10a）



資料 農林水産省「営農類型別経営統計調査」「農業物価統計調査」から作成  
 注 2025年の動力光熱費は農業物価統計調査の24年から25年の光熱動力費の伸び率を使用して試算。26年は26年3月時点、22年の伸び率を使用して試算。

# 緑茶の国内需給はひっ迫し供給不足感は拡大する見通し

緑茶の需給見通し（トン）



資料 静岡県経済産業部農業局お茶振興課「静岡県茶業振興計画（2025~2028年）」から

注 供給量は生産量+輸入量

# 中国貴州省では抹茶生産計画が拡大・深化している

## 中国における抹茶生産計画の推移

2024 2025 2026 2027 2028

### 銅仁市3カ年計画（2024-2026年）

#### 盤石な製造拠点とブランド化による「中国抹茶の都」の確立

・抹茶茶園	8万畝（約5,300ha）
・抹茶生産量	2,000トン
・抹茶生産額	17億元以上

#### 重点施策

ブランド育成 「梵浄抹茶」ブランドの宣伝と確立  
 設備高度化 碾茶・加工施設の新設と自動化の推進  
 製品体系の  
 拡充 飲料・食品のほか観光にも注力

### 貴州省3カ年計画（2026-2028年）

#### 「世界的な高品質抹茶の原料基地」の構築

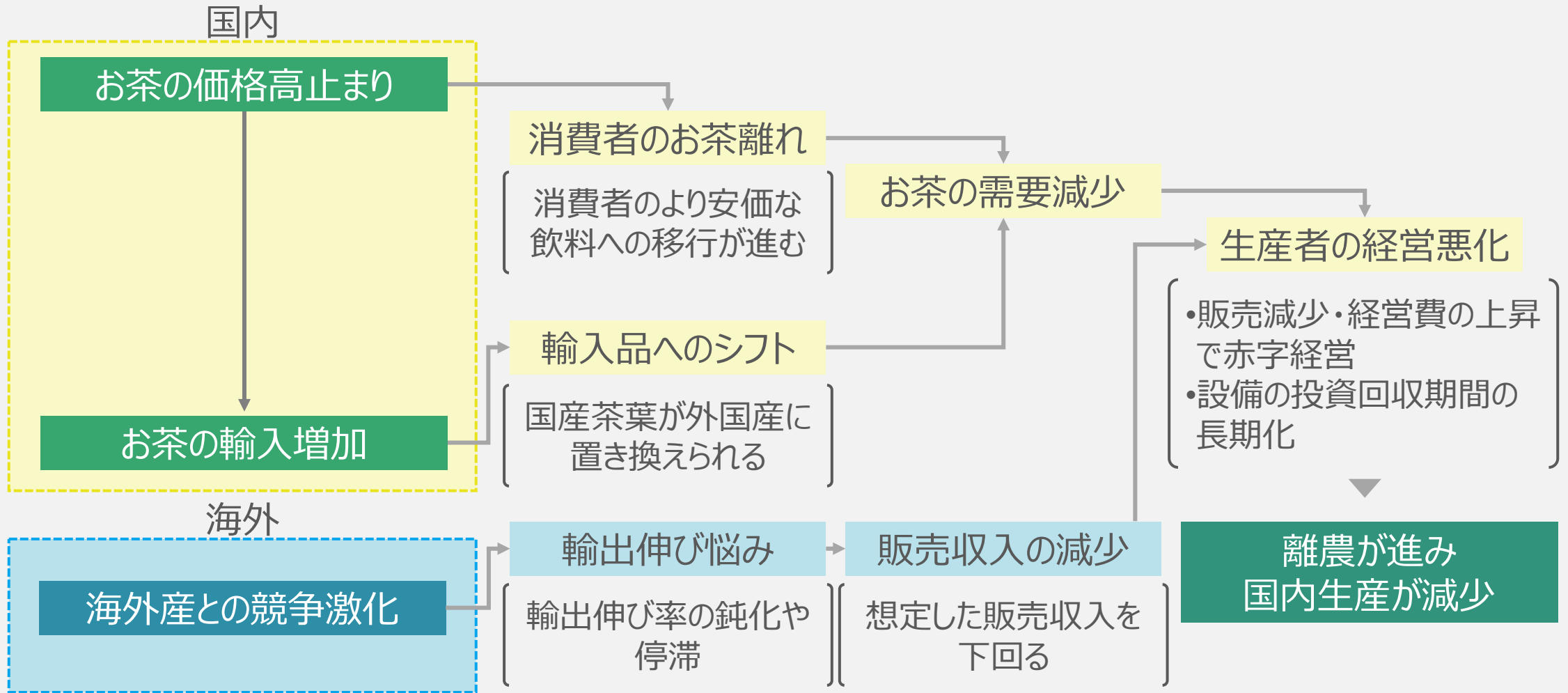
・抹茶茶園	20万畝以上（約13,000ha）
・抹茶生産量	8,000トン以上
・抹茶生産額	80億元以上

#### 重点施策

国際基準 40カ所以上の「GAPモデル基地」の構築  
 グローバル市場開拓 海外の世界販売拠点を5カ所以上設立し毎年の輸出額を2割増加  
 「抹茶+」 没入体験や「抹茶+文化観光」の推進

# 茶業界は国内外で生産減少につながるリスクを抱えている

茶業界が国内外で直面している状況

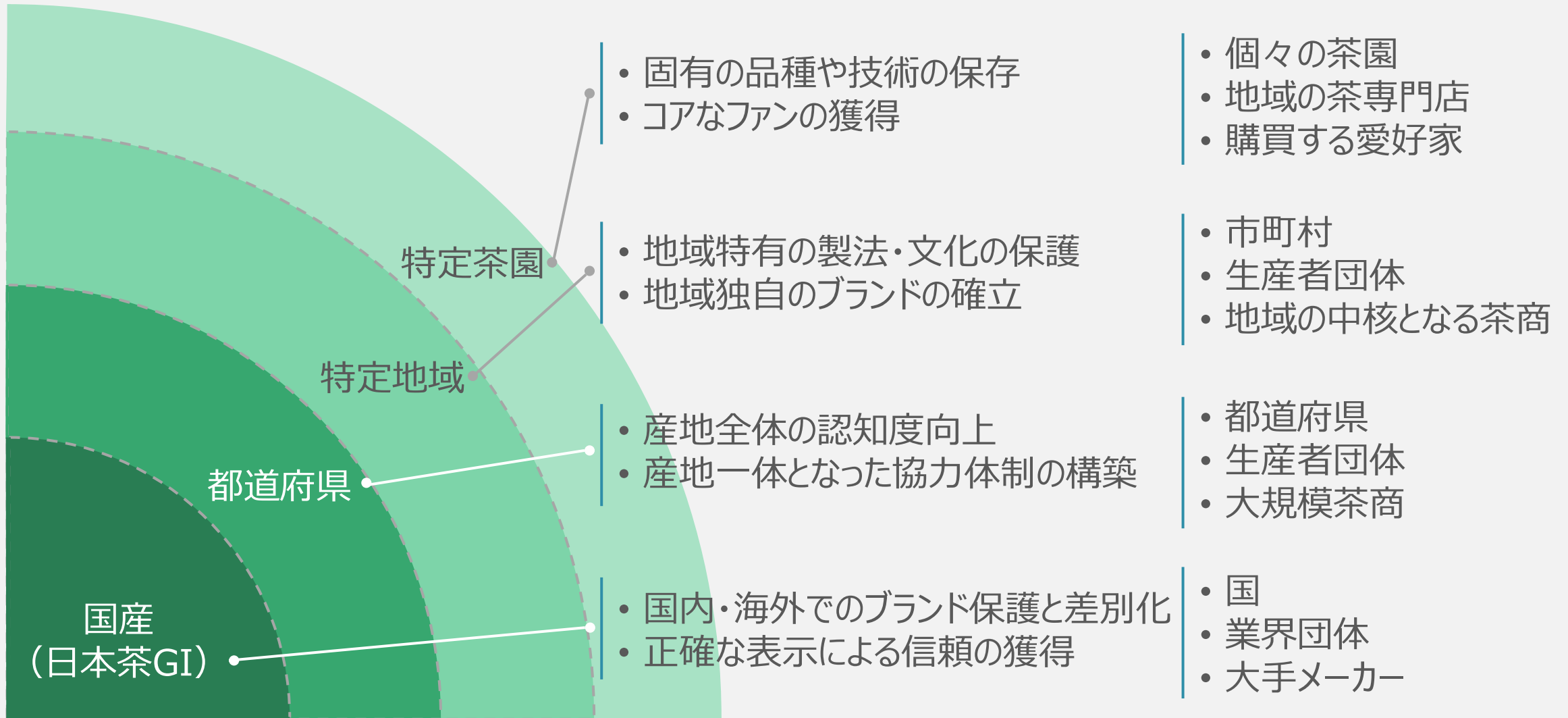


# 国・都道府県・地域レベルでのブランド保護・訴求が急務に

茶のブランド保護・訴求の階層イメージ

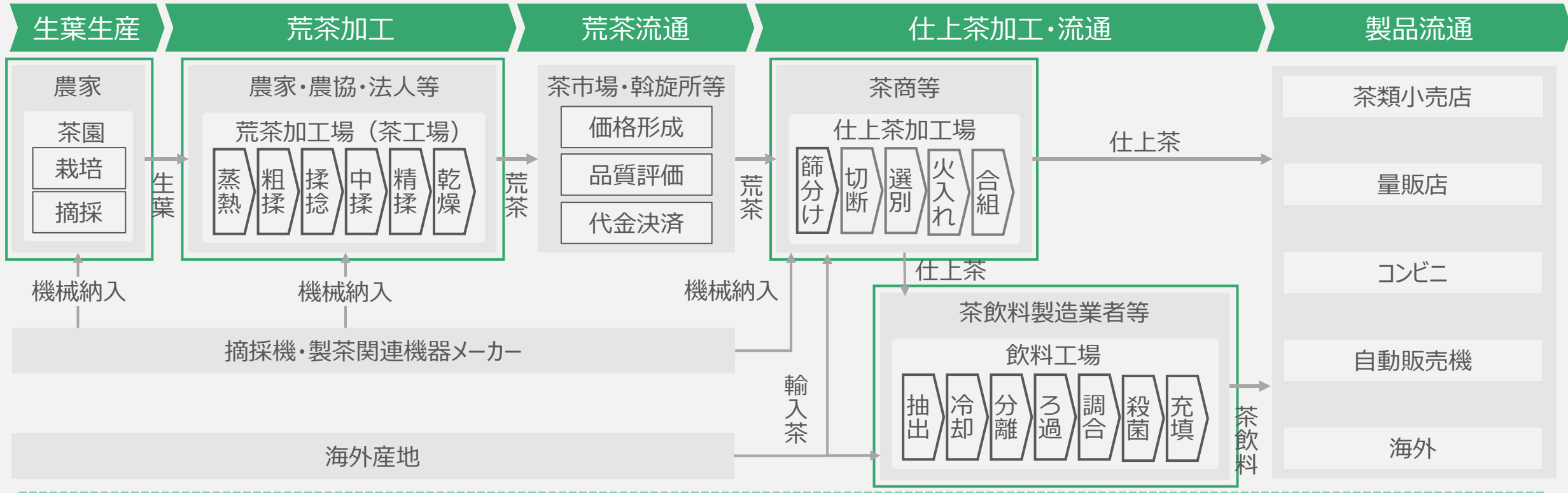
期待される効果

役割が期待される主体



# 茶は茶園から消費者に届くまで多くの工程を経る

## 茶の製造工程（煎茶、詳細）



お茶が消費者に届くまでの過程で多くの“技術” “こだわり” “思い” がある

# 茶の価値・魅力はそれぞれの工程で多岐に渡る

茶のそれぞれの製造・流通工程における魅力・価値

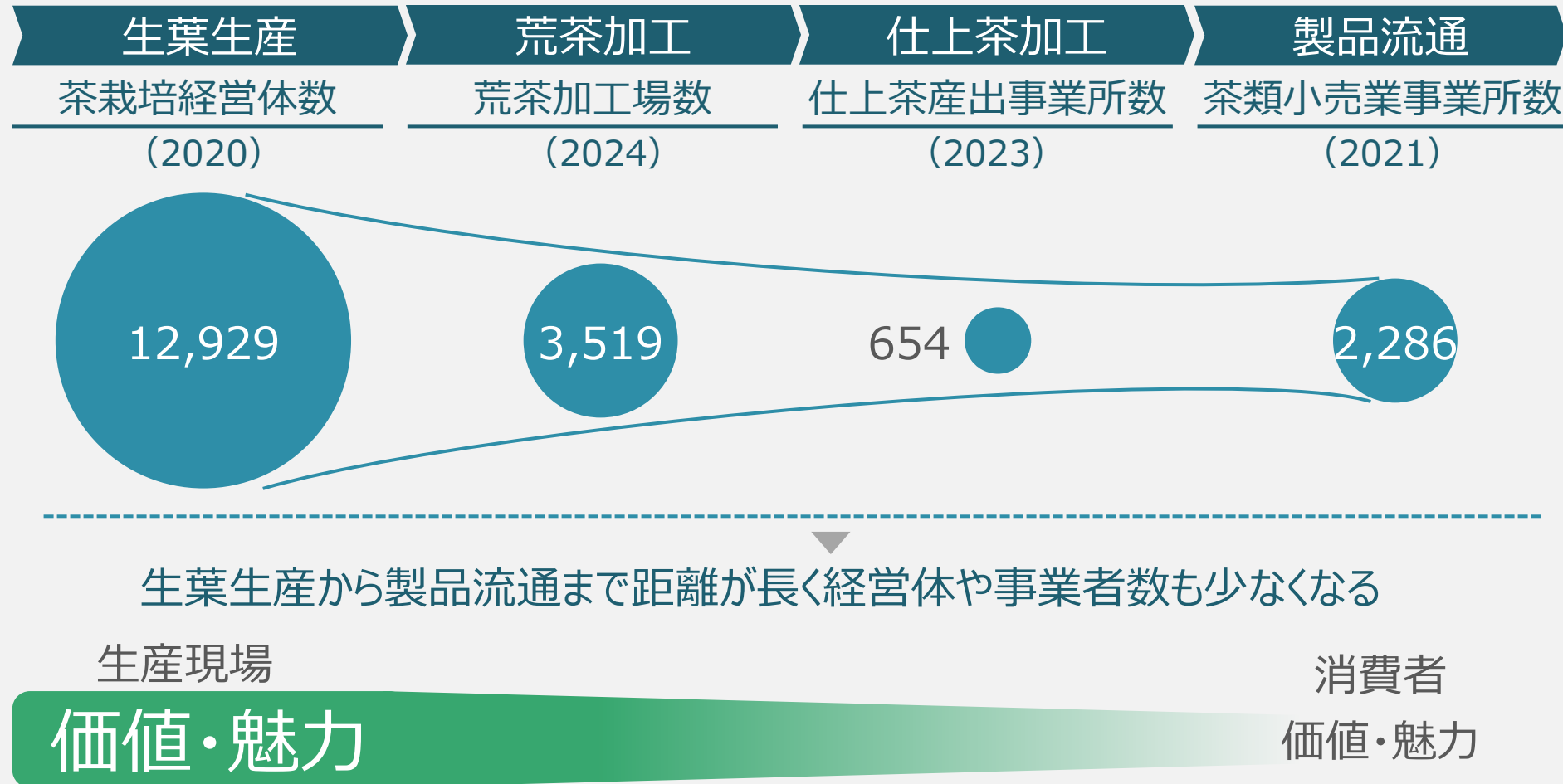
生葉生産	荒茶加工	荒茶流通	仕上茶加工・流通	製品流通
茶園	荒茶加工場	茶市場・農協	仕上・飲料工場	専門店・量販店
自然・景観	工場の空間	市場の様子	工場の空間	売り場の空間
<ul style="list-style-type: none"> <li>土の匂い</li> <li>一面に広がる緑</li> <li>山の稜線</li> <li>吹き抜ける風</li> <li>郷土や歴史</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>巨大な機械</li> <li>広がる茶の香り</li> <li>響く機械音</li> <li>コンベアを流れる茶葉の緑</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>倉庫に搬入される袋詰め茶葉</li> <li>並ぶ拝見盆</li> <li>響く手拍子</li> <li>参加者の活気</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>巨大な機械</li> <li>広がる茶の香り</li> <li>響く機械音</li> <li>細かな合組設計</li> <li>高度な抽出技術</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>容易なアクセス</li> <li>商品の視覚的な情報</li> <li>店員との会話</li> <li>淹れ方講習</li> </ul>

生産者・流通事業者・販売者にとって当たり前でも一般消費者にとってはどれも“新鮮”

茶園ツーリズム 工場併設のカフェ のような新しい茶体験の源泉

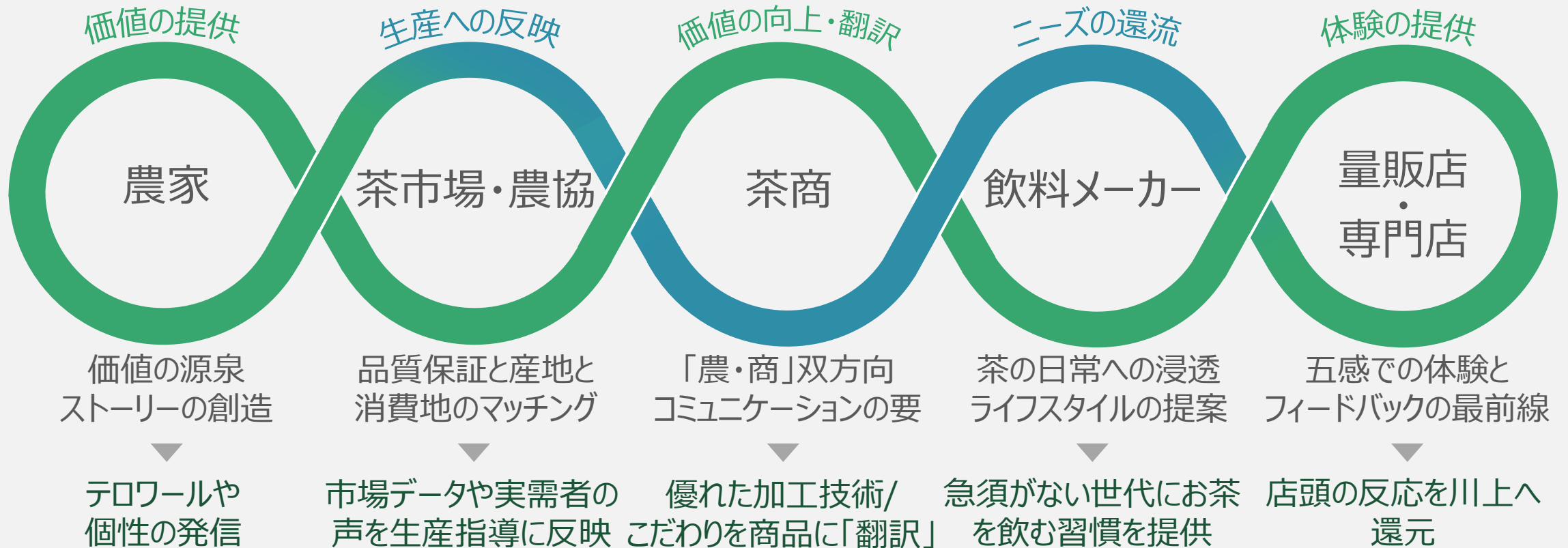
# 茶の生産から消費までの距離が長く価値を伝えきれていない

茶の価値・魅力が消費者に届くまで



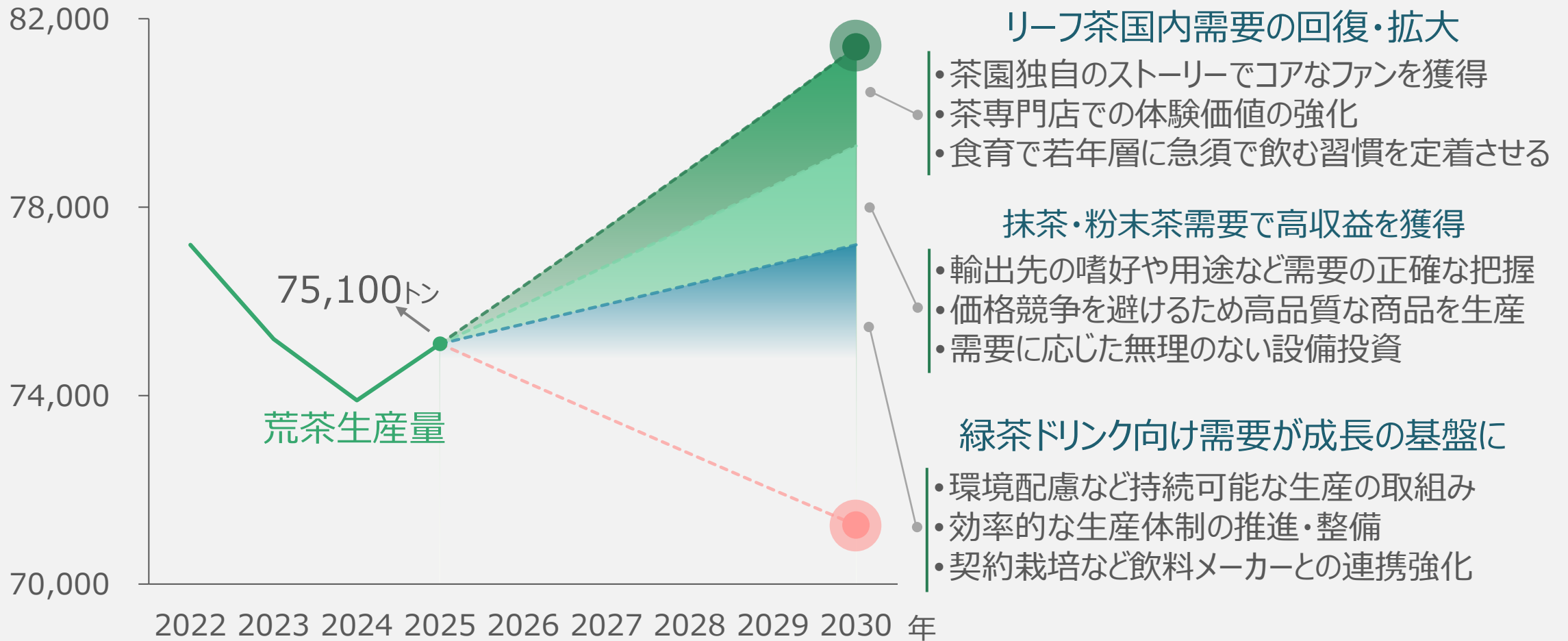
# それぞれの主体が価値の提供・伝達、ニーズの還流で協力

それぞれに期待される役割



# お茶業界は成長へ転換するチャンスにある

## お茶業界の成長イメージ



資料 農林水産省「作物統計」から作成

注 2030年の荒茶生産量のうち、上方シナリオは2025年の全国荒茶生産量の対前年変化率を使用。下方シナリオは生産量の過去5年単純移動平均を算出のうえ、2020-2025年の平均成長率を使用