



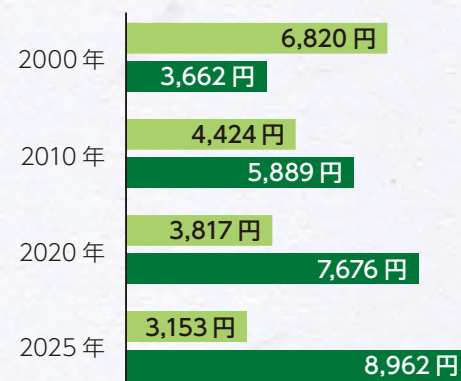
Q あなたは普段、どのような日本茶を飲んでいますか。

(紅茶、ハーブティ、ウーロン茶などは除く。)

	2023 年	2025 年
急須や茶漉しで、茶葉から淹れる	27.6%	26.8%
ペットボトルのお茶	51.5%	42.7%
ティーバッグを使う	43.0%	33.8%
日本茶はほとんど飲まない	14.7%	24.6%

(株)クロス・マーケティング「日本茶に関する調査」
(2025 年・2023 年) を基に筆者が作成
※全国 20 ～ 69 歳の男女 1,100 人を対象としたインターネット調査。数値は全体の平均値を引用。
※ 2023 年の問いは「どのようなお茶を飲んでいますか」。2025 年の調査と問いは異なるが、同じ回答での比較。

1 世帯あたりのリーフ茶・茶飲料の支出金額



25 年で

リーフ茶 約 54% 減
茶飲料 約 2.4 倍 増

総務省「家計調査年報」を基に筆者作成
※総務省「家計調査年報」は、2 人以上の世帯(農林漁家世帯を除く)。
※茶飲料とは、ペットボトル、缶の緑茶、麦茶、ほうじ茶など。

茶産地での影響
農林水産省の調査(農林業センサス、作物統計調査)によると、茶生産者は 1970 年代を、荒茶生産量は 2004 年をピークに減少の一途をたどっている。その要因は、生産者の高齢化や担い手・後継者不足、茶価の低迷など。しかし、世界的な抹茶需要の拡大やそれに伴う茶価の高騰など、環境の変化は目まぐるしい。関係者は、その対応が必要になっている。

縮小傾向にある茶の消費
島田市の基幹作物である茶。かつて、緑茶は食事の際などに飲まれていたが、現在ではその機会が少しずつ減っている。民間企業のインターネット調査(上記、表)によると、「日本茶を飲まない」人が増加している。一方、茶の購入金額をみると、25 年間でリーフ茶は 50% 以上減少し、茶飲料は 2 倍以上増加した(上記、棒グラフ)。つまり、茶を飲む人たちの飲み方は、リーフ茶からペットボトル茶など簡易的な方法に移行したと考えられる。また、飲まない人たちが増加していることから、茶を飲むかつての文化が失われつつある。

特集

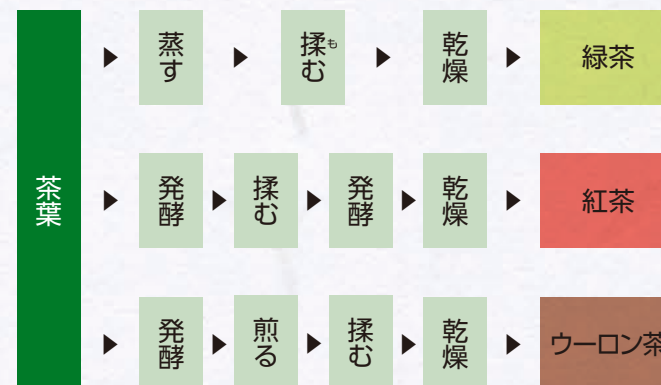
お茶の可能性

基幹作物の行方

お茶の収穫時期

1 番茶	4 月中旬～ 5 月上旬
2 番茶	6 月中旬～ 7 月上旬
3 番茶	7 月下旬～ 8 月上旬
4 番茶 秋冬番茶	9 月下旬～ 10 月中旬

お茶ができるまで



用語の解説

荒茶…収穫した茶葉を蒸して、揉んで、乾燥させたお茶
仕上げ茶…荒茶を選別・ブレンド・乾燥などの仕上げ加工を施し、商品として販売できる状態にしたお茶
抹茶…碾茶(覆下栽培した茶葉を碾茶炉などで揉まずに乾燥したもの)を茶臼などで微粉末状に製造したもの(引用:(公財)日本茶業中央会「名称及び定義」)



広報しまだ

Shimada

2026
10
vol.340

毎月15日発行

目次 CONTENTS

- 2 特集:お茶の可能性 基幹作物の行方
- 10 令和 7 年度決算の公表
- 12 国保の財政
- 13 市職員の給与・職員数のお知らせ
- 14 まちの話だい
- 15 市政あらかると
- 16 しまだ情報:市くらし応援チケットの利用期限は 11 月 30 日(月)まで/社会保険料(国民年金保険料) 控除証明書を発行します/プロ直伝!ドキュメンタリー風映像制作ワークショップ参加者募集/金谷の良いところ再発見ハイキング参加者募集 /オーガニック農業体験会参加者募集/令和8年度 島田産業まつり など
- 21 しまいく
- 22 けんこうナビ(11 月) /彩りもう一品
- 24 便利帳(11 月) /掲示板
- 26 図書館に行こう! /ほっとなフォト
- 27 市政羅針盤
- 28 島田人: 芹澤豊さん

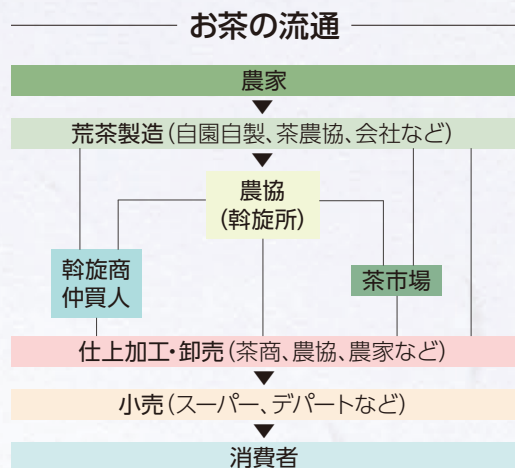
表紙 COVER STORY

切山地区で行われた秋冬番茶の作業風景。一面に広がる茶畑に防霜ファン。基幹作物のお茶を守る生産者たちは変化する環境の中、試行錯誤を繰り返します。



茶業界の 今と未来

茶の生産・流通・販売に精通している島田・金谷・川根の各地区の茶業者が集まり、初めて座談会を行った。茶業界の現状や今後の展望などそれぞれの立場から茶業界の未来を考える。



茶産業の現状は

成岡 昨年の1番茶末頃から茶価が高騰し、秋冬番は異常な価格になった。**生産者の減少や抹茶需要の加速**などにより需要と供給のバランスが崩れた。価格上昇の波はバブル的な要素があるが、以前のような低価格には戻りにくいと思う。生産者にとっては茶を続けていて良かったと思える環境。茶商にとっては急激な供給・価格変化の対応に苦慮し、中小規模の経営者は苦しい。

渡邊

成岡さんの認識におおむね同意。価格上昇が一時的かは判断できない。茶の適正価格が定まっていなと感じる。病院や学校給食では予算上、国産茶を使わず外国産に切り替えるところもあると聞く。価格高騰が**国内の需要を失わせるリスク**がある一方で、生産者にとっては**よく経営できる状態**になった。しかし、子どもに帰農を勧めるには収益の持続性など懸念が残る。収入への不安がなくなれば、中堅

まう。茶畑が生む景観やゴールデンウィークに親族で集まる茶摘み文化は残していきたい。

国内需要の変化と課題は

成岡 現在、ペットボトル需要などで3番茶などの下級茶が高くなっている。品質が高ければ秋冬番でもキロ1000円以上の価値が付くが、品質に合わない茶までが高値になることが問題。供給よりも需要が高いためこの現象が起きている。

渡邊

市内の会議でリーフの新茶を配ったところ、希望する人が参加者の2割未満だった。市内の30〜40歳代でもリーフ茶を飲む習慣は薄れていると感じる。急須、湯呑み、茶殻処理が負担に感じる層もいることから、ティーバッグやパウダーなど簡易な形式にする必要がある。

岡埜谷

最近、少量だがカフェや宿泊施設などから茶の提供を依頼されることがある。急須よりもティーバッグやフィルター付きボトルを使った簡易的な方法であれば若者も飲むと聞く。**飲み方の形は変化しても茶への関心は残っている**と思うので、消費者へのアプローチ不足が課題にあるのではないかと思う。

これからの茶業の展望は

成岡 急激な変化に茶商が対応できない状況から、**生産者と茶商が今**



なるおかとしだけ
成岡俊壮氏

(有)成岡 成岡商店
製茶幹旋
生産者と茶商のどちらとも取引を行う



わたなべじゅん
渡邊潤氏

であい農園 代表
茶粉末加工・釜炒り緑茶、紅茶・ウーロン茶製造、茶生産者



おかのやけんた
岡埜谷健太氏

かみごうち
上河内共同製茶組合 組合長、めいえん上河内共同(株) 代表取締役
茶生産者

まで以上に連携し、特徴ある茶を計画的に作ることが重要。任意団体や会社組織を作る方法もあると思う。単に大量生産するのではなく、需要に合わせて生産し、手間をかけても飲みたいと思う消費者に伝えることが必要だと考える。

渡邊

抹茶の海外需要は茶業界の最大トレンドである。茶業者なら、生葉出荷・碾茶加工・仕上加工・保管・加工などの一部だけでも関与すべき。しかし、国外情勢など外的要因で取引が停止するリスクもあることから、事業を一本化せず、異なる収益の柱を持つ必要がある。私の場合はオーガニック抹茶を主に、これに依存しない第2・第3の柱を作ることが重要だと考えている。

岡埜谷

海外の来日者に手摘み体験をした際に喜ばれた経験から茶畑に人を招く体験型の取り組みをしたい。島田には多様な茶の種類、茶を見極める技術、火入れ(焙煎)による風味の違いなどさまざまな茶に出会えることが地域の特徴であるのでこれは生かしたい。

島田の茶をより生かすためには

成岡 島田市は牧之原開墾の出発地であり、**近代茶業の発祥地**として文化、歴史を一般の人に分かる形で発信すべきだと思う。この地域の茶が評価されるためには、



牧之原大茶園

渡邊

京都府の関係者から、静岡県は全国の茶業技術を集約した地域だと聞いた。大政奉還後に、幕臣たちの牧之原開墾、茶業振興が進められたという**歴史的背景**に着目し、静岡茶・開墾・研究機関・郷土史などの関係を調査すれば、島田を中心とした物語が分かるかもしれない。それぞれの歴史を面で可視化させる意義があると思う。

岡埜谷

開墾の歴史に加え、大井川鐵道から見える茶畑や駅周辺の茶店など、文化と観光の双方から茶を楽しめる点が魅力。茶農家、製茶メーカー、地域ごとの産業史など、**さまざまな立場から地域の歴史に触れられる取り組み**があると面白い。



やんも丸の内店で提供される冷茶

牧之原開墾のために作られた農業用橋の蓬萊橋

抹茶の原料となる碾茶栽培



きむらしろうご
木村祥吾氏(島田市出身)

伊豆の旬やんも 丸の内店 料理長
ふじのくに食の都づくり仕事人

暑い時期の昼では冷茶、夜のコースではデザートの前に急須で淹れた温かい煎茶を提供しています。時間確保のためティーバッグを使うことも。お客さんから島田の茶は「スッキリする」「落ち着く」などと好評です。お茶は無料ではなく、有料で飲むものにしたと考えています。実際、ボトリングティーの販売も行い、茶生産者が稼げる仕組みを作りたいと思います。

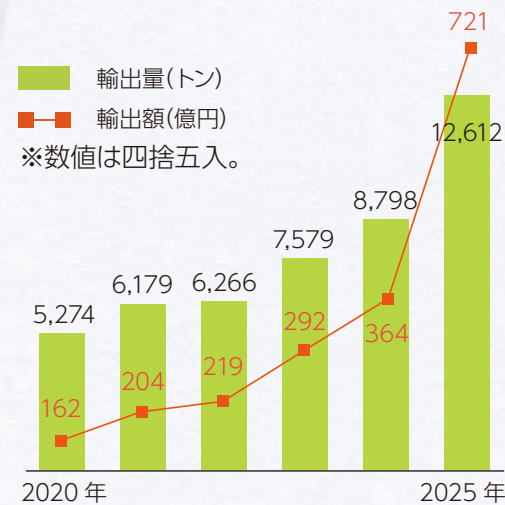
お茶の価値を変えたい

暑い時期の昼では冷茶、夜のコースではデザートの前に急須で淹れた温かい煎茶を提供しています。時間確保のためティーバッグを使うことも。お客さんから島田の茶は「スッキリする」「落ち着く」などと好評です。お茶は無料ではなく、有料で飲むものにしたと考えています。実際、ボトリングティーの販売も行い、茶生産者が稼げる仕組みを作りたいと思います。

東京で気付く地元の魅力

全国の食材に触れる中で、島田産食材の良さを改めて認識しました。全国の食材と比べても遜色がなく、品目によっては優れていることも。その価値に気付いてもらうため、お客さんや料理人の感想を還元し、生産者の自信につながる支援を東京から発信していきたいです。

緑茶の輸出実績



※数値は四捨五入。

出典:財務省「貿易統計」

形状別の緑茶輸出実績(R7)

	粉末状	その他	合計
輸出量(トン)	8,718 (69%)	3,894 (31%)	12,612
輸出額(百万円)	60,384 (84%)	11,709 (16%)	72,094

粉末状…抹茶、粉末茶など

その他…煎茶(リーフ茶)など

	粉末状	その他
単価(kg)	約 6,927 円	約 3,007 円

※単価=輸出額/輸出量

日本茶輸出促進協議会「日本茶輸出状況」

島田の茶文化とこれからの形

おばあちゃんの家では、急須でお茶を飲んでいました。茶農家ではない若い世代には、私も含めて飲む機会が減っていると感じます。茶摘みの経験はありますが、学校でお茶について学んだことはあまりありません。一方、島田市では、授業でお茶の淹れ方などを学ぶ文化や、家庭やお店で茶葉を天ぷらなどにして食べる文化があります。飲食店でも緑茶が提供されていることに驚きました。島田駅を降りると「お茶のまち」だと一目で分かる装飾も印象的です。また、牧之原大茶園や山の斜面に段々と連なる茶畑は、地元では見られないこのまちならではの景色です。地元と同じ茶処でも、島田市は至るところに茶文化が根付いている地域だと感じます。

茶文化が根付く島田市



たかはし ふみや
高橋郁弥氏(埼玉県狭山市出身)

地域おこし協力隊

需要変化と生産者への影響
昨今では消費者の食生活や嗜好の変化に伴い、ペットボトル茶、加工用抹茶、フレーバーティーなどの需要が拡大しています。さらに、世界的な抹茶ブームを背景に、日本茶の輸出も急増。中でも、輸出額の約84%を占める粉末状緑茶が、輸出拡大をけん引しています。こうした需要の急拡大を受け、他の茶産地では、煎茶から碾茶への転換や加工施設の整備が進むなど、生産現場はかつてない変化がみられます。需給構造の変化は、抹茶価格の高騰だけでなく、煎茶市場にも大きな影響を及ぼし、昨年は2番茶や秋冬番茶も高値で取り引きされる

需要変化と生産者への影響

状況に。これは、長年にわたり消費量の減少と価格低迷に苦しんできた日本茶業にとつて、大きな追い風にも映ります。
世界的な抹茶ブーム
一方で、現在の抹茶ブームは、ラテや菓子、料理などの加工・業務用途が中心。また、中国をはじめ、日本以外の国々でも抹茶の生産が急速に拡大しており、今後はグローバル市場における競争が一層激しくなることが予想されます。従って、現在の需要拡大を一過性のブームとして捉えるのではなく、これを契機として、日本茶そのものの価値をいかに高め、新たな需要につなげていくかが重要になります。

世界的な抹茶ブーム

島田市の茶の過去と未来
これまで銘茶産地として知られてきた島田は、長い歴史の中で、高品質で多種多様なお茶を生産してきました。今後は、目先の需給変化に対応するだけでなく、島田市の茶が培ってきた品質・技術・産地の歴史や文化といった強みを改めて見つめ直すことが重要です。その上で、変化する消費者の嗜好や多様化する需要に対応し、従来の枠にとられない「新しい島田のお茶」を創造していくことが期待されます。抹茶ブームを契機とし、島田市の茶の新たな価値を生み出す機会として捉えることが、持続的な発展につながるでしょう。



なかむらよりゆき
中村順行氏(川根町出身)

静岡県立大学茶学総合研究センター センター長
食品栄養環境科学研究所
食品栄養科学部 特任教授

プロフィール

静岡県農林技術研究所企画部長、茶業研究センター長などを経て、2013年より現職。『チャ』の育種、増殖技術の研究に従事し、「おくひかり」「香駿」「つゆひかり」など複数品種の開発に携わる。

魅力

お茶の成分と機能性

日本茶の文化は茶の湯を中心とする抹茶文化と、庶民の日常に広がった煎茶文化の大きく2つ。抹茶は茶葉全体を取り込むのに対し、煎茶は茶葉から抽出した成分を摂取します。同じ茶葉でも成分量や比率が異なります。



被覆栽培の抹茶ではカテキンが減り、旨味成分のテアニンが増加。一方、日光を受ける煎茶はカテキンが豊富。抹茶は旨味、煎茶は爽やかな香りと味を楽しむお茶です。テアニンはリラックス、ストレス緩和に

関わる効果があり、カテキンには抗酸化、抗菌、抗ウイルスなどの作用があります。

味覚を磨く緑茶の力

緑茶は、苦み・渋み・旨味・甘みが感じられ、子どもの頃から飲めば味覚を育てることに寄与します。特に渋みを持つ食材として貴重で、緑茶は身近なものです。食文化の変化により、味・香りの強いものが流行している昨今、若年層の中には渋みと苦みの微妙な味の違いが分からない人もいます。豊かな味覚を育むことにも緑茶は適しています。

■ 世界農業遺産「静岡の茶草場農法」体験イベント

▶茶草場農法の説明・体験・茶園見学、試飲を行います。

とき／11月21日(土) 午前9時～午後1時

ところ／カネトウ三浦園の茶園(島田市切山)

料金／無料(昼食代 1000 円程度必要)

定員／15 人(先着順)

申し込み／11 月 13 日(金)までに右の QR から

電子申請。または電話で農業振興課へ

☎農業振興課 ☎ 36-7409



■ 企画展「文人茶と静岡県で活躍する煎茶流派」

▶煎茶書・図録・道具を展示し、歴史や文化などを紹介します。

とき／11月7日(土)～令和9年2月15日(月)

ところ／ふじのくに茶の都ミュージアム 博物館企画展

展示室(2 階)

観覧料／500 円(15 歳以上)

※学生・70 歳以上・障害者手帳を持っている

人は無料(要証明)。

☎ふじのくに茶の都ミュージアム ☎ 46-5588



ホームページ

Q あなたは日本茶が好きですか？

「とても好き」
＋
「やや好き」の
割合

82%

(株)クロス・マーケティング「日本茶に関する調査」
(2025 年)を基に筆者が作成

お茶の可能性

変化する需要



健康長寿を願い配布される寿茶



茶商に教わるお茶の淹れ方教室



緑茶が出る水道(緑茶水道)



川根町上河内にある急傾斜地の茶畑



茶審査会で
評価する審査員



茶工場を見学する県外の大学生



旧初地区のおせん女踊り



手摘みで収穫する
初倉地区の1番茶



ふじのくに茶の都ミュージアム
での手揉み体験



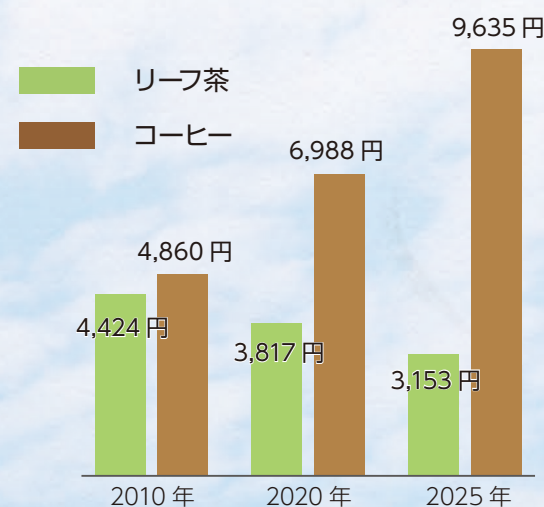
新婚家庭に配られる緑茶セット



大盛況だった東京駅での出展

島田の茶文化と取り組み

リーフ茶・コーヒーの支出金額(1世帯あたり)



総務省「家計調査年報」を基に筆者作成

※総務省「家計調査年報」は、2人以上の世帯(農林漁家世帯を除く)。

※コーヒーとは、豆・粉・ドリップバッグなど。

島田市独自の茶文化

島田市は、茶業の発展とともに独自の文化を築いてきた。多くの人が訪れるようになった蓬萊橋、小・中学校のお茶の授業、飲食店で提供される緑茶、茶畑の景色。金谷地区の茶まつりや旧初地区のおせん女踊り。茶に関する当たり前のことが、外の人には魅力的に映ることもある。このまちの茶文化は、多世代に渡って育まれてきた大切なアイデンティティだ。

もし、茶業の縮小が続けば、産業として衰退するだけでなく、茶文化までも絶ってしまうかもしれない。

茶の持つ潜在的な魅力

昨今では、食文化の多様化や急速に変化する流行などにより、緑茶よりもコーヒーなどの消費が拡大している。かつては身近だった茶を飲む機会が減少していることを、取材をとおして実感した。

小学校の淹れ方教室では、クラスの約3割しか急須で緑茶を飲んだことがある児童がいなかった。また、視察に来た県外の大学生は、ペットボトルの緑茶やティーバッグの茶しか飲んだことがない人が大半だった。どちらも初めて

急須で淹れた緑茶を飲んで「美味しい」「香り、味が全然違う」など本物の味に出会った感動を口にしていた。

国内での消費量が減少してもなお、民間企業の調査によると「日本茶が好き」という割合は80%を超える。年代別で見ると、年代が高くなるほど好きな割合も高い傾向だが、実際、緑茶をメインとした首都圏の出展などでは、若年層の来場者が目立つ。全ての世代において、受け入れられる可能性を秘めている。

現代の莫大な情報量と選択肢の中から選ばれるためには、認知され飲んでもらうことが不可欠である。

市民一人一人が伝道師

これまでの茶文化は市民によって紡がれてきた。現代でも、多くの人が知ってもらいたいには、贈答用などで他者に飲んでもらう機会が欠かせない。その消費の形は、リーフ茶にこだわらずティーバッグやフレイバーティーなどさまざま。それぞれの「好き」が見つかることが、愛飲への第一歩。唯一無二の茶文化を持つ本市の茶が、認知されることで観光など良い波及効果がある。その伝道師は市民一人一人かもしれない。