

目次

第1章 序論

第1節	テーマの選定理由	1
第2節	研究・分析方法	1
第3節	参考文献・資料など	1



第2章 紅茶の一般的知識

第1節	イギリス紅茶史	
(1)	緑茶の伝播	2
(2)	紅茶の普及	3
(3)	イギリス帝国紅茶の発展	5
第2節	世界の茶需給動向	8
第3節	紅茶生産国の概要	
(1)	インド	10
(2)	スリランカ	10
(3)	中国	11
(4)	インドネシア	12
(5)	アフリカ地域	12

第 3 章	国産紅茶の基礎知識	
第 1 節	日本茶業のあらまし	13
第 2 節	日本の茶需給動向	15
第 3 節	国産紅茶の歴史	
（ 1 ）	国産紅茶創生期	17
（ 2 ）	台湾紅茶創生期	19
（ 3 ）	国産紅茶再開期	21
（ 4 ）	国産紅茶全盛期	22
（ 5 ）	戦後復興と国産紅茶	24
（ 6 ）	紅茶ブームによる国産紅茶の復活	26
第 4 章	国産紅茶に関する調査とその結果	
第 1 節	生産者への聞き取り調査とその結果	
（ 1 ）	調査対象	27
（ 2 ）	調査内容	28
（ 3 ）	調査結果	29
第 2 節	一般消費者への官能調査とその結果	
（ 1 ）	調査対象及び調査内容	32
（ 2 ）	調査結果	33
第 3 節	各種小売店での価格調査とその結果	42
第 5 章	結論	46

第1章 序論

第1節 テーマの選定理由

日本での紅茶生産は明治 10（1877）年から始まったが、様々な理由から、1980年代には生産がほとんどなくなっていた。しかし現在、近年の紅茶ブームの影響を受け、紅茶の生産を復活させている様々な茶業者が現れてきている。そこで私は、国産紅茶の歴史と現状について調査・整理を行い、現代国産紅茶の今後を考察することにした。

第2節 研究・分析方法

- （1）文献の確認により、紅茶一般についての基礎的な調査をする。
- （2）文献の確認、ホームページの閲覧、関係者への聞き取りなどにより、国産紅茶の歴史と現状について調査をする。
- （3）現在生産されている国産紅茶と代表的な輸入紅茶を取り寄せ、官能調査を行い、その特徴をまとめる。また、一般消費者の意見を集める。
- （4）国産紅茶と輸入紅茶の価格を調査し、価格競争力を比較する。
- （5）以上より、現代国産紅茶の今後について考察を行う。

第3節 参考文献・資料など

- （1）『20世紀の日本紅茶産業史』 日本紅茶協会、2003年
- （2）『紅茶統計』 日本紅茶協会、2003年
- （3）『紅茶事典』 磯淵猛（新星出版社）、2003年
- （4）『紅茶の事典』 荒木安正ら（柴田書店）、2002年
- （5）『新訂紅茶の世界』 荒木安正（柴田書店）、2001年
- （6）『茶業開花』 川口国昭（全貌社）、1989年
- （7）『茶の世界史』 角山栄（中公新書）、1980年

第2章 紅茶の一般的知識

第1節 イギリス紅茶史

(1) 緑茶の伝播

中国からヨーロッパへ茶が伝わった当時、茶の中心は緑茶であった。緑茶は、17世紀に入りアジア貿易の主導権を握ったオランダから、ポルトガル、フランスを經由して、1630年代中頃にイギリスへ伝わった。飲茶の風習は宮廷から上流階級に広がったが、イギリスの宮廷に初めて茶を持ち込んだのは、ポルトガル王の娘、キャサリン（1638～1705）である。1662年、彼女はイギリスのチャールズⅡ世のもとに嫁いできた。茶の愛好家だった彼女は、母国から茶道具一式を持ち込み、宮廷で緑茶を楽しんだ。彼女は茶のほかにも持参金として様々なものを持ち込んだが、なかでもポルトガル領のブラジルでとれた高価な砂糖は、茶に砂糖を入れて飲むという独自の文化を作るきっかけとなった。



2-1-1 写真.

イギリス宮廷にはじめて茶の習慣を伝えたチャールズⅡ世の王妃キャサリン
(『紅茶事典』p10より)

ウィリアムⅢ世の妻、メアリーⅡ世（1662～1694）も、オランダから茶葉や茶器を持ち込んだ。ちょうど、イギリス東インド会社が福建省の厦門と交流を持ち、「中国趣味（シノワズリー）」が注目され始めた時期であり、中国産磁器のティ・ポッド、茶壺、茶碗、砂糖入れ、ミルク入れなどを揃えていることは、

富と地位の象徴となった。宮廷や上流階級の家庭に緑茶や茶器が広まったのはこのあたりからである。



2-1-2 写真.

1770年ごろのティーボール&ソーサー
まだ取っ手はなく、受け皿も深い。

(『紅茶事典』 p22 より)

(2) 紅茶の普及

宮廷や上流階級の生活に喫茶の風習が定着すると、大金をかけて茶室や茶道具をしつらえ、茶と砂糖を求め、他家の婦人たちをティに招き入れて見栄を張る、有閑の婦人も現れだした。こうして、茶がまだ高価ではあったが飲み物としての地位を確立したことで、茶の本格的な輸入は始まった。1702年の東インド会社の買付け注文は、緑茶5に対して紅茶1の割合であり、最初は緑茶に対する需要が高かったが、次第に緑茶の割合が減少していく一方、紅茶の割合は年々増加していった。濃厚な味と個性的な強い香りを持つ紅茶は、有畜農業を主とし、肉食主体のイギリス人の嗜好にマッチしたのである。紅茶の酸味と水色が、イギリスの国民飲料であったエール（ビールの一種）と似ていた点も、緑茶より紅茶が歓迎されるようになった理由と考えられる。その後、18世紀中頃に産業革命が起こると、イギリスの経済は発展し、喫茶の風習も中産階級の人々にまで普及した。

2-1-1 表.

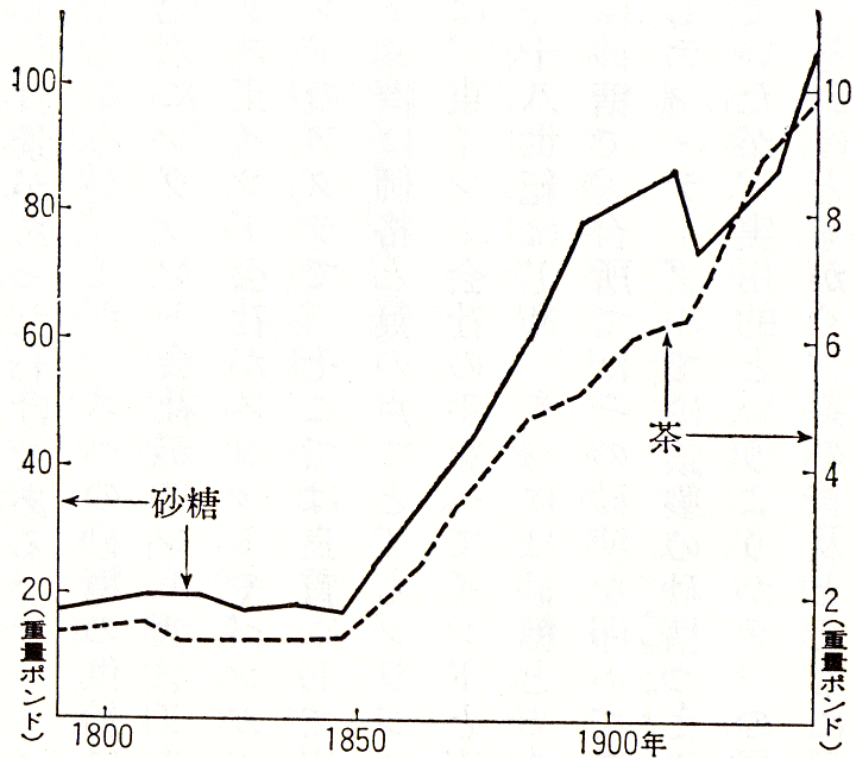
イギリス東インド会社による紅茶、緑茶別の輸入統計（単位：重量ポンド）

紅茶	ボヘア	(%)	コングー	(%)	スーチオン	(%)	ペコー	(%)
1721-30	3,360,497	37.8	533,166	6.0	-	-	111,660	1.5
1731-40	5,337,807	45.4	815,644	6.9	53,503	0.45	141,593	1.2
1741-50	10,130,247	49.6	316,533	1.6	391,952	1.92	-	-
1751-60	23,634,760	63.3	531,522	1.38	440,840	1.15	104,967	0.3
緑茶	シングロ	(%)	ヘイスン	(%)	ビング	(%)	雑	(%)
1721-30	4,577,279	52.0	39,991	0.5	242,697	2.7	14,572	0.2
1731-40	3,642,271	30.9	1,170,522	9.9	356,207	3.1	146,451	1.2
1741-50	8,029,616	39.4	1,320,166	6.5	16,646	0.05	9,338	0.05
1751-60	11,259,684	30.0	1,378,229	3.7	-	-	-	-

ボヘア(武夷) 大きな粗い葉で作られた大衆向け発酵茶。福建省武夷山の名がつく。
 コングー(工夫) スーチオンよりも大きな葉の発酵茶。現在ではフルリーフ紅茶も指す。
 スーチオン(小種) 熟した葉から作られた茶。ペコーに次ぐ上質の発酵茶。
 ペコー(白毫) まだ柔らかいうぶ毛を残した新芽から作られた発酵茶。高価。
 シングロ(松羅) 安徽省歙県松羅山で生産された緑茶。
 ヘイスン(熙春) 浙江省の平水茶区で生産された珠茶で、康熙帝にも献上された。
 ビング インペリアルとも称された高級緑茶。ヘイスンと違い散茶と思われる。

(『茶の世界史』 p51 より)

2-1-1 図. イギリスにおける茶と砂糖の消費量の推移



(『茶の世界史』 p94 より)

(3) イギリス帝国紅茶の発展

世界に先駆けて産業革命に成功し、急ピッチで国力を蓄えるようになったイギリスでは、自然と「イギリス帝国主義」の考え方が強くなっていった。そして、国民的飲料として普及した茶の供給を、中国への依存から植民地における栽培へと転換することが試みられた。その結果、植物学者のロバート・ブルース大佐が、1823年に植民地のアッサムで野生の茶樹を発見する。このアッサム種の茶樹を使い、R.ブルースの弟であるチャールズ・アレクサンダー・ブルースが、1837年に中国の製茶方法で茶を作り出した。この茶は絶賛され、ロンドンにはアッサムカンパニーと呼ばれる事業会社が作られ、アッサムには大きな茶園と製茶施設が建てられることとなった。

2-1-3 写真. 紅茶品種（アッサム種）と緑茶品種（中国種）の茶葉



(<http://nishikien.com/>より)

アッサム種は中国種の茶樹よりも葉芽が大きいいため収量があり、紅茶に向けた成分を多く含んでいた。そのうえ、アッサムの製茶施設では、手造り主体で

粗放的な中国式の製茶法と違い、可能な限りの機械化と道具類の改良・工夫が行われた。これにより、アッサムのイギリス式の紅茶は、値段が安く、色と香りも強く、清潔で、安定した品質のものになっていった。

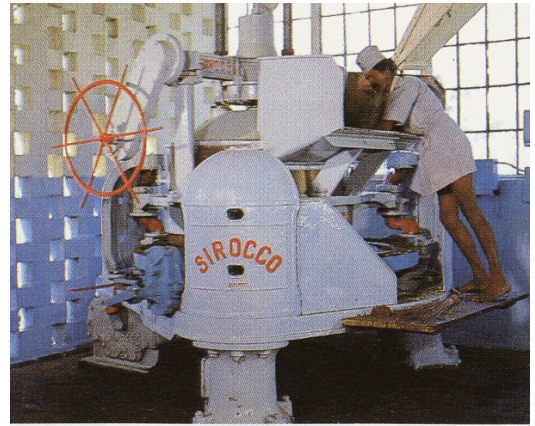
2-1-4,5,6,7,8,9,10 写真. 機械を使った製茶法 (『新訂紅茶の世界』巻頭より)

①人工萎凋



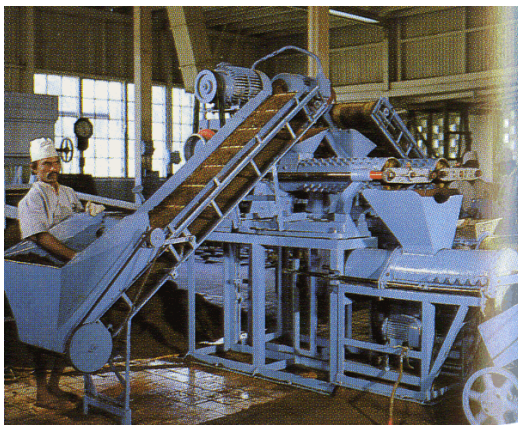
生葉を大量の空気に晒して萎らせる。
水分を除いて葉を揉みやすくする。

②揉捻



萎らせた葉を揉みこみ、組織細胞を破壊して茶汁をにじみ出させる。

③ローターバン (揉切機)



肉挽き機の要領で、葉を圧搾して細かく切碎する。

(形状：ブロークンスタイル)

④玉解き



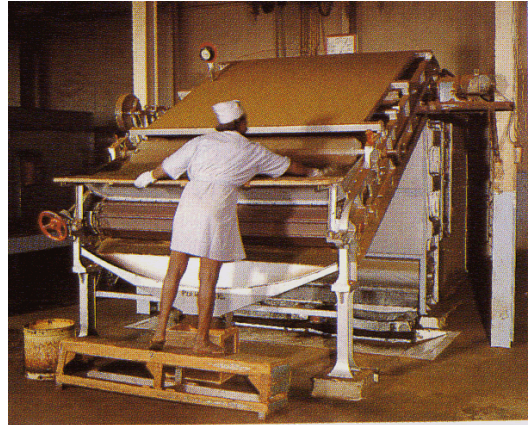
篩にかけて葉の塊をほぐし、冷ます。

⑤酸化発酵



厚さ 4～5cm に広げて酸化発酵を促進する。

⑥熱風乾燥



熱風により乾燥させ、酸化発酵を止める。

⑦等級区分



篩い分け機にかけ、葉をサイズ別に区分する。

こうして、イギリス紅茶は中国紅茶に追いつき、中国紅茶を駆逐していった。アッサムの紅茶は、イギリスの植民地で生産されたイギリス帝国の産品であるという意味で、「イギリス帝国紅茶 (Empire Tea)」と呼ばれた。安価で品質の良いイギリス帝国紅茶が安定的に調達できるようになり、紅茶はいよいよ一般の労働者階級の人々にも普及して行くのであった。

第2節 世界の茶需給動向

世界の茶総生産量は、1975年に1,527,000トンだったのが、1983年には2,000,000トンを超え、1990年には2,500,000トンを超え、ここ5年間平均では2,890,000トンと大きく伸張している。茶の生産品目別の内訳は、紅茶が2,184,000トン、緑茶・ウーロン茶などが635,000トンとなっており、紅茶の生産が全体の77.5%を占めている。茶の生産国は全世界で30カ国以上にのびているが、紅茶については、インド、スリランカ、ケニア、中国、インドネシアの主要5カ国で、全体の8割近くの生産を占めている。

2-2-1 表. 世界の茶生産量

(単位：1,000トン)

	1980	1985	1990	1995	1997	1998
全世界『チャ』総合計	1,848	2,290	2,523	2,518	2,724	2,856
全世界『緑茶』総合計	352	432	517	569	614	587
全世界『紅茶』総合計	1,496	1,858	2,006	1,949	2,110	2,269
<u>主要国別「紅茶」生産量</u>						
東北インド	431	506	537	551	602	666
南インド	131	142	175	185	209	204
インド合計	562	648	712	736	811	870
高地産	73	79	76	74	84	77
中地産	56	56	53	51	57	53
低地産	63	80	105	122	136	150
スリランカ合計	192	215	234	247	277	280
ケニア合計	90	147	197	245	221	294
中国(本土)	—	194	208	175	170	175
インドネシア合計	78	98	111	115	154	166
五大生産国合計	922	1,302	1,462	1,529	1,633	1,785
(世界合計中のシェア)		(70%)	(73%)	(78%)	(77%)	(79%)
* その他の紅茶産国：トルコ、イラン、マラウイ、バングラデッシュ、アルゼンチン、ロシアなど17カ国。						

(『新訂紅茶の世界』p167より)

次に、1980年と2000年の一人当たり茶消費量を比較したところ、イギリスでは20%も減少していた。一方、アジアでは27%、アフリカでは13%、アメリカでは8%がそれぞれ増加していた。

2-2-2 表. 国別一人当たり茶消費量 (『20世紀の日本紅茶産業史』p294より)

年 度	単位 kg											
	1977-79		1982-84		1987-89		1996-98		1997-99		1998-00	
	国総量	一人当 たり	国総量	一人当 たり	国総量	一人当 たり	国総量	一人当 たり	国総量	一人当 たり	国総量	一人当 たり
英国	175.54	3.14	172.91	3.06	160.99	2.81	148.42	2.51	144.71	2.44	139.22	2.33
オーストリア	0.94	0.12	1.28	0.17	1.13	0.15	1.71	0.21	1.72	0.21	1.94	0.24
ベルギー/ルクセンブルグ	1.10	0.11	1.32	0.13	1.37	0.13	1.70	0.16	1.97	0.19	1.94	0.20
チェコスロバキア	2.01	0.13	2.40	0.16	2.23	0.14	2.12	0.21	2.13	0.21	2.16	0.21
デンマーク	2.21	0.43	2.34	0.46	2.09	0.41	2.11	0.40	1.97	0.38	1.51	0.28
フィンランド	0.81	0.17	0.90	0.19	0.91	0.18	1.09	0.21	0.98	0.19	0.89	0.17
フランス	6.54	0.12	8.32	0.15	9.80	0.18	14.78	0.25	13.71	0.23	12.67	0.21
ドイツ	14.63	0.16	17.85	0.19	17.06	0.19	22.06	0.27	21.76	0.27	21.65	0.26
アイルランド	11.87	3.59	10.01	2.85	10.62	3.00	10.82	2.95	10.28	2.78	10.08	2.69
イタリア	3.44	0.06	3.24	0.06	3.69	0.06	4.67	0.08	4.73	0.08	4.67	0.08
オランダ	9.07	0.65	9.42	0.66	9.63	0.65	7.88	0.51	7.81	0.50	7.73	0.49
ノルウェー	0.76	0.19	0.84	0.20	0.91	0.22	1.17	0.26	1.15	0.26	1.07	0.24
ポーランド	18.52	0.53	26.07	0.71	33.08	0.87	29.53	0.76	28.87	0.75	28.27	0.73
スウェーデン	3.01	0.36	2.93	0.35	2.75	0.33	2.77	0.31	2.88	0.33	2.82	0.32
スイス	1.60	0.25	1.93	0.30	1.59	0.24	1.40	0.20	1.71	0.24	1.77	0.25
ロシア	144.88	0.56	203.10	0.75	277.79	0.97	183.13	0.65	192.17	0.68	190.90	0.68
カナダ	20.31	0.86	17.86	0.72	14.15	0.55	15.78	0.53	17.37	0.57	17.73	0.58
米国	79.87	0.37	82.67	0.35	84.20	0.34	89.01	0.33	90.24	0.33	92.59	0.34
チリ	12.40	1.16	10.90	0.93	10.99	0.86	13.19	0.90	13.11	0.88	12.91	0.86
アフガニスタン	15.16	1.19	10.34	0.60	9.50	0.61	36.27	1.74	26.00	1.22	22.07	1.01
バングラディッシュ							29.02	0.23	30.67	0.25	33.67	0.27
バーレーン	0.76	2.37	0.60	1.57	0.67	1.42	0.76	1.22	0.77	1.21	0.78	1.16
中国							428.64	0.34	446.24	0.36	461.33	0.36
香港	8.10	1.76	9.21	1.73	9.60	1.71	7.59	1.17	8.07	1.21	8.74	1.28
インド	318.49	0.50	386.00	0.53	462.00	0.58	597.33	0.63	615.00	0.63	633.67	0.64
インドネシア							61.67	0.31	67.67	0.33	67.67	0.32
イラン	37.45	1.05	45.97	1.09			92.60	1.52	95.60	1.55	93.00	0.58
イラク	31.30	2.54	39.80	2.69	43.83	2.54	26.03	1.23	38.40	1.76	48.50	2.03
日本	111.79	0.97	108.48	0.91	119.33	0.97	135.60	1.08	135.70	1.07	136.84	1.08
ヨルダン	3.05	1.10	3.40	1.05	4.21	1.12						
クウェート	6.27	5.18	3.40	2.18	4.15	2.12	4.60	2.32	5.00	2.46	5.12	2.43
パキスタン	61.40	0.80	81.62	0.90	97.47	0.93	103.04	0.75	102.05	0.78	110.23	0.82
カタール	1.17	5.57	0.99	3.54	0.97	2.27	1.31	2.30	1.28	2.37	1.30	2.21
サウジアラビア	12.77	1.52	17.83	1.67	16.45	1.17	16.83	0.86	16.60	0.82	15.93	0.80
スリランカ	21.27	1.50	22.00	1.43	21.00	1.27	23.88	1.29	24.20	1.29	24.37	1.28
シリア	9.03	1.08	12.09	1.26	13.00	1.15	19.40	1.29	19.16	1.23	19.73	1.22
タイ	0.77	0.02	0.62	0.01	0.62	0.01						
トルコ	84.57	1.98	93.66	1.98	141.38	2.64	132.94	2.13	152.24	2.40	164.97	2.56
アルジェリア	5.62	0.32	6.64	0.32	4.74	0.20	4.59	0.16	4.73	0.16	5.50	0.18
エジプト	51.80	1.30	66.20	1.44	66.60	1.32	69.46	1.16	72.20	1.18	7.03	0.24
ケニア	10.99	0.74	14.41	0.77	17.53	0.73	12.87	0.39	11.82	0.41	10.83	0.37
リビア							14.07	2.43	14.07	2.63	13.33	2.44
モロッコ	18.58	0.98	17.68	0.85	26.30	1.11	34.68	1.27	37.01	1.33	39.43	1.40
南アフリカ	21.79	0.70	21.31	0.60	20.60	0.57	20.77	0.50	20.60	0.49	20.71	0.48
スーダン	13.52	0.78	12.33	0.61	10.30	0.43	19.50	0.70	18.07	0.64	16.00	0.55
タンザニア	3.27	0.19	3.75	0.18	4.33	0.18	3.50	0.12	3.06	0.10	2.69	0.08
チュニジア	8.86	1.46	11.08	1.61	11.13	1.43	11.38	1.24	11.65	1.25	11.82	1.25
オーストラリア	23.68	1.66	21.33	1.39	18.56	1.12	16.62	0.90	15.54	0.83	15.27	0.80
ニュージーランド	7.41	2.38	6.15	1.92	5.24	1.59	4.20	1.12	3.93	1.04	3.92	1.03

第3節 紅茶生産国の概要

(1) インド

インドは世界最大の紅茶生産国で、2000年においては世界総生産量の28%である、約845,000トンを生産した。イギリス東インド会社の援助によってアッサム地域に茶園が作られたのを皮切りに、イギリス資本の大茶園が開発されていき、わずか100年の間に世界最大の紅茶生産国となった。インドにおける主な産地の紅茶の特徴は次の通りである。

ダージリン

日較差の大きいヒマラヤ高地で栽培されるため、デリケートで独特な香り(マスカットフレーバー)を有する、かつての3大紅茶の1つ。

アッサム

堅く、よく締まり、灰色がかった黒色で、外観が良い紅茶。刺戟性のある香味、濃厚な水色のため、ブレンドにも適している。

ニルギリ

南インドの産地でスリランカと近いためか、セイロン茶に似ているが、旬のニルギリ茶にはフレッシュな草の香りがある紅茶。

(2) スリランカ

2000年の生産量は約294,000トンで、世界総生産量の9.7%を占める。紅茶生産量はインドに次いで第2位であるが、そのうちの92%にあたる約224,000トンが輸出されているため、輸出量では第1位となっている。したがって、スリランカの茶業は重要な産業で、外貨収入の多くを紅茶に依存している。スリランカの茶園は、19世紀の中頃にコーヒー園がさび病によって荒廃したのを期に、スコットランドのジェイムス・テイラーが紅茶を導入したことから広がっ

た。スリランカにおける主な産地の紅茶の特徴は次の通りである。

ウバ

東南部に位置し、水色は明るい真紅または橙色。刺戟的で爽やかな渋みとコクがあり、バラのような香気を持つ、かつての3大紅茶の1つ。

ヌワラエリア

山岳地帯の最高地にあり、水色は淡いオレンジイエロー。緑茶に似た爽快な渋みとデリケートな花の香りがある紅茶。

ディンブラ

南西部に位置し、水色は明るい鮮紅色。マイルドで優雅なフレーバーと適度な渋みのバランスが良い紅茶で、飲みやすい。

(3) 中国

茶の起源は中国にあり、現在までに約2,000年以上の歴史がある。1970年代以降、茶業に対しての積極的な振興政策が打ち出されているが、イギリス帝国紅茶の台頭で失った競争力は取り戻せていない。中国における主な産地の紅茶の特徴は次の通りである。

祁門紅茶

20世紀初頭に高い評価を得ていた安徽省の紅茶で、3大紅茶のひとつ。総じてマイルドな紅茶だが、特級品は甘い香気と蘭の花の香りを含む。

正山小種

中国紅茶発祥の地である福建省の武夷山で生産された紅茶。製造工程で松の木の燻煙香を吸収させており、極めてスモーキーである。

(4) インドネシア

インドネシアの茶の歴史は古く、オランダの支配下にあった 17 世紀から茶が生産されていた。第二次大戦前はインド、セイロン（スリランカ）に次ぐ世界第 3 位の紅茶生産国であったが、第二次世界大戦中の日本の占領下で茶園は荒廃し、その後に起こった独立運動などの影響も受けて復興は遅れ、輸出市場に戻ることはできたのは 1970 年代に入ってからであった。インドネシア紅茶は外観が良く、黒色を帯びており、水色もやや濃い、香味は軽い。比較的価格が安いので、ブレンド用に使用されることが多い。

(5) アフリカ地域

インド、セイロンの両植民地の開拓が飽和状態となった 1920 年代から茶園の開発が始まった、いわば紅茶の新天地である。しかし、この 80 余年間の発展には驚異的なものがあり、現在のアフリカ茶は世界の紅茶需給に大きな影響を与えている。アフリカ地域で生産される紅茶のほとんどは顆粒状の CTC 茶にされ、多くはティーバックに使われている。味は渋みが少なくオーソドックスで、水色は黒い赤である。

アフリカ地域の主要茶産国としては、ケニア、ウガンダ、タンザニア、マラウイがあげられるが、特にケニアの茶業は急速に発展しており、将来の紅茶市場をリードする茶産国として期待をされている。



2-3-1 写真. 様々な海外銘茶 (協力: 紅茶の夢や)

<http://www.tea-yumeya.com/>

第3章 国産紅茶の基礎知識

第1節 日本茶業のあらまし

日本における茶の起源については諸説あり、いまだ定説はできていないが、栽培及び喫茶普及のきっかけを作ったのが、臨済宗を伝えた栄西禅師であることには異論がないようだ。『喫茶養生記』を源実朝に献上し、京都・栴尾高山寺の明恵上人に伝えられた茶は室町期に闘茶を生み、戦乱続く安土桃山時代には茶の湯を大成させた。江戸中期には蒸し製煎茶法が開発され、文人墨客や町人の間に煎茶趣味（煎茶道）を広めながら、茶の栽培と喫茶の風習を広げてきた。とはいえ、江戸末期といえども、茶が商品として出回るのは江戸や大坂などの都市に限られ、その供給地も宇治や近江などの一部産地で事足りた。畑の畦や境界などに植えられた茶はほとんど自家用として消費され、商品としての生産、流通はまだ十分成熟していなかった。

日本の茶業が発展の勢いを早めるのは、1859（安政6）年に長い鎖国が解かれ、茶が生糸と並ぶ輸出の花形商品として脚光を浴びるようになってからである。明治時代には政府の振興策もあり、栽培面積は急速に拡大した。1892（明治25）年に茶園面積は6万haを超し、生産量も3万トン弱に達したのである。生産量の70～80%は輸出に振り向けられたが、総輸出量の90%は北米（カナダを含む）向けで、特に1872（明治5）年にアメリカの茶輸入税が廃止されてからは、さらに輸出量が増加した。

明治時代後期の日本の茶業は、日露戦争（1904～1905・明治37～38年）の影響もなく、茶園面積こそ漸減したものの、反収の向上で茶総生産量は著しく増加した。一方、輸出の数量はあまり変わらずに推移したので、生産の増加分は国内の消費に向けられた。このような国内消費の増加は、以後の茶業の基盤を醸成するうえでの重要な要因となった。

（このページのデータについては、p23の3-3-5表を参照して欲しい。）

その後、日本が第二次世界大戦に突入し、戦争が激化するのに伴って、茶園は食糧増産に向けられたため、茶の生産は衰退を余儀なくされた。1946（昭和21）年の茶園は往時の50%に近い24,400ha、生産量は21,418トン（うち紅茶は87トン）にまで減少した。戦後政府は生産を速やかに復興させることを最大の課題とし、北は東北地方から南は九州地方に至るまで、およそ適地という適地で活発に茶園の開園を奨励した。また、戦時統制下にあつて極度に不足していた肥料、石炭、薪炭、コークスなどの製茶用燃料、電力、石油などの動力源、製茶機械などの生産諸資材の配給も行った。茶の生産に重要な役割を持つ茶樹の品種については、10数年の試験研究の結果、緑茶品種と紅茶品種の両方で、実用性のある優良品種が育成された。これらを一般農家に普及するには、まず原種の増殖を図ることが必要であったが、茶樹種苗の生産事業は生産効率が低く、採算性に乏しかったため、国営茶種農場が全国3ヵ所に設置された。政府の茶業に対する集中した施策が功を奏したのはもちろん、茶の国内消費も活発であったことから、茶栽培面積と茶生産量は着実に伸びていった。

1971（昭和46）年以降の緑茶は、コーヒーその他飲料に押され、若年層の支持も薄くなり、需要量が11万トンから9万トンに減少した。しかし、2000（平成12）年以降は緑茶液体飲料が流行したため、緑茶の需要量は増加に転じた。また、緑茶は健康に良い飲み物であるという試験研究の成果が近年認められており、今後の更なる需要の伸びも期待されている。

3-1-1 表. 液体茶系飲料の生産量（『20世紀の日本紅茶産業史』p102より）

年次	緑茶		紅茶		ウーロン茶		茶系液体飲料計	
	ドリンク	原料茶	ドリンク	原料茶	ドリンク	原料茶	ドリンク	原料茶
1980(昭和55)年	-	-	-	-	12	120	12	120
1985(昭和60)年	-	180	93	930	116	1,160	227	2,270
1990(平成2)年	60	600	616	6,160	761	7,610	1,437	14,370
1995(平成7)年	405	4,050	790	7,900	1,260	12,600	2,455	24,550
2000(平成12)年	1,013	10,130	907	9,070	1,290	12,900	3,210	32,100

（単位：液体飲料1000キログラム、原料茶トン）

第2節 日本の茶需給動向

紅茶、緑茶、ウーロン茶、その他のお茶を含めた、わが国茶類合計の 2000（平成 12）年の総消費量は 146,000 トンである。また、総輸入量は 59,000 トンである。この 30 年間で、緑茶の消費量は 111,000 トンから 105,000 トン（最近の 5 年間平均）へとわずかではあるが減少した。飛躍的に増大したのはウーロン茶に代表される中国茶であり、これは 21,500 トンに急成長した。紅茶については 6,400 トンから 16,400 トンへと倍増以上の伸びを記録した。茶類のなかで大きな変化はあったものの、総量で見ると、1 人当たり約 1kg 強であった茶消費量は 1.15kg へと増加している。コーヒーを始めとして多様な飲み物が市場を拡大しているなかで、茶類は日本人の日常飲料として安定した消費量を記録している。

1975（昭和 50）年あたりから徐々に輸入量が増加し始めたウーロン茶は、1985（昭和 60）年にかけて急速な成長を遂げた。内訳はほとんどが液体飲料向けの原料であり、ペットボトル及び缶飲料の中で、ウーロン茶は既固たる地位を獲得している。同時に、家庭内での消費も伸びつつある。

緑茶は伝統的な飲料であるだけに特定のイメージが固定化し、若年層の支持が低く、低迷していたが、1990（平成 2）年に緑茶液体飲料が開発され、2000（平成 12）年にブームが起きた結果、消費量、輸入量ともに大きく伸びた。また、近年の健康をテーマとした緑茶の研究は、茶類全体の消費促進に好影響があり、研究の成果に大きく期待がされている。

紅茶については、リーフティのみの消費形態が、ティーバッグへ、そしてインスタントティーへ、さらには缶、ペットボトルなどの液体紅茶へと発展した。数量面で見ると、1970（昭和 45）年に 6,435 トンだった輸入量は、2000（平成 12）年には 16,750 トンと倍以上に伸びており、これは緑茶の消費量の約 16% となっている。

3-2-1 表. 緑茶、紅茶、ウーロン茶の国内消費量

(単位：トン)

年次	緑茶	紅茶	ウーロン茶	茶類計	1人当たり消費量
1972(昭和47)年	104,429	7,176	437	112,042	1,058g
1975(昭和50)年	112,108	7,494	426	120,028	1,081g
1980(昭和55)年	104,027	7,601	4,206	115,834	997g
1985(昭和60)年	95,953	8,082	12,529	116,564	971g
1990(平成2)年	91,558	14,083	17,134	126,637	1,031g
1995(平成7)年	90,806	17,834	20,996	129,636	1,043g
2000(平成12)年	102,944	17,950	25,495	146,389	1,153g

(『20世紀の日本紅茶産業史』p102より)

3-2-2 表. 茶類輸入状況

(単位：トン)

年次	紅茶	緑茶	中国茶	インスタントティー
1965(昭和40)年	2,613	-	919	-
1970(昭和45)年	6,435	9,063	54	-
1975(昭和50)年	7,493	8,860	436	-
1980(昭和55)年	7,599	4,396	4,232	-
1985(昭和60)年	8,086	2,215	12,568	83
1990(平成2)年	14,102	2,813	17,154	159
1995(平成7)年	17,843	10,824	20,996	313
1998(平成10)年	18,340	6,399	20,576	213
1999(平成11)年	13,807	12,047	23,415	337
2000(平成12)年	17,949	14,328	25,496	790

(『20世紀の日本紅茶産業史』p239より)

以上のように、緑茶、紅茶、ウーロン茶、さらにはハーブ茶と、わが国の茶関連産業は広がりを見せている。そのマーケットサイズは正販ベースで合計7000億円、消費ベースで1兆円を越すまでに至っているといわれる。

第3節 国産紅茶の歴史

(1) 国産紅茶創生期

明治初期から中期の日本では、茶が生糸とともに日本の輸出の主力であったことから、政府は輸出第一主義の政策のもとに種々の施策を講じた。特に紅茶については世界の需要が多いことに着目し、1874（明治7）年に『紅茶製法書』を作成して府県に布達、1875（明治8）年には中国から2名の紅茶製造技術者を招き、紅茶伝習所（大分県、熊本県）を設けて紅茶製法を試製、伝習させた。さらに多田元吉ら調査員を中国、インドに派遣して品評調査を行い、1877（明治10）年には「紅茶製造伝習規則」を發布して紅茶製法を伝習させたほか、試製紅茶による海外品評調査を実施するなど、政府は懸命な努力を図った。しかし、日本の輸出茶のなかに混ぜ物入りの不正茶が混入していたこと、にわか作りの紅茶は輸出しても格安の値だったこと、インドとの販売競争が激化したこともあり、茶業者たちは苦境に立たされた。三井国産会社（今の三井物産）は英国タムソンベール会社と合併して、多数の中国人茶業技術者を雇聘したため、外商への販売や輸出によって利益をあげたが、その他の民間会社は損失が大きかったことから、いずれも1881（明治14）年までに解散している。

ちなみに、この頃の日本茶の輸出先はほとんどがアメリカであった。というのは、1867（慶応3）年に蒸気船によるサンフランシスコと日本・中国とを結ぶ定期航路が開通し、日本とアメリカが太平洋ルートで直結されていたからである。ヨーロッパへの航路は、まだ喜望峰を廻る迂回ルートに頼っていた。また、日本の開港当初、イギリスに輸出された日本茶は、イギリス人の嗜好に適さず、アメリカに向けて再輸出されていたことも理由に挙げられる。なお、紅茶生産量は1880～1899（明治13～32）年の平均では79トンであり、緑茶の生産・輸出に比べるとわずかな数量であった。

3-3-1 表. 紅茶施策の推移

年次	諸施策年譜
1874 (明治7) 年	<ol style="list-style-type: none"> 1. 内務省勸業寮『紅茶製法書』を編集し各県に布達し紅茶生産の奨励に着手す。 2. 内務省勸業寮農務課に製茶掛を置き(同年4月)紅茶を試製す。 3. 勸業寮試製紅茶その他を米国に送付、品評を求む 4. 当時「或は茶を以って有毒のものなりと称する輩」ありしにつき、文部省御用ドイツ人ゲ・マルチン氏に委託し、玉露、碾茶、紅茶、輸出茶等12種の分析試験を行い、その結果無毒なることを証し得てこれを『勸業報告第1号』に掲載。
1875 (明治8) 年	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中国人2名を雇い白川県山鹿および大分県木浦にて紅茶その他試製並びに伝習をなし、製品を欧米豪州等へ試売品評に付す。 2. 茶業調査研究のため多田元吉を中国に派遣。
1876 (明治9) 年	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶業調査研究のため多田元吉ほか2名をインドに派遣。 2. 多田元吉中国から購入した茶種を内藤新宿試験場に播種。その結果は不詳。 3. 熊本県人吉にて紅茶その他試製および伝習をなし、製品を欧米に試売品評する。 4. 木挽町に製茶場を設け、再製本色茶を試製し米国に試売。 5. 茶価下落につき精良品製出方を府県に照会。
1877 (明治10) 年	<ol style="list-style-type: none"> 1. 多田元吉等を高知県に派遣し、香美郡安丸村に試製場を設けインドの製法により紅茶の試製および伝習をし、製品を欧・米・清国等に試売品評する。 2. インド茶種子を配布試作。
1878 (明治11) 年	<ol style="list-style-type: none"> 1. 紅茶製法伝習規則を設ける。 2. 紅茶伝習所を東京内藤新宿試験場、静岡県静岡、福岡県星野、鹿児島県延岡に設け試作伝習をし、製品を英国に試売。
1879 (明治12) 年	<ol style="list-style-type: none"> 1. 紅茶伝習所を静岡県二俣、滋賀県土山、三重県石薬師、鹿児島県都城に設け、試製伝習をし、製品を英、蘭・豪州等へ試売。 2. 小仏附近蘆茶をもって紅茶を試製。 3. 製茶共進会および集談会を横浜で開催。
1880 (明治13) 年	紅茶伝習所を岐阜県関、堺県奈良、大分県木浦、熊本県川尻、鹿児島県東郷等に設け試作伝習をなし、製品を豪州および英国等へ試売。
1882 (明治15) 年	東京製茶会社に補助金を交付し茶樹栽培等の試験を開始。
1883 (明治16) 年	<ol style="list-style-type: none"> 1. 岐阜、石川両県下茶業改良組合規則を各府県に回示し組合の設立を奨励する。 2. 米国にて贗製茶輸入禁制条例発布につき臨時報を以って製造方に注意を發す。 3. 製茶共進会集談会を神戸に開く
1884 (明治17) 年	茶業組合準則を設ける。
1885 (明治18) 年	農事巡回教師乙部茶業部を設ける
1886 (明治19) 年	<ol style="list-style-type: none"> 1. 駒場学校に委託して海外輸出煎茶、紅茶、烏龍茶、籠炉茶等の試製を行う。 2. 京都府へ委託して紅茶、烏龍茶の製法試験を行う。
1887 (明治20) 年	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶業組合規則を交付。 2. 農事巡回教師乙部茶業部の設置を停止。
1890 (明治23) 年	<ol style="list-style-type: none"> 1. 農務局茶園を西ヶ原に設ける。 2. 紅茶製法伝習規則を廃止。 3. 農業組合中央会議に列席の府県当業者を本省に招集して茶業について諮問。

(注) 『農務顛末』・『大日本農史』

(『20世紀の日本紅茶産業史』 p4 より)

(2) 台湾紅茶創生期

明治後期の紅茶の生産量や輸出量はわずかで、いまだ揺籃期であった。そして、政府の施策による試験研究及び対外調査・試売による海外販路の開拓期でもあった。しかし、日清戦争（1894～1895・明治27～28年）の勝利で台湾が日本の領土となった結果、台湾総督府によって1903（明治36）年に茶樹栽培試験場平鎮に設立され、紅茶生産の研究が開始された。また、三井合名会社は1899（明治32）年に台北の海山、桃園の大溪などに大規模茶園を開拓し、製茶事業を始めた。これにより、台湾での国産紅茶事業の礎が築かれた。

3-3-2 表. 1880～1899（明治13～32）年の紅茶の生産状況（単位：kg）

年次	生産量	年次	生産量	年次	生産量
1880(明治13)年	210,000	1887(明治20)年	145,125	1895(明治28)年	200,253
1882(明治15)年	150,000	1889(明治22)年	167,824	1897(明治30)年	111,315
1883(明治16)年	53,847	1891(明治24)年	131,749	1899(明治32)年	123,900
1885(明治18)年	67,233	1893(明治26)年	135,566	※農商務省調査	

（『20世紀の日本紅茶産業史』p2より）

3-3-3 表. 1880～1899（明治13～32）年の紅茶の輸出状況（単位：kg）

年次	輸出量	年次	輸出量	年次	輸出量
1880(明治13)年	-	1887(明治20)年	53,938	1895(明治28)年	45,878
1882(明治15)年	-	1889(明治22)年	75,566	1897(明治30)年	37,720
1883(明治16)年	-	1891(明治24)年	63,907	1899(明治32)年	561,082
1885(明治18)年	20,377	1893(明治26)年	11,378	※大日本外国貿易年表データ	

（『20世紀の日本紅茶産業史』p12より）

注意.

1899（明治32）年の紅茶輸出量は紅茶生産量よりはるかに多いが、この原因は、緑茶として生産された生葉が紅茶として加工された場合、生産量としてカウントできなかったからである。これは、輸出量にはカウントできた。

台湾の紅茶の生産量及び輸出量は、三井合名会社が 1926（昭和元）年に流東（角板山）を皮切りとして次々と製茶工場を建設していったこともあり、順調に増加していった。その品質も国際市場で名声を獲得するまでに至り、大きく発展していった。1940（昭和 15）年には茶園面積が 2500ha を超え、取り扱い数量も 3,100 トンにまで増加した。その間の 1927（昭和 2）年に発売された日本最初の国産缶詰紅茶である「三井紅茶」は、1930（昭和 5）年に「日東紅茶」と名称が改められ、現在まで続くブランドとなっている。しかし、日本が第二次世界大戦に突入してからは、食糧増産のために茶園が廃止されていき、1945（昭和 20）年の戦争終焉とともに、台湾の茶事業も終焉をむかえた。

3-3-4 表. 日本統治下の台湾紅茶輸出実績

年次	輸出量(トン)	年次	輸出量(トン)
1906(明治39)年	0.3	1926(昭和1)年	51.7
1907(明治40)年	7.9	1927(昭和2)年	19.4
1908(明治41)年	9.3	1928(昭和3)年	23.1
1909(明治42)年	51.1	1929(昭和4)年	49.5
1910(明治43)年	41.3	1930(昭和5)年	142.6
1911(明治44)年	50.0	1931(昭和6)年	386.0
1912(大正1)年	19.6	1932(昭和7)年	157.8
1913(大正2)年	120.2	1933(昭和8)年	493.8
1914(大正3)年	54.9	1934(昭和9)年	1,978.0
1915(大正4)年	62.3	1935(昭和10)年	1,175.3
1916(大正5)年	81.5	1936(昭和11)年	2,081.9
1917(大正6)年	226.1	1937(昭和12)年	3,485.6
1918(大正7)年	89.9	1938(昭和13)年	2,910.0
1919(大正8)年	18.1	1939(昭和14)年	3,101.4
1920(大正9)年	10.9	1940(昭和15)年	3,134.6
1921(大正10)年	9.1	1941(昭和16)年	2,123.1
1922(大正11)年	16.8	1942(昭和17)年	2,224.4
1923(大正12)年	98.3	1943(昭和18)年	1,509.0
1924(大正13)年	107.5	1944(昭和19)年	1,981.1
1925(大正14)年	75.9	1945(昭和20)年	2.7

(『20 世紀の日本紅茶産業史』 p18 より)

(3) 国産紅茶再開期

1914（大正3）年に勃発した第一次大戦の最中は、茶を輸送していた船舶が軍需その他の物資輸送に徴用されるなどしたため、世界の茶生産国から消費国への輸出が一時的に激減した。この間、日本茶の輸出は好況を呈したが、紅茶に関しては不振であった。そこで1915（大正4）年、茶業組合中央会議所は紅茶研究所を静岡市に創設し、紅茶の試験研究と普及指導に乗り出していった。また、世界茶需要の大部分を占める紅茶の生産を振興することが、日本茶業の発展と安定確保うえで必要であるとの見地から、茶業界の重鎮たちによって、1917（大正6）年に「日本紅茶株式会社」も創設された。この会社は、自社の生産茶のほかに、全国各地で生産された紅茶を買収して輸出振興を図ることを目的とした会社であった。これにより、日本の紅茶の生産・輸出態勢が整えられることになったのであるが、このことは、低迷状態にあった紅茶輸出振興への意欲がいかに旺盛なものだったかを表している。

しかし、1918（大正7）年に第一次世界大戦が終結すると、インド、セイロン¹の紅茶が堰を切ったように世界の茶消費国へ流入した。輸出振興への意欲を示した日本紅茶は、わずか数年後には凋落の道を辿らなければならなかった。また、日本の紅茶にとっては、第一次世界大戦の深刻な影響によって引き起こされたロシア革命も大打撃となった。当時、日本紅茶の主な輸出先であったロシアが、革命による政治と経済事情の激変のため、日本紅茶を輸入しなくなってしまったのである。輸出先を失った紅茶の価格は暴落し、盛んになりつつあった紅茶の生産は停滞してしまった。これに追い討ちをかけるように、1921（大正10）年頃から、アメリカでは日本茶の木茎混入問題が表面化してきた。木茎混入問題は単なる日本茶貿易上の問題ではなく、日本の緑茶生産そのものの生死にかかわる大問題であったことから、この問題の解決が急務とされ、斜陽の紅茶は顧みられなかった。したがって、茶業組合中央協議会の紅茶研究所は

1923（大正 12）年限りで経費が打ち切られ、事実上の解散を余儀なくされた。

1927（昭和 2）年には紅茶研究所の全てが日本紅茶株式会社に無償譲渡されたが、その日本紅茶株式会社も冬眠状態となっていた。

しかしこの間、紅茶生産技術は著しく向上していた。それを証明するこんなエピソードも残っている。『伊勢茶の経済的研究』（中野清作・松田延一共著、1956 年）によると、1920（大正 9）年に津市で行われた第一回全国茶品評会では、三重県茶業組合の紅茶が一等に入賞したが、その紅茶はリプトン紅茶がブレンドされているのではないかとの疑いが持たれるほどの出来であった。そのため、茶品評会の審査委員長であった宮地鉄治（元農林省茶業試験場長）は、わざわざ現地を視察して調査を行ったという。もちろん、その紅茶は 100%国産であったそうだ。

（４） 国産紅茶全盛期

昭和前期は日本紅茶の全盛期であった。大正の中期以降、低迷・中絶していた紅茶の輸出が再開・活性化し、1937（昭和 12）年には 6,350 トンまで輸出量が増加したのだ。この理由としては、1929（昭和 4）年にソ連通商代表部製茶検査官として来日したシェーニングが、「日本紅茶有望説」を唱え、その指導のもとに茶業者が国産紅茶生産にこぞって参加したことがあげられる。また、イギリスでは第一次世界大戦後の経済恐慌で多大な紅茶在庫が生じていたため、紅茶の主要生産国であるインド、セイロン（現在のスリランカ）、ジャワ（現在のインドネシア）の 3 国は、国際茶輸出制限協定（1933～1937・昭和 8～12 年までの 5 ヶ年間）を締結し、茶栽培面積の拡大禁止と茶輸出の制限を講じたが、このことも、日本の紅茶輸出活性化の大きな理由となった。輸出制限に困った紅茶消費国の国々は、価格的に割安な日本産紅茶に引き合いを殺到させたのである。1935（昭和 10）年に施行された、「紅茶製造取締規定」と「輸出検

査取締」が果たした役割も小さくない。

国際茶輸出制限協定が 1937（昭和 12）年に 5 年間の有効期間を終えると、この年をピークに日本の紅茶輸出量は減少していった。ただし、この年の紅茶輸出の 68%がイギリス向けであったことは注目すべきである。このことは、従来インド、セイロンと比較して低品質と見られてきた日本の紅茶の品質が、生産技術の向上によって国際商品としての水準に達したことを意味する。

第二次世界大戦への突入は、日本茶業に更なる打撃を与えた。1941（昭和 16）年以降の輸出は、満州・蒙古・中国を主体とする東アジア地域と、軍事同盟を締結したドイツ、イタリアの 2 国に限られた。特に戦時下においては、軍事物資の特殊奨励事業となった、蒙古向けの磚茶（緑茶や紅茶を押し固めて煉瓦状にしたもの）の輸出が中心となった。

3-3-5 表. 第二次世界大戦終戦までの茶の生産・輸出・輸入状況

年次	茶栽培面積 (ha)	茶総生産量 (トン)	緑茶輸出量 (トン)	紅茶輸出量 (トン)
1859～1867(安政6～慶応3)年平均	-	-	2,313	-
1868～1872(明治1～5)年平均	-	-	7,179	-
1873～1877(明治6～10)年平均	-	-	11,363	-
1878～1882(明治11～15)年平均	-	15,521	16,541	-
1883～1887(明治16～20)年平均	-	23,138	18,833	27
1888～1892(明治21～25)年平均	60,700	26,558	21,623	46
1893～1897(明治26～30)年平均	58,775	30,825	21,442	35
1898～1902(明治31～35)年平均	52,738	28,298	19,656	480
1903～1907(明治36～40)年平均	50,047	26,254	19,398	293
1908～1912(明治41～45)年平均	49,231	31,054	19,309	518
1912～1916(大正1～5)年平均	48,711	34,324	18,881	670
1917～1921(大正6～10)年平均	48,443	37,736	17,240	88
1922～1926(大正11～15)年平均	44,170	36,266	11,929	0
1926～1930(昭和1～5)年平均	41,092	38,064	10,420	0
1931～1935(昭和6～10)年平均	38,949	34,746	13,917	2,252
1936～1940(昭和11～15)年平均	40,171	54,455	19,508	3,808
1941～1945(昭和16～20)年平均	30,751	37,821	6,223	841

(『20 世紀の日本紅茶産業史』 p14、p45 より)

(5) 戦後復興と国産紅茶

第二次世界大戦中に食糧増産のため茶園が廃止されていったこと、GHQ（占領軍総司令部）の見返り物資（主要食糧の放出の代わりに納める輸出品）として茶が指定されたことから、政府は茶業の復興を図ることを目的として、1946（昭和21）年に茶園の増殖ならびに生産増強を目指す5カ年計画を樹立した。紅茶の生産については、国営の茶原種農場を3カ所（金谷、奈良、知覧）に設置し、新品種（べにほまれ、いんど、はつもみじ等）増産の基地とした。茶原種農場からの紅茶優良品種苗の配布状況と、1954（昭和24）年における国産紅茶品種別栽培面積は次の通りであった。

3-3-6 表.

茶原種農場からの紅茶優良品種の配布状況（1949～1971・昭和24～46年）

品種名	金谷(本)	知覧(本)	計(本)
べにほまれ	83,620	401,500	485,120
いんど	-	30,000	30,000
はつもみじ	8,065	1,473,500	1,481,565
べにたちわせ	170	121,300	121,470
あかね	6	208,800	208,806
べにかおり	8,065	480,900	488,965
べにふじ	400	-	400
さつまべに	-	237,200	237,200
その他(べにひかり等)	975	306,550	307,525
計	101,301	3,259,750	3,361,051

（『20世紀の日本紅茶産業史』p55より）

3-3-7 表. 1954（昭和24）年における国産紅茶品種別栽培面積（単位：ha）

品種	べにほまれ	いんど	はつもみじ	べにたちわせ	あかね	アッサム実生4号	その他	計
静岡県	0.1	-	-	-	-	-	-	0.1
三重県	10.7	-	-	-	-	-	2.0	12.7
広島県	-	-	0.1	-	-	-	-	0.1
高知県	2.0	0.2	3.7	-	-	0.5	0.7	7.1
鹿児島県	13.8	21.3	43.9	0.3	0.3	20.2	15.2	115.0
総数	26.6	21.5	47.7	0.3	0.3	20.7	17.9	135.0

（『20世紀の日本紅茶産業史』p56より）

第二次世界大戦による減産は日本に限ったものでなく、海外茶産地も同様であった。そのため、海外の茶消費国への輸出の期待は大きく、紅茶についてはアメリカ、イギリスや西ドイツなどの欧州諸国、エジプト、チリなどに輸出された。これを受けて政府は、紅茶優良品種による 10,000ha の紅茶園造成計画を 1955（昭和 30）年に樹立し、国産紅茶産業化政策を実行していった。

しかし、海外茶産地の復興によって価格の下落が進んだこと、日本経済の高度成長に伴ってコスト競争力が失われたこと、緑茶の需要が旺盛になって紅茶向けの良質の生葉が集荷しにくくなったこと、生産が増加するとともに低品質茶も増加したことなどにより、1954（昭和 29）年をピークに輸出量は漸減し、往時の面影は見られなくなった。10,000ha 紅茶園造成計画も、後には 2,000ha に限って増反すると修正された。こうして、国産紅茶産業化は中止を余儀なくされていき、IMF（国際通貨期間）8 条国移行と GATT 加入に伴って、1971（昭和 46）年には紅茶の輸入自由化も行われた。これ以降、国産紅茶の生産は一部の地場消費用に 1～2 トン程度が見られるだけとなった。

3-3-8 表. 戦後の紅茶の生産・輸出・輸入状況

年次	紅茶生産量 (トン)	紅茶輸入量 (トン)	紅茶輸出量 (トン)	国内消費量 (トン)
1950(昭和25)年	263	41	216	88
1955(昭和30)年	3,725	542	2,445	1,822
1960(昭和35)年	1,936	1,238	2,076	1,098
1965(昭和40)年	1,178	2,102	542	2,738
1970(昭和45)年	708	4,567	37	5,238
1975(昭和50)年	3	7,493	2	7,494
1980(昭和55)年	5	7,599	3	7,601
1985(昭和60)年	1	8,086	5	8,082
1990(平成2)年	3	14,102	33	14,072
1995(平成7)年	4	17,834	22	17,816
2000(平成12)年	9	17,949	20	17,938

※ 紅茶輸出量には輸入紅茶の再輸出もカウントされている。

(『20 世紀の日本紅茶産業史』 p51、p104 及び『紅茶統計』より)

(6) 紅茶ブームによる国産紅茶の復活

地場消費用の国産紅茶の生産量も、1992（平成4）年にはカウント不能まで落ち込んでしまった。しかし、1988（昭和63）年に液体紅茶飲料の『午後の紅茶』が発売されて以降、紅茶ブームが継続した影響を受け、近頃は生産量がわずかずつ増えてきている。2000（平成12）年には9トン程度の生産となった。その品質は国際水準に程遠いと言われることもあるが、一部の紅茶愛好家からは輸入紅茶と違った個性を評価されており、今後の動向が注目されている。

なお、機械化して採算が合う生産量には達していないという事情から、現代国産紅茶の製茶法は手造りが主体であり、ほとんどの茶葉の形状は伝統的なリーフスタイルとなっている。

3-3-1 写真. 様々な国産紅茶 (協力：国産紅茶専門店～くれは～)



<http://kureha.obi.ne.jp/>

第4章 国産紅茶に関する調査とその結果

第1節 生産者への聞き取り調査とその結果

(1) 調査対象

2003（平成15）年においては、全国で60生産者程度が国産紅茶を生産している。そのなかでコンタクトを取ることができた23生産者に、電話にて聞き取り調査を行った。聞き取り調査を行えた生産者は、以下の方々である。

東海地方（8生産者）

村松二六 様	〒421-0103 静岡県静岡市丸子 6775
山森美好 様	〒421-1313 静岡県静岡市水見色 1367-2
臼井太衛 様	〒426-0131 静岡県藤枝市瀬戸ノ谷 12317-1
小柳三義 様	〒426-0203 静岡県藤枝市下之郷 1395-2
斉藤安彦 様	〒427-0232 静岡県島田市伊久美 2152-1
藤永兼重 様	〒431-4101 静岡県磐田郡水窪町奥領家 1
㈱日本農産 様	〒433-8108 静岡県浜松市根洗町 240
栗崎貴史 様	〒437-0604 静岡県周智郡春野町宮川 537

九州地方（6生産者）

相川源太郎 様	〒843-0301 佐賀県藤津郡嬉野町下宿甲 4002-1
天野茂 様	〒867-0174 熊本県水俣市石坂川 370-85
阿南康児 様	〒873-0001 大分県杵築市杵築 429
緒方貞行 様	〒893-0054 鹿児島県鹿屋市高須町 80
大尾彰 様	〒899-1603 鹿児島県阿久根市鶴川内 4905-4
蒲生町観光協会 様	〒899-5392 鹿児島県始良郡蒲生町上久徳 2399

近畿地方（4生産者）

三ツ里生産組合 様	〒503-1624 岐阜県養老郡上石津町三ツ里 278
川戸利之 様	〒513-0102 三重県亀山市和田町 458-1
岩田文明 様	〒630-2302 奈良県添上郡月ヶ瀬村尾山 1965
榎本静雄 様	〒649-5454 和歌山県東牟婁郡那智勝浦町熊瀬川 471

関東地方（3生産者）

吉野誠一 様	〒350-1211 埼玉県日高市森戸新田 27
増岡伸一 様	〒358-0042 埼玉県入間市上谷ヶ貫 551-1
JA みなみ信州 様	〒399-1311 長野県下伊那郡南信濃村和田 2410

山陰地方（2生産者）

西保夫 様	〒699-0612 島根県簸川郡斐川町出西 2720-1
河村富士男 様	〒689-3203 鳥取県西伯郡名和町小竹 1297-6

（2） 調査内容

以下のような内容の質問を各生産者に行った。この質問をもとに、国産紅茶生産者に見受けられる特徴をまとめていった。

- 問1. いつから紅茶を作られ始めましたか。
- 問2. 紅茶を作られ始めたきっかけを教えてください。
- 問3. 緑茶を100とすると紅茶はどのくらいの規模になりますか。
- 問4. 紅茶を作られている茶樹の種類を教えてください。
- 問5. 何番茶を紅茶にされていますか。
- 問6. 紅茶を作るときに茶葉のブレンド(茶種や収穫時期)はされていますか。

問7. 有機農法や無農薬栽培、減農薬栽培などはされていますか。

問8. 発酵が終わった紅茶に熟成はかけていますか。

問9. 生産した紅茶のアピールポイントを教えてください。

問10. 紅茶の販売の手ごたえについて教えてください。

問11. 紅茶作りの苦労や喜びを教えてください。

問12. 今後、国産紅茶はどうかと思いますか。

(3) 調査結果

聞き取り調査の結果、国産紅茶生産者に見受けられる特徴が明確化した。するとその特徴は、①各生産者に共通して見られるもの、②「やぶきた」などの緑茶品種の茶葉を紅茶にしている生産者に共通して見られるもの、③「べにひかり」や「べにふうき」といった紅茶品種の茶葉を紅茶にしている生産者に共通して見られるものと、3つのパターンに別れていることが明らかになった。本項ではそのパターンごとに特徴をまとめることにする。

① 各生産者に共通して見られる特徴

<有機栽培、無農薬及び減農薬栽培を実施>

22 生産者が有機栽培、無農薬または減農薬栽培を実施していた。有機 JAS の認定を受けて、それをウリにしているケースも多い。これらの栽培方法は、食品の安全性に配慮するため、環境を守るため、お茶本来の味と香りを出すためといった理由から行われていた。このことは、生産者たちの良いものを作ろうという意識の高さを物語っている。消費者から喜ばれるお茶を生産することに尽力しているとのコメントが多かったのも、その表れだろう。

<発酵させた茶葉を熟成>

海外の紅茶産地とは気候や茶品種に違いがあるため、作られたばかりの国産紅茶には、緑茶のような青っぱさや苦渋さが残ってしまうことがある。それを取り除くため、発酵させた茶葉をさらに熟成させてから市場に出すと、18生産者が答えた。こうすることによって、国産紅茶独特のふくよかな香りや甘みも出てくるということである。熟成の期間は各生産者によって違い、2ヶ月から5年と幅があった。新しく紅茶を作り始めた生産者のなかには、注文に対応するため熟成をかけられないというケースもあったが、熟成の必要性は認識していた。ちなみに、熟成の代わりに独自の製法で青っぱさや苦渋さを取り除いているという生産者もいたことを付け加えておく。

<独自の販路を確保>

全ての生産者が紅茶を直接販売できる販路を持っていた。通信販売やインターネットでの販売をしている、数多くのお得意様を抱えている、国産紅茶に理解のある問屋や消費者団体と懇意である、地域の特産物として確立しているなど、バリエーションは様々であるが、自ら販路を開拓していた。緑茶のような農協や大手茶商を使った流通に乗せられないことが原因であるが、それを逆手に取り、高い利益率を確保している事例もあった。国産紅茶の知名度はまだ低いため、販路を確保することは非常に重要である。

<日本茶業の今後に危機感>

質問項目には含まれていなかったが、中国産緑茶の輸入量の増加や、若者の緑茶離れといったことに鑑み、日本茶業の今後に危機意識を持っているといったことを、15生産者から聞くことができた。これは、国産紅茶の生産を始めたきっかけとも強く関連していた。

② 緑茶品種の茶葉を用いる生産者に見られる特徴

<主に二番茶を紅茶に>

緑茶品種の茶葉を用いて紅茶を生産している生産者は、番茶の価格が低迷していることから、二番茶を紅茶に加工することで付加価値を高め、経営を安定させようとしている場合が多かった。生産の主力は緑茶ということである。

緑茶品種の茶葉を紅茶にすると、味や香りに緑茶の面影が残り、水色も薄くなるが、生産者としては、緑茶品種から作られた紅茶なりの良さを認めて欲しいとのことであった。実際に、その馴染みやすい風味を評価しているというリピーターも相当数存在するようだ。

<新しく始めた生産者が多い>

近年、国産紅茶の存在が注目されるようになってから、紅茶の生産を始めたというパターンが多く見受けられた。今後、国産紅茶の生産量は堅調に伸びるという展望があるようだ。このなかには、生産体制や加工方法を確立するために、試行錯誤を繰り返している段階というところもあった。

③ 紅茶品種の茶葉を用いる生産者に見られる特徴

<様々な種類の茶葉をブレンド>

紅茶品種の茶葉を用いて紅茶を生産している生産者の多くは、収穫時期や茶品種の違いによる茶葉の特徴をつかみ、ブレンドを行うことで品質を安定させていた。継続的に販売を行うためには、品質の安定が重要とのことであった。

紅茶品種の茶葉を紅茶にすると、ふくよかな香りや甘みが特に強く感じられ、生産者が輸入紅茶と対抗できる風味を志向しているのが分かる。水色も緑茶品種から作られたものより濃く、紅茶愛好家から受ける評価も高い。

<長くやっている生産者が多い>

紅茶ブームが起こる前から生産を続けていたという生産者が多かった。よって、生産体制や加工方法が確立しており、新規に紅茶の生産を始めた生産者に指導を行っている、パイオニア的な生産者も見られた。

<国産紅茶の今後にも危機感>

国産紅茶生産者が新たに増えてきている現状、品質の良くない紅茶が出回って、国産紅茶全体の評判が落ちるのではと心配している生産者が見受けられた。また、嗜好品としてある一定の需要は見込めるとしても、それ以上にはならず、生産者間の淘汰が進むという見解を持った生産者もいた。後継者不足の問題に直面している生産者がいたことも無視できないだろう。

第2節 一般消費者への官能調査とその結果

(1) 調査対象及び調査内容

国産紅茶の風味の特徴を明確にするため、一般消費者に対して官能調査を行った。輸入紅茶との個性の違いがはっきりすれば、そこを強調して消費者にアピールすることも可能になるだろう。調査の内容は以下の通りである。

調査日時：2003年12月24日（日）14:30より4時間程度

調査場所：国産紅茶専門店～くれは～（佐賀県佐賀市白山2-6-36）

<http://kureha.obi.ne.jp/>

調査対象：くれはの常連6名と招待客2名の合計8名

（10代2名、20代2名、30代3名、40代1名）

調査手法：最適な方法で抽出された紅茶液について、その風味、香り、コク、渋み、水色の5項目を7段階で評価

使用紅茶：(静岡) 丸子紅茶、(三重) 亀山紅茶、(奈良) 月ヶ瀬紅茶・春/夏
 (鳥取) 陣構紅茶、(佐賀) 嬉野紅茶、(熊本) 天の紅茶
 (鹿児島) 緒方紅茶、(鹿児島) 阿久根紅茶、(特殊) 夕るし紅茶
 ダージリン 1st/2nd、アッサム、ニルギリ BOP、ウバ BOP
 ヌワラエリア、ディンブラ BOP、キームン、ネパール、ケニア CTC
 以上、国産紅茶 10 種及び輸入紅茶 10 種の合計 20 種
 (夕るし紅茶は嬉野紅茶にキャラメルフレーバーをつけたもの)

4-2-1 図. 官能調査で使⽤したアンケート用紙

紅茶の名前 _____

	1	2	3	4	5	6	7	
風味：(不味い	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	美味しい)
香り：(悪い	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	良い)
コク：(爽やか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	濃厚)
渋み：(穏やか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	強い)
水色：(薄い	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	濃い)

コメント … 紅茶の特徴や飲んだ感想をお願いします☆

注意. ○は一元評価の項目を表し、□は二元評価の項目を表している。

(2) 調査結果

調査の結果を以下にまとめる。なお、4-2-1 表では、実際の官能調査で提供された順番に紅茶名を並べている。また、4-2-2 表では、緑茶品種の茶葉から作られた国産紅茶の名前を薄黄色で、紅茶品種の茶葉から作られた国産紅茶の名前を薄紅色で囲っている。

4-2-1 表. 各紅茶に対する評価とコメント

ディンブラ

風味	香り	コク	渋み	水色
4	4	3	3	2
5	5	3	4	3
5	5	4	4	2
5	5	3	2	2
2	3	4	3	4
5	5	4	3	3
5	5	2	4	2
4.43	4.57	3.29	3.29	2.57

(コメントなし)
 紅茶らしい、飲みやすい
 飲みなれてる
 オーソドックス
 味が薄い、インパクトがない
 オーソドックス、やや甘みを感じる
 飲みやすい

陣構

風味	香り	コク	渋み	水色
5	5	4	2	4
4	3	3	3	4
5	6	4	2	2
4	4	4	4	4
4	4	5	4	4
3	4	4	4	3
4	5	4	4	2
4.14	4.43	4.00	3.29	3.29

紅茶好きでない人にも飲み易いと思う
 香りが普通の紅茶っぽくない
 美味しい
 一般向けには難があるかも
 (コメントなし)
 緑っぽい香り、渋みがある
 口に残る感じが苦手

ヌワラエリア

風味	香り	コク	渋み	水色
4	4	2	2	2
4	4	2	2	2
5	4	3	2	2
2	4	2	2	3
4	5	5	4	4
6	6	5	2	3
6	6	5	4	2
4.43	4.71	3.43	2.57	2.57

コク・渋みが薄い、さっぱりしている
 (コメントなし)
 あまり渋みがない、飲みやすい
 味が薄い
 (コメントなし)
 花のような香り、まろやかで甘みがある
 香りが良い、飲みやすい

月ヶ瀬・春

風味	香り	コク	渋み	水色
6	6	4	3	5
5	5	3	4	4
4	4	6	4	3
6	5	5	1	3
5	5	5	6	4
3	3	4	5	4
3	4	5	5	2
4.57	4.57	4.57	4.00	3.57

香りが強くすっぱい、風味が口の中に残る
 (コメントなし)
 苦手、一口目は良いがたたくさんは飲めない
 緑茶の良い点と紅茶の香りがある絶妙
 (コメントなし)
 渋みが舌に残る、刺すような青い香り
 (コメントなし)

月ヶ瀬・夏

風味	香り	コク	渋み	水色
6	6	6	3	4
5	5	3	4	4
3	3	5	4	3
3	3	4	4	3
6	5	4	5	4
3	3	3	3	3
5	4	4	5	2
4.43	4.14	4.14	4.00	3.29

春より香りが強い、渋みは少ない
 (コメントなし)
 春より更に苦手
 春の方が好き、和菓子には合いそう
 (コメントなし)
 青さはあるが春に比べて落ち着いている
 春より飲みやすい

ケニア

風味	香り	コク	渋み	水色
4	4	3	2	2
4	4	2	2	3
4	5	3	2	3
5	4	4	2	6
4	4	3	3	4
4	3	4	2	6
6	6	4	4	2
4.43	4.29	3.29	2.43	3.71

飲みやすい、よくある味
 (コメントなし)
 飲みやすい、さっぱりしてる
 ミルクでもブレンドでも合いそう
 (コメントなし)
 非常にオーソドックス、飲みやすい
 飲みやすい、誰でもいけそう

亀山

風味	香り	コク	渋み	水色
7	4	6	4	4
3	4	2	2	3
5	4	4	4	3
6	6	6	6	7
3	4	5	5	4
4	4	4	5	5
5	4	5	5	4
4.71	4.29	4.57	4.43	4.29

風味が立っている、しっかりしたコクと渋み
 (コメントなし)
 落ち着ける味、飲みやすい
 ミルクティに合いそう、ボディがある
 (コメントなし)
 香りは強くない、セイロン風
 渋いけど美味しい、お菓子が一緒に欲しい

キーマン

風味	香り	コク	渋み	水色
7	7	4	2	2
2	2	6	6	3
6	2	4	4	2
3	4	3	3	3
5	6	5	6	4
6	5	5	4	2
3	3	3	5	4
4.57	4.14	4.29	4.29	2.86

香りが強い、渋みとコクは薄くて飲みやすい
 クセがある、好みが別れると思う、苦手
 香りはきついが味は好き
 無難なランクのキーマンで微妙…
 (コメントなし)
 燻した香りが個性的、味も好み
 香りも味も苦手

天の紅茶

風味	香り	コク	渋み	水色
4	4	6	1	3
3	3	6	6	5
6	5	3	3	3
5	4	5	4	6
6	5	6	5	4
4	4	4	2	3
5	6	6	5	4
4.71	4.43	5.14	3.71	4.00

甘みとコクがあり、香りは強くない
 国産紅茶の中ではクセがある味
 落ち着いた感じ
 美味しい、落ち着いてるけど個性がある
 (コメントなし)
 焼き芋のような香り、緑茶のような甘み
 渋みがいい感じ

ダーズリン1st

風味	香り	コク	渋み	水色
6	6	5	4	3
3	4	6	6	2
7	6	4	4	2
2	4	1	5	1
5	6	3	4	3
3	6	2	5	1
4	6	4	5	2
4.29	5.43	3.57	4.71	2.00

香りが特徴的
 紅茶に慣れた人じゃないとつらそう、苦手
 好みに合ったダーズリン
 味が薄いと思う
 (コメントなし)
 香水のような香りが広がるが、苦さが目立つ
 少し渋いかも

ダーズリン2nd

風味	香り	コク	渋み	水色
6	5	5	4	3
5	4	2	5	2
6	6	5	5	2
2	3	1	3	1
4	5	4	3	4
5	5	2	3	1
5	6	5	4	2
4.71	4.86	3.43	3.86	2.14

程よい香り、甘みも渋みも適度、コクは強い
 のどの奥に残る渋みがきつい
 こちらもかなり好き
 これも味が薄いと思う
 (コメントなし)
 香りは1stより薄いけど味は良い、上品な紅茶
 1stよりも飲みやすい

阿久根

風味	香り	コク	渋み	水色
7	7	6	2	5
5	5	3	4	3
6	6	5	5	3
4	3	4	4	3
6	5	3	3	4
3	3	4	2	2
3	4	4	3	5
4.86	4.71	4.14	3.29	3.57

甘さが印象に残る、好みは別れるかも
 すーっと飲める、日本茶の感覚でいける
 好き
 少々クセがある、飲み易さと飲み難さが同居
 (コメントなし)
 後口に焼き芋のような甘み、若干香りが青い
 柔らかい感じ、後味に少し苦味が残る

アッサム

風味	香り	コク	渋み	水色
5	6	5	3	5
5	5	4	5	3
6	4	5	2	3
3	2	1	1	6
5	6	6	3	4
6	5	5	3	4
6	6	1	5	5
5.14	4.86	3.86	3.14	4.29

渋みとコクのバランスがいい
 (コメントなし)
 おいしい
 おもしろいけど少々物足りない、普通
 (コメントなし)
 蜂蜜のようなコクと甘み、花のような香り
 あっさり、さっぱり、程よい苦味

嬉野

風味	香り	コク	渋み	水色
5	4	5	2	4
5	3	3	3	2
4	5	5	4	2
6	5	5	5	6
5	5	5	4	4
4	3	3	4	2
2	2	6	2	5
4.43	3.86	4.57	3.43	3.57

香りは強くないがコクがある、渋みはやや強
 馴染みやすい、緑茶の原型を残している
 風味が苦手
 緑茶に近く日本人に合いそう
 (コメントなし)
 味にやや酸味、畳のような香り、緑茶っぽい
 濃くて複雑な味、緑茶にも似てる、私は苦手

ネパール

風味	香り	コク	渋み	水色
7	7	7	4	4
2	2	5	2	2
7	7	1	2	2
6	6	3	3	4
6	6	5	2	4
5	6	2	4	2
6	7	1	1	1
5.57	5.86	3.43	2.57	2.71

鼻に通るほど香り高い、コクも高い
 (コメントなし)
 大好き、今までで一番好き
 フレーバーティのようにフルーティで美味
 (コメントなし)
 マスカットフレーバーで香り高く、美味しい
 香りが良い、さっぱり、すっきり、爽やか

緒方

風味	香り	コク	渋み	水色
7	7	5	2	5
4	4	6	6	6
6	3	3	3	3
5	4	3	1	5
5	5	3	2	4
4	3	4	3	4
5	5	3	1	5
5.14	4.43	3.86	2.57	4.57

甘さと香りが心地よい、苦味がない
 (コメントなし)
 香りは苦手だけど味はなかなか好き
 日本の紅茶とは分らない、美味しい
 (コメントなし)
 渋みと青みが残らず飲み易い、後味良
 柔らかく苦味もなく飲みやすい

丸子

風味	香り	コク	渋み	水色
5	4	4	4	4
4	3	5	5	3
5	6	3	2	2
4	3	6	6	5
5	4	4	3	4
4	4	3	2	4
5	5	4	2	5
4.57	4.14	4.14	3.43	3.86

渋みが少なく甘みを感じる
(コメントなし)
飲みやすい、美味しい
馴染みやすい味わい
(コメントなし)
ほっとする甘い香り、後口も良い
烏龍茶みたい、苦味もあるが飲みやすい

ウバ

風味	香り	コク	渋み	水色
7	7	4	3	3
2	4	5	1	1
6	7	2	1	3
3	7	6	6	6
4	5	3	4	4
3	6	3	4	2
6	7	1	1	2
4.43	6.14	3.43	2.86	3.00

フローラルな香りが強い
(コメントなし)
美味しい、香りがいい、美味しい
ストロング、好き嫌いが別れると思う
(コメントなし)
まさに薔薇の香り、全体的に苦味が残る
軽くて飲みやすい、さっぱり、すっきり

ニルギリ

風味	香り	コク	渋み	水色
4	4	4	3	4
4	4	3	2	3
4	4	4	3	2
3	3	2	2	3
4	5	5	3	4
4	3	2	5	3
6	6	1	1	1
4.14	4.14	3.00	2.71	2.86

ちょっと苦い
(コメントなし)
普通
無難にいただける
(コメントなし)
オーソドックス、青草のような風味がある
飲みやすく、さっぱり、いわゆる紅茶

タルシ

風味	香り	コク	渋み	水色
7	7	3	3	3
6	5	4	4	3
4	7	6	4	3
5	7	6	5	5
4	5	5	4	4
4	5	5	4	3
7	7	1	1	4
5.29	6.14	4.29	3.57	3.57

甘くてGood、女の子受けしそう
ぱっちぐー、冬の定番になりそう
甘そうで美味しそうなよい香り
バニラ風味で美味、ミルクティに合いそう
(コメントなし)
日本紅茶の青みが消えて良さが出ている
キャラメル好きなので一番好き、美味しい

4-2-2 表. 各紅茶に対する評価の平均のマトリックス

紅茶名	風味	香り	コク	渋み	水色
ネパール	5.57	5.86	3.43	2.57	2.71
タるし	5.29	6.14	4.29	3.57	3.57
アッサム	5.14	4.86	3.86	3.14	4.29
緒方	5.14	4.43	3.71	2.57	4.57
阿久根	4.86	4.71	4.14	3.29	3.57
ダージリン2nd	4.71	4.86	3.43	3.86	2.14
亀山	4.71	4.29	4.57	4.43	4.29
天の紅茶	4.71	4.43	5.14	3.71	4.00
月ヶ瀬・春	4.57	4.57	4.57	4.00	3.57
キーマン	4.57	4.14	4.29	4.29	2.86
丸子	4.57	4.14	4.14	3.43	3.86
ウバ	4.43	6.14	3.43	2.86	3.00
ヌワラエリア	4.43	4.71	3.43	2.57	2.57
ディンブラ	4.43	4.57	3.29	3.29	2.57
ケニア	4.43	4.29	3.29	2.43	3.71
月ヶ瀬・夏	4.43	4.14	4.14	4.00	3.29
嬉野	4.43	3.86	4.57	3.43	3.57
ダージリン1st	4.29	5.43	3.57	4.71	2.00
ニルギリ	4.14	4.14	3.00	2.71	2.86
陣構	4.14	4.43	4.00	3.29	3.29

(風味でソート)

紅茶名	風味	香り	コク	渋み	水色
タるし	5.29	6.14	4.29	3.57	3.57
ウバ	4.43	6.14	3.43	2.86	3.00
ネパール	5.57	5.86	3.43	2.57	2.71
ダージリン1st	4.29	5.43	3.57	4.71	2.00
アッサム	5.14	4.86	3.86	3.14	4.29
ダージリン2nd	4.71	4.86	3.43	3.86	2.14
阿久根	4.86	4.71	4.14	3.29	3.57
ヌワラエリア	4.43	4.71	3.43	2.57	2.57
月ヶ瀬・春	4.57	4.57	4.57	4.00	3.57
ディンブラ	4.43	4.57	3.29	3.29	2.57
緒方	5.14	4.43	3.71	2.57	4.57
天の紅茶	4.71	4.43	5.14	3.71	4.00
陣構	4.14	4.43	4.00	3.29	3.29
亀山	4.71	4.29	4.57	4.43	4.29
ケニア	4.43	4.29	3.29	2.43	3.71
キーマン	4.57	4.14	4.29	4.29	2.86
丸子	4.57	4.14	4.14	3.43	3.86
月ヶ瀬・夏	4.43	4.14	4.14	4.00	3.29
ニルギリ	4.14	4.14	3.00	2.71	2.86
嬉野	4.43	3.86	4.57	3.43	3.57

(香りでソート)

紅茶名	風味	香り	コク	渋み	水色
天の紅茶	4.71	4.43	5.14	3.71	4.00
月ヶ瀬・春	4.57	4.57	4.57	4.00	3.57
亀山	4.71	4.29	4.57	4.43	4.29
嬉野	4.43	3.86	4.57	3.43	3.57
たるし	5.29	6.14	4.29	3.57	3.57
キーマン	4.57	4.14	4.29	4.29	2.86
阿久根	4.86	4.71	4.14	3.29	3.57
丸子	4.57	4.14	4.14	3.43	3.86
月ヶ瀬・夏	4.43	4.14	4.14	4.00	3.29
陣構	4.14	4.43	4.00	3.29	3.29
アッサム	5.14	4.86	3.86	3.14	4.29
緒方	5.14	4.43	3.71	2.57	4.57
ダーズリン1st	4.29	5.43	3.57	4.71	2.00
ウバ	4.43	6.14	3.43	2.86	3.00
ネパール	5.57	5.86	3.43	2.57	2.71
ダーズリン2nd	4.71	4.86	3.43	3.86	2.14
ヌワラエリア	4.43	4.71	3.43	2.57	2.57
ディンブラ	4.43	4.57	3.29	3.29	2.57
ケニア	4.43	4.29	3.29	2.43	3.71
ニルギリ	4.14	4.14	3.00	2.71	2.86

(コクでソート)

紅茶名	風味	香り	コク	渋み	水色
ダーズリン1st	4.29	5.43	3.57	4.71	2.00
亀山	4.71	4.29	4.57	4.43	4.29
キーマン	4.57	4.14	4.29	4.29	2.86
月ヶ瀬・春	4.57	4.57	4.57	4.00	3.57
月ヶ瀬・夏	4.43	4.14	4.14	4.00	3.29
ダーズリン2nd	4.71	4.86	3.43	3.86	2.14
天の紅茶	4.71	4.43	5.14	3.71	4.00
たるし	5.29	6.14	4.29	3.57	3.57
嬉野	4.43	3.86	4.57	3.43	3.57
丸子	4.57	4.14	4.14	3.43	3.86
阿久根	4.86	4.71	4.14	3.29	3.57
陣構	4.14	4.43	4.00	3.29	3.29
ディンブラ	4.43	4.57	3.29	3.29	2.57
アッサム	5.14	4.86	3.86	3.14	4.29
ウバ	4.43	6.14	3.43	2.86	3.00
ニルギリ	4.14	4.14	3.00	2.71	2.86
緒方	5.14	4.43	3.71	2.57	4.57
ネパール	5.57	5.86	3.43	2.57	2.71
ヌワラエリア	4.43	4.71	3.43	2.57	2.57
ケニア	4.43	4.29	3.29	2.43	3.71

(渋みでソート)

紅茶名	風味	香り	コク	渋み	水色
緒方	5.14	4.43	3.71	2.57	4.57
亀山	4.71	4.29	4.57	4.43	4.29
アッサム	5.14	4.86	3.86	3.14	4.29
天の紅茶	4.71	4.43	5.14	3.71	4.00
丸子	4.57	4.14	4.14	3.43	3.86
ケニア	4.43	4.29	3.29	2.43	3.71
月ヶ瀬・春	4.57	4.57	4.57	4.00	3.57
夕るし	5.29	6.14	4.29	3.57	3.57
嬉野	4.43	3.86	4.57	3.43	3.57
阿久根	4.86	4.71	4.14	3.29	3.57
月ヶ瀬・夏	4.43	4.14	4.14	4.00	3.29
陣構	4.14	4.43	4.00	3.29	3.29
ウバ	4.43	6.14	3.43	2.86	3.00
キーマン	4.57	4.14	4.29	4.29	2.86
ニルギリ	4.14	4.14	3.00	2.71	2.86
ネパール	5.57	5.86	3.43	2.57	2.71
ディンブラ	4.43	4.57	3.29	3.29	2.57
ヌワラエリア	4.43	4.71	3.43	2.57	2.57
ダーズリン2nd	4.71	4.86	3.43	3.86	2.14
ダーズリン1st	4.29	5.43	3.57	4.71	2.00

(水色でソート)

官能調査のデータを眺めると、風味に関しては評価にばらつきがある、香りに関しては輸入紅茶に分がある、コクに関しては国産紅茶のほうが高いといった傾向を導き出すことができた。渋さに関しては、国産紅茶は渋みが少なく飲みやすいと説明する生産者が多かったのに反して、官能調査では緑茶由来と思われる渋みを感じてしまうという結果がしばしば見られた。水色に関しては、輸入紅茶に思ったより水色の薄いものが多く、国産紅茶の水色のほうが全般的に濃い目であると評価された。国産紅茶のなかでも、紅茶品種の茶葉から作られた紅茶の水色は、特に濃いと評価された。

なお、風味の評価にはばらつきがあったので、国産紅茶と輸入紅茶のどちらが一般消費者に好まれるのかということを探るため、国産紅茶の典型である丸子紅茶、輸入紅茶の典型であるディンブラ、緑茶の3つうち、どのお茶が一番好きかという人気調査も行った。25人の大学生を対象に、3つのお茶を飲んでもらったところ、ディンブラや緑茶よりも丸子紅茶に人気が集まった。

4-2-3 表. 人気調査の結果（単位：人）

お茶名	一番目に好き	二番目に好き	三番目に好き
デインブラ(輸入紅茶)	3	10	12
丸子(国産紅茶)	11	9	5
宇治(かぶせ緑茶)	11	6	8

サンプルの数と質に問題がないわけではないが、人気調査のデータは、現代国産紅茶の風味が一般消費者に受け入れられることを表している。

第3節 各種小売店での価格調査とその結果

一般消費者が国産紅茶に手を伸ばすためには、風味だけではなく価格も重要な要素となってくる。そこで、紅茶の小売価格について調査を行った。調査の対象は、鳥取県内の百貨店、紅茶専門店、ショッピングセンター、及び佐賀県の国産紅茶専門店である。なお、ギフト用の紅茶缶とティーバッグ製品については、その包装代を引いてから 100g あたりの価格を算出した。

4-3-1 表. 価格調査の結果（単位：円）

<鳥取大丸ギフトコーナー>

ウエッジウッド120g缶(包装代300円)

紅茶名	小売	茶葉100g
オレンジペコ	1,600	1,083
アールグレイ	1,700	1,167
イングリッシュアップル	1,800	1,250
ピュアセイロン	2,000	1,417
ピュアアッサム	2,000	1,417
クイーンアン	2,000	1,417
ピュアダーズリン	2,500	1,833
オリジナルブレンド	2,500	1,833

ミントン80g缶(包装代200円)

紅茶名	小売	茶葉100g
アップル	800	750
アールグレイ	900	875
ウバセイロン	900	875
オリジナルブレンド	1,000	1,000
ロイヤルミルクティブレンド	1,000	1,000

<鳥取大丸コーヒーショップ>

UCC霧の紅茶100g袋

紅茶名	小売	茶葉100g
アプリコット	600	600
アールグレイ	750	750
アップル	850	850
セイロン	550	550
アッサム	550	550
ウバ	580	580
ダージリン	650	650
ディンブラ	700	700

<澤井珈琲鳥取店>

オリジナル紅茶50g袋

紅茶名	小売	茶葉100g
ウバセイロン	500	1,000
ディンブラ	500	1,000
ルフナ	500	1,000
アッサム	500	1,000
ニルギリ	500	1,000
ミルクティブレンド	500	1,000
イングリッシュブレックファスト	600	1,200
ダージリン・マーガレットホープ	800	1,600

<ジャスコ鳥取店>

ティーバッグ(包装代100円)

紅茶名	小売	茶葉100g
日東紅茶 デイリークラブ55g	268	305
トップバリュー ダージリン紅茶50g	238	276
リプトン イエローラベル50g	298	396

リーフティ

紅茶名	小売	茶葉100g
日東紅茶 渋みの少ない紅茶200g	398	199
日東紅茶 こく味のある紅茶150g	398	265
ブルックボンド ダージリン90g	478	531
トワイニング レディグレイ85g	498	586
トワイニング アールグレイ85g	498	586

< 国産紅茶専門店～くれは～ >

紅茶名	小売	茶葉100g
静岡	1,400	1,400
伊勢	1,000	1,000
嬉野	1,000	1,000
天の	1,000	1,000
阿久根	1,400	1,400
鹿児島	1,000	1,000
たるし	1,100	1,100

価格調査のデータを見ると、国産紅茶の価格はリーフスタイルの一般的な輸入紅茶の価格と同程度であった。普及品の紅茶よりは割高となるため、紅茶の個性を評価できる消費者でなければ、国産紅茶を手にする可能性は低くなると思われる。嗜好品としての性質が強いと言い換えることもできるだろう。

なお、国産紅茶専門店の店主に聞き込み調査を行ったところ、国産紅茶のほとんどは生産者からの直接仕入れとなるので、小売価格に中間業者のマーゲンは乗っていないとのことであった。よって、小売価格が同程度であれば、国産紅茶の原価は輸入紅茶に比べ高いと言わざるを得ない。そこで原価について調べると、4-3-2表のようなデータが得られた。

4-3-2 表. 紅茶の原価の比較

直接包装の輸入紅茶CIF価格 × {1 + 関税(20%)} → 2,305(円/kg) ※ 包装費を含む。
バルク(工業用)の輸入紅CIF価格 × {1 + 関税(20%)} → 3,424(円/kg)
三重県紅茶專業農家の紅茶卸売り価格 → 3,500(円/kg)
<参考> 京都産緑茶の全算入生産費 → 2,167(円/kg) ※ 紅茶の場合、更に加工費がかさむ。

上 2 つについては財務省の『通関統計』から 2000 (平成 12) 年のデータを、3 つ目については聞き取り調査から 2003 (平成 15) 年のデータを、一番下については京都府統計課から 2000 (平成 12) 年のデータを取り出している。上 3 つは生産者の収入を上乗せしている、日本国内に入った紅茶の原価となるが、国産紅茶の原価が一番高い。参考までに生産者の利益を考慮しない、京都産緑茶の全算入生産費も加えたが、この金額で既に直接包装の輸入紅茶の CIF 価格 (着港価格) と近い額になっており、国産紅茶が輸入紅茶に価格で対抗することは不可能といえるだろう。

第5章 結論

中国からヨーロッパに渡り、イギリスの国民飲料として定着した紅茶は、イギリスが産業革命を通じて覇権国家となったのを機に、貿易財として世界へ広がった。日本もその例外ではなく、開国後は有力な輸出品とするための振興策が打ち出された。その後、旺盛な輸出が行われた時代も一時はあったが、基本的には海外の競合品と価格や品質の面で太刀打ちができず、1971（昭和46）年以降の輸入自由化以降は、ほとんど生産が行われなくなっていた。しかし近年、紅茶ブームの影響を受け、紅茶を作り出す茶業者が再び現れてきた。

現在生産される国産紅茶は、有機栽培や親しみやすい風味といった特徴が評価され、一部の消費者からは支持を集めている。知名度もわずかにではあるが高まっており、緑茶の今後に不安を持つ茶業者が、新たに紅茶作りに参入するケースも多くなっている。官能調査の結果をふまえると、国産紅茶の風味は一般の消費者にも受け入れられる可能性が高く、今以上の需要は掘り起こせると考えられる。しかし、粗製濫造が国産紅茶の対外的な評価を下げた歴史もあり、品質の安定は今後の課題となってくるだろう。新規に参入する茶業者の紅茶の質を向上させるための施策は、特に重要になると思われる。

とはいえ、国産紅茶の価格は普及品の輸入紅茶に比べて高くなってしまったため、緑茶よりもさらに嗜好品としての性質が強くなっている。したがって、大規模な生産体制が取られるようになってきたり、茶業者全般に生産が広がったりするまで需要が高まるとは考えにくい。よって、国産紅茶生産が日本茶業の柱となることはないと思われる。過去においても、価格競争力の弱さが紅茶の産業化を阻んだことは、この結論を補強することになるだろう。