

「緑茶はもろろん紅茶の生産も、開国以来、輸出を視野に奨励されてきました。しかし、1971年に紅茶の輸入が自由化されると、海外から良質な紅茶が入ってきたため、国内の紅茶生産は減っていったのです」と静岡県農林技術研究所・茶業研究センターの後藤正さんは話す。「静岡でも、たくさん紅茶を作っていました。『べにふうき』や『からべに』など、紅茶が付く茶の木の品種は、もともと紅茶用なんです」

近年では、ペットボトルのお茶の普及など、ライフスタイルの変化に基づく高級茶の需要減少が、茶農家の悩みの種になっている。そこで、静岡県の茶業研究センターが推進しているのが、付加価値の高い紅茶や半発酵茶（ウーロン茶など）の生産だ。センター内に紅茶、半発酵茶、釜いり茶など、煎茶以外の製造に必要な機械を整備し、新商品の開発を支援している。日本全国で紅茶の生産が増えつつある中、静岡の紅茶生産量は全国トップの水準だ。

それと並行して、紅茶の生産国との交流を通してよりよい茶作りを目指しているのがカワサキ機工株式会社だ。1905年創業の同社は、茶摘みに使う乗用型摘採機や加工機などを手掛ける。茶処・静岡ならではの企業。「日本で飲むお茶の3杯に2杯は当社の機械で加工されたものです」と枝村康生社長が言う。国内シェアは6割に上る。

「アミノ酸が多く、食物繊維が少ないのがおいしい緑茶だ」ということが、これまでの研究で分かっています。成分を分析することで、お茶の品質を客観的に評価



印刷された分析結果を基に、スリランカの関係者に解説する後藤さん

「当社の茶成分分析計は、粉碎した茶葉をセットすれば15秒で結果が出ます。迅速に、数多くの茶のサンプルを分析することで、紅茶の品質評価に活用できます」と、カワサキ機工の室屋昭彦さんは導入のメリットを強調する。

一方、静岡の製茶業界にとって、輸出作物としての積極的なブ

ランディングに取り組むスリランカの体制は貴重な参考になる。かつて、静岡で紅茶の生産が減少するのを目の当たりにした後藤さんは、「スリランカでは、輸出産業として茶の生産に取り組む方々の生の声を聞くことができました。スリランカで得た知識を静岡に届け、日本の技術をスリランカに届けることで、両国の茶産業の振興に寄与できればと思います」と意気込みを語る。

「お茶はそのままでは消費できませんから、茶葉の生産・加工だけでなく、茶缶のような容器や包装などの関連産業が生まれます。静岡茶の振興は、地元全体の経済活性化につながるのです」と、茶業研究センターの早川隆弘センター長は話す。3月には、スリランカの紅茶輸出関連業者を対象に、茶成分分析計を活用した品質管理に関するセミナーを開催。また、静岡県立大学茶学総合研究センターの中村順行（のりゆき）センター長の協力を得て、茶成分分析計の普及に向けて現地のバリエーションやマーケットなどの調査も開始した。

茶畑の周りのススキなどの草を刈って木の根元を覆う、掛川の伝統的な「茶草場農法」は、2011年、国連の世界農業遺産に指定された。伝統の静岡茶を、世界の市場へ。紅茶大国スリランカとの絆が、新たな可能性を開いている。



一瞬で成分を分析できるカワサキ機工の茶成分分析計。お茶のおいしさを科学の目で判断する



ずらりと並ぶ紅茶のサンプル。現在は、一つ一つ味見をして判断するしかない



紅茶の加工場も食品安全認証を取るなど、輸出品としてのブランディングに積極的

見直される紅茶作り
新たな魅力で付加価値を

かつて、日本でも紅茶が盛んに作られていたことを知る人は、どれほどいるだろうか。

「緑茶はもろろん紅茶の生産も、開国以来、輸出を視野に奨励されてきました。しかし、1971年に紅茶の輸入が自由化されると、海外から良質な紅茶が入ってきたため、国内の紅茶生産は減っていったのです」と静岡県農林技術研究所・茶業研究センターの後藤正さんは話す。「静岡でも、たくさん紅茶を作っていました。『べにふうき』や『からべに』など、紅茶が付く茶の木の品種は、もともと紅茶用なんです」



温暖なスリランカでは、一年中茶摘みができる。一つ一つ手で摘む高い品質の茶葉が強みだ



静岡茶に秘められた新たな可能性を開花させるため、茶農家の試行錯誤が進む

「日本の茶処」が積み上げた知恵
紅茶の品質向上に活躍

日本のお茶の4割を生産する静岡県。国内消費の変化に対応するため、紅茶をはじめとした新たなお茶作りの取り組みが進む。そのパートナーは、世界有数の紅茶の国、スリランカだ。



お茶の成分分析計