

今、一番おもしろい地紅茶

第18回 地紅茶サミット in あいち 2019年12月8日

武田善行

紅茶の定義

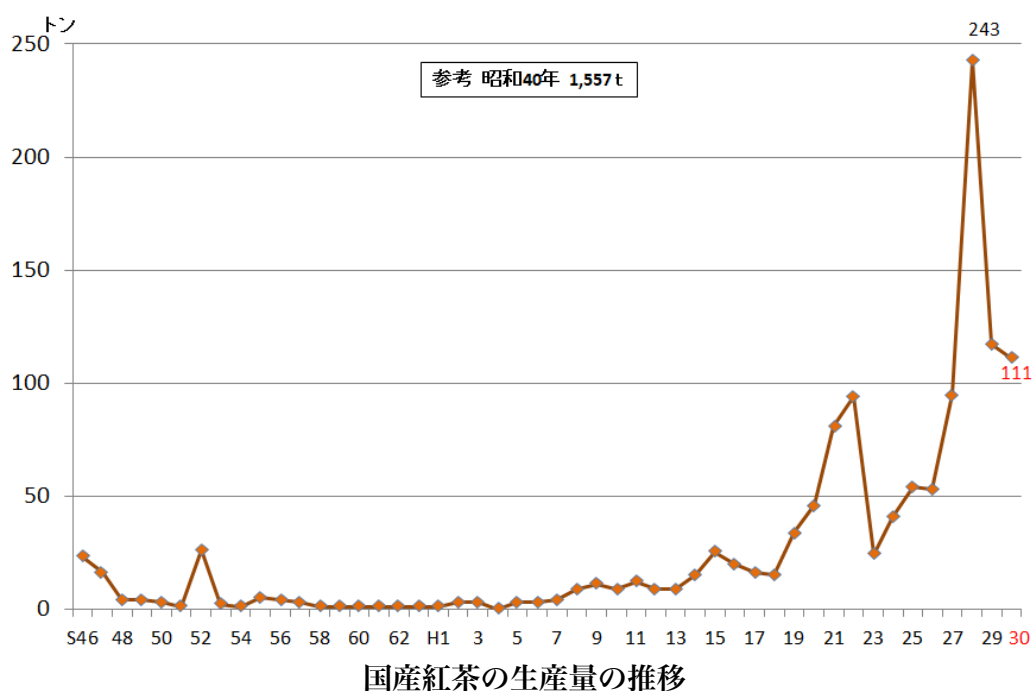
Camellia sinensis の二つの変種 (var. *assamica* , var. *sinensis*)を原料とし、発酵と乾燥という工程を通して製造されたもの (ISO 3720)

紅茶製造の手順

萎凋 (いちよう) → 揉捻 (じゅうねん) → 発酵 → 発酵止め・乾燥 → 紅茶 (荒茶)

紅茶の成分変化

カテキン類のポリフェノールオキシダーゼによる酸化 → テアフラビン類 (紅色)
テアフラビン類 + カフェインなどが結合 → テアルビジン (暗紅色)



国産紅茶

日本産の茶葉を使って国内で作られる紅茶の総称。この中には規模の小さい和紅茶の他に事業用紅茶として比較的規模の大きい紅茶が含まれる。

和紅茶

国内で作られる紅茶のうち、小規模で生産されるもの。この用語は赤須治郎氏が2004年頃より使用。

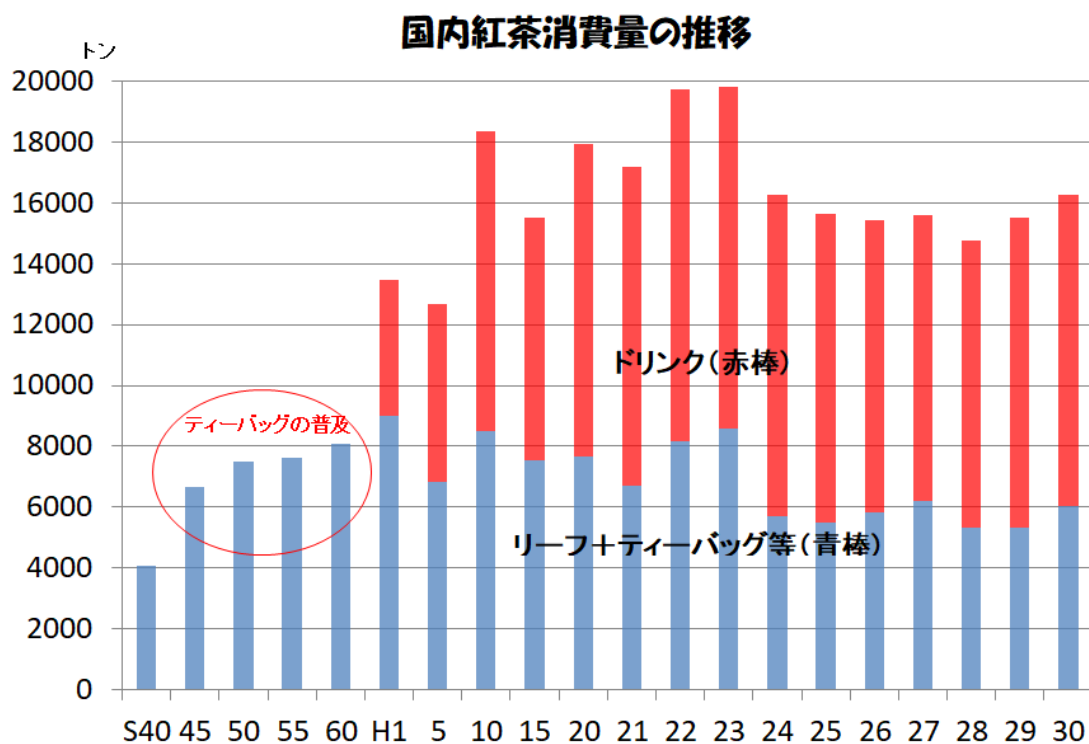
地紅茶

地酒、地野菜など地域の特徴、こだわり、生産者の顔の見える販売など、地域ブランド

色の強い紅茶。小規模生産者が多い。この用語は藤原一輝氏が2002年頃より使用。

和紅茶の現状

1. 和紅茶の生産量は現状では120～150トン前後と思われる。
2. 和紅茶の品質は近年格段に向上している。
3. 和紅茶は生産量が少なく、価格も高いためプレミアム紅茶としての位置付けが重要。
4. 和紅茶と業務用紅茶は全くの別物であり、同じ土俵で論議すべきではない。
5. 和紅茶は日本の個性ある紅茶を目指すべき。



和紅茶という新しい価値観(ジャンル)を作る

平成30年 紅茶の消費量 16,500トン
ドリンク 10,000トン
リーフ+ティーバッグ+インスタント 6,500トン
推定比率:リーフ:ティーバッグ(インスタント) → 3 : 7

リーフティ 1,950 トン
ティーバッグ等 4,550 トン

→ 海外の紅茶ブランドとの競合
トワイニング(英国)
フォション(フランス)
リプトン(米国)
ディルマ(スリランカ)



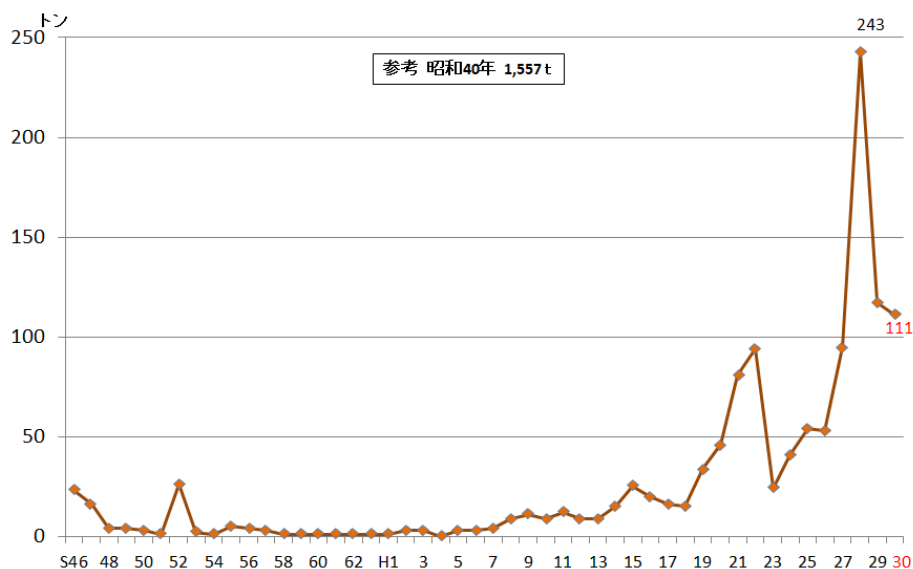
和紅茶 → 新しい価値観

今、一番おもしろい地紅茶

第18回 地紅茶サミット in あいち 2019年12月9日

武田善行

和紅茶の生産の推移



和紅茶の現状

1. 和紅茶の生産量は現状では120～150トン前後と思われる。
2. 和紅茶の品質は近年格段に向上している。
3. 和紅茶は生産量が少なく、価格も高いためにプレミアム紅茶としての位置付けが重要。
4. 和紅茶とは違う業務用紅茶の需要が大きくなっている。
5. 和紅茶と業務用紅茶は全くの別物であり、同じ土俵で論議すべきではない。
6. 和紅茶がダージリン紅茶の真似をすると自滅する（和紅茶のジレンマ）。
7. 和紅茶は日本の個性ある紅茶を目指すべき（例えば国産ならではの**新鮮な紅茶**）。本格的な紅茶に近づけば敢えて和紅茶を買う理由がなくなる。
8. 誰に売るときのターゲットをしっかりと持つ。

紅茶を作るメリット

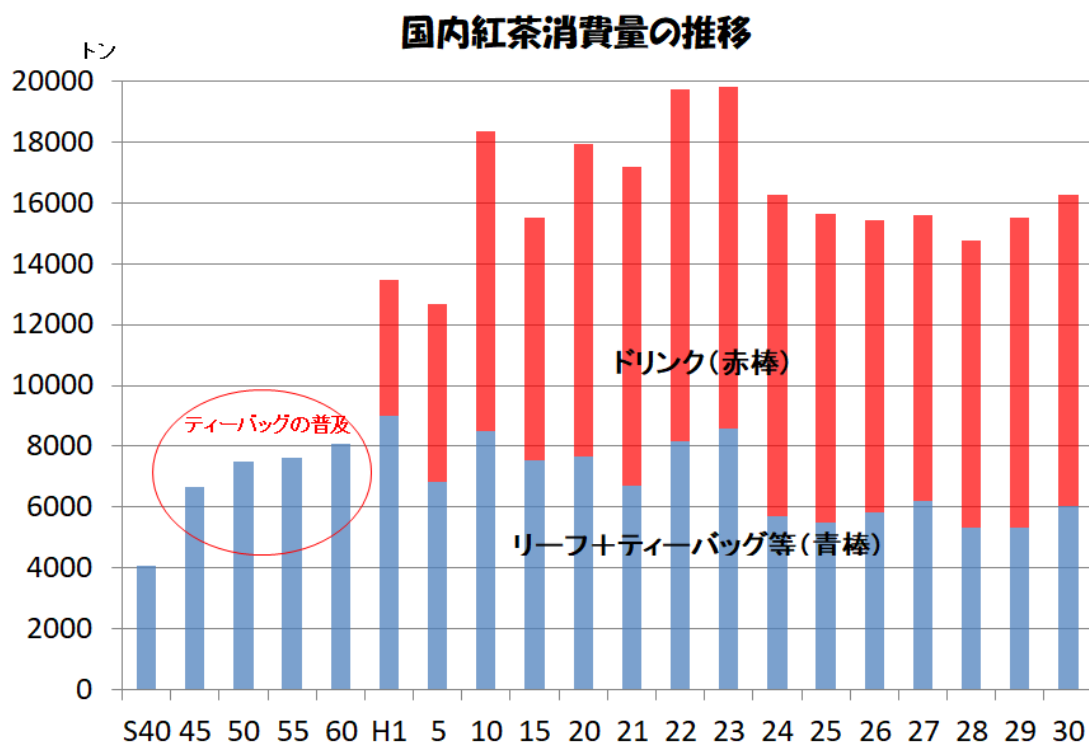
1. 紅茶があると販売の場面で人が足を止めて話を聞いてくれることが多い。
2. その結果、紅茶とともに緑茶の販売に繋がる人が多い。
3. お客さんと接点を持つことにより自分のお茶の評価、販売方法を見直すことができる。
4. 消費者の嗜好のトレンドを直接知ることができる。
5. 国産紅茶は流動性の小さい商品のためしっかりした売り先を持たないで見込み生産を

すると在庫の山になる危険性がある。

地紅茶サミットのあり方

2002年に始まった地紅茶サミットも今年で18回を迎え、年々活況を呈してきた。全国には熱心な紅茶ファンがおり、和紅茶（地紅茶）にも最近は高い関心を持ってきている。

出品者は小さく固まらずに思い切り「傾（かぶ）いた」紅茶を見せてもらいたい。見に来る人に何があるのか「ワクワク」するような雰囲気をつくることが大事である。



和紅茶という新しい価値観(ジャンル)を作る

平成30年 紅茶の消費量 16,500トン
ドリンク 10,000トン
リーフ+ティーバッグ+インスタント 6,500トン
推定比率:リーフ:ティーバッグ(インスタント) → 3 : 7

リーフティ 1,950 トン
ティーバッグ等 4,550 トン

→ 海外の紅茶ブランドとの競合
トワイニング(英国)
フォション(フランス)
リプトン(米国)
ディルマ(スリランカ)



和紅茶 → 新しい価値観