

## 参議院常任委員会調査室・特別調査室

<b>論題</b>	茶の輸出拡大 －抹茶供給体制の現状と課題－
<b>著者 / 所属</b>	徳永 遥那 / 農林水産委員会調査室
<b>雑誌名 / ISSN</b>	立法と調査 / 0915-1338
<b>編集・発行</b>	参議院事務局企画調整室
<b>通号</b>	480 号
<b>刊行日</b>	2025-12-2
<b>頁</b>	87-96
<b>URL</b>	<a href="https://www.sangiin.go.jp/japanese/annai/chousa/ripou_chousa/backnumber/20251202.html">https://www.sangiin.go.jp/japanese/annai/chousa/ripou_chousa/backnumber/20251202.html</a>

※ 本文中の意見にわたる部分は、執筆者個人の見解です。

※ 本稿を転載する場合には、事前に参議院事務局企画調整室までご連絡ください（TEL 03-3581-3111（内線 75020）／03-5521-7686（直通））。

# 茶の輸出拡大

## — 抹茶供給体制の現状と課題 —

徳永 遥那  
(農林水産委員会調査室)

### 《要旨》

茶の海外需要が急増している。中でも抹茶の人気が高く、茶の輸出拡大は、茶農家の所得向上や茶業の振興に寄与することが期待される。

一方で、抹茶の需要増加に日本からの供給が追いついていない。その要因は、生産基盤の弱体化、そして、品種転換、生産性向上、加工施設の整備等の抹茶の安定供給体制の構築が進んでいないことにある。

今後、拡大する抹茶の需要に着目した他国と市場の奪い合いになることが懸念される。そのため、抹茶の安定供給体制の構築、優良種苗の流出防止が急務であり、さらに、日本産抹茶の付加価値を高めるため、茶文化の振興に一層取り組む必要がある。

### 1. はじめに

少子高齢化や人口減少に伴う農林水産物・食品の消費の減少が見込まれる中、農業・農村の持続性を確保し農業の生産基盤を維持していくためには、品目ごとの特性を踏まえた需要に応じた生産拡大に加え、輸出の拡大が必要とされた<sup>1</sup>。政府は、農林水産物・食品の輸出額を令和12年までに5兆円とする目標を定めた<sup>2</sup>ほか、「海外で評価される日本の強みがあり、輸出拡大の余地が大きい品目」を輸出重点品目として選定し、品目ごとに国別輸出額目標を設定する等、輸出を促進することとしている<sup>3</sup>。

日本の茶<sup>4</sup>は、その品質の高さから、健康志向や日本食への関心の高まり等を背景に海外でも人気が多く、更なる輸出拡大が期待できる<sup>5</sup>として、輸出重点品目の一つに選定されて

<sup>1</sup> 「食料・農業・農村基本計画」(令2.3.31閣議決定)

<sup>2</sup> 同上

<sup>3</sup> 農林水産業・地域の活力創造本部「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」(令2.12決定、令7.5最終改訂)。輸出重点品目は、令和2年12月決定では27品目、直近の令和7年5月改訂では31品目が選定されている。

<sup>4</sup> 本稿では、抹茶や煎茶といった「緑茶」を扱う。

<sup>5</sup> 農林水産物・食品の輸出拡大のための輸入国規制への対応等に関する関係閣僚会議「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」(令7.5改訂)

いる。特に、抹茶<sup>6</sup>の人気は高く、茶の輸出拡大のけん引役となることが期待される。

そこで、本稿では、抹茶の供給体制の現状と課題についてまとめた。

## 2. 茶の輸出拡大

### (1) 茶の輸出の現状

茶は、和食文化や江戸時代から庶民に根付いてきた喫茶の習慣から、国民の生活に深く浸透しており、なかでも、「煎茶」が一般的に飲まれている。しかし、日本人の生活様式が変化し、急須を用いて煎茶を飲む機会が減少するなどして、茶の国内需要は減少し価格が低迷している。一方、海外に目を向けると、健康志向や日本食への関心の高まり、風味や香味といったフレーバー用途の拡大(抹茶スイーツ等)等を背景に、「抹茶」の需要が高まっている。

茶全体の輸出実績は大幅に伸びており、令和6年の輸出額は364億円となり、令和7年までに312億円とする目標<sup>7</sup>を前倒しで達成した。そこで、令和7年4月に策定された「食料・農業・農村基本計画」では、令和12年までに810億円とする輸出目標が設定された。令和7年1~9月の輸出額は、すでに前年を上回る454億円に達し、9月単月の輸出額は、過去5年間で最高となった(図表1)。

茶の形状別に見ると、抹茶を含む「粉末状の緑茶」は、これまで主流だった煎茶を含む「その他の緑茶」と異なり輸出の伸びが大きく(図表2)、こうした状況は、抹茶ブームともいわれている<sup>8</sup>。その旺盛な需要もあって、抹茶を含む「粉末状の緑茶」の輸出単価は、煎茶を含む「その他の緑茶」と比べて約2.2倍高く(令和6年)<sup>9</sup>、そのため、抹茶の輸出拡大は、茶農家の所得向上や茶業<sup>10</sup>の振興に寄与するものと期待される。

### (2) 茶の輸出拡大に向けた政府の取組

こうした茶業をめぐる情勢の変化を踏まえ、令和7年4月、「茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針<sup>11</sup>(以下「茶に関する基本方針」という。)」が改訂された。茶に関する基本方針は、都道府県及び茶業関係者の今後の茶業振興政策や事業展開の指針となるもので、てん茶(抹茶の原料)や有機栽培茶<sup>12</sup>など需要の変化に対応した生産、生産者の減少に対応した生産性の一層の向上、海外需要開拓等による輸出の更なる拡大、多様な消費者層に向けた魅力・情報発信等による消費の拡大、文化に関する理解増進等の取組を推進し、需要

<sup>6</sup> 「抹茶」は、てん茶(抹茶の原料)を茶臼等で微粉状に製造したもの。「てん茶」は、覆下栽培した茶葉をてん茶炉等で揉まずに乾燥したもの。

<sup>7</sup> 農林水産業・地域の活力創造本部「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」(令2.12決定)

<sup>8</sup> 『日本農業新聞』(令7.9.14)

<sup>9</sup> 農林水産省「茶をめぐる情勢」(令7.10)

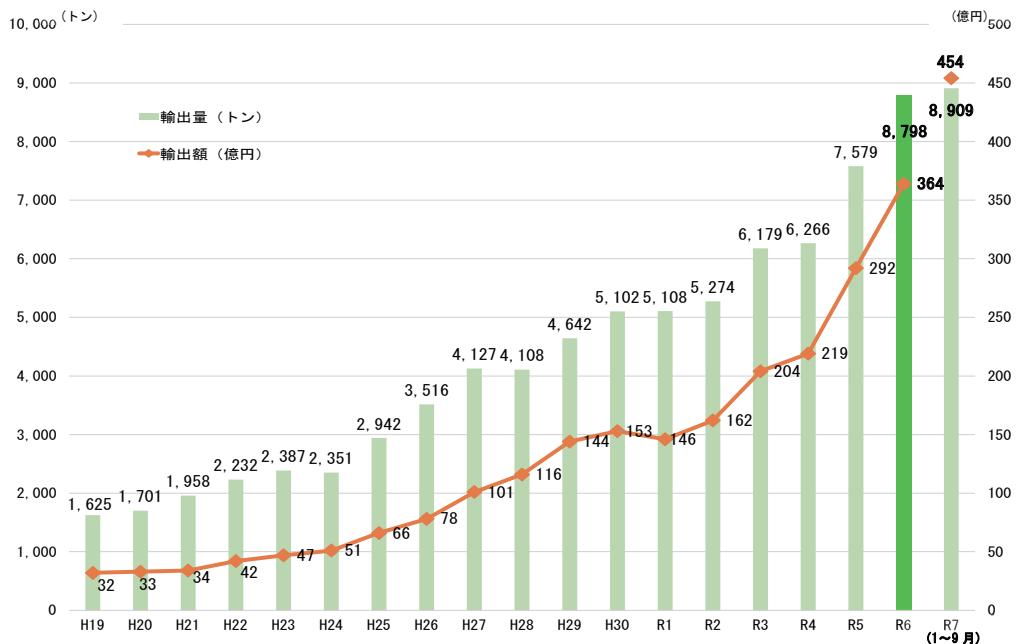
<sup>10</sup> 「茶業」は、茶が消費者の手元に届くまで、茶の生産から加工・流通・販売を包括する産業。

<sup>11</sup> 「お茶の振興に関する法律」(平成23年法律第21号)第2条に基づき策定される基本方針。茶に関する基本方針は、平成24年に策定され、令和7年4月で2回目の改訂。

<sup>12</sup> 有機栽培茶は、海外でのニーズが高く、同時に各国の残留農薬基準をクリアする可能性が高いことから、輸出に適していると評価される。有機栽培茶の輸出数量は増加しており、日本から米国、EU・英国への茶の輸出量に占める有機栽培茶の割合は、それぞれ64.9%、75.3%である(農林水産省「茶をめぐる情勢」(令7.10))。

に応じた茶の生産拡大を後押ししようとするものである。

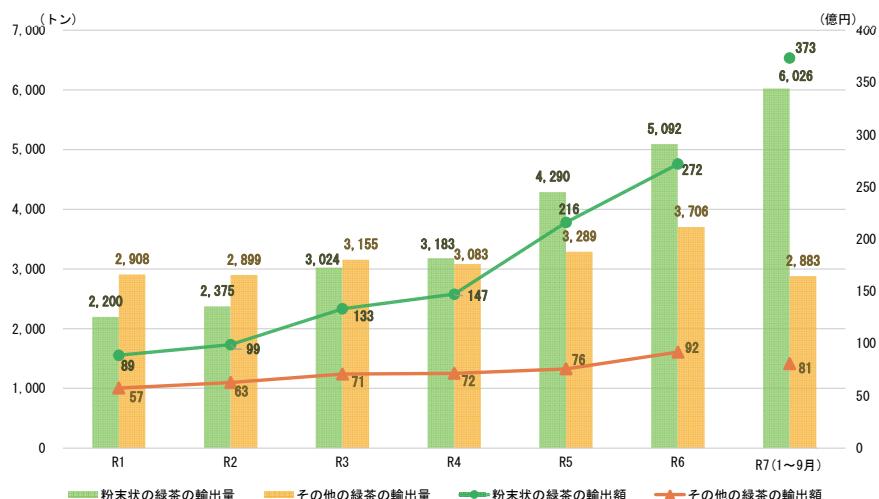
図表1 緑茶の輸出実績



資料：財務省「貿易統計」

(出所) 農林水産省「茶をめぐる情勢」(令7.10) より作成

図表2 形状別の緑茶の輸出実績



注1：分類は、財務省「貿易統計」のHSコードに基づく。

「粉末状の緑茶」は、抹茶、粉末茶<sup>13</sup>など。「その他の緑茶」は、煎茶、粉茶<sup>14</sup>など。

注2：平成31年1月1日より「粉末状の緑茶」のHSコードが新設された。

(出所) 日本茶輸出促進協議会「日本茶輸出状況」<<https://nihon-cha.or.jp/export/exporting/>>より作成  
なお、本稿のURLはすべて令和7年11月6日に最終アクセスしている。

<sup>13</sup> 粉末茶は、茶を粉碎機等により粉末状にしたもの。

<sup>14</sup> 粉茶は、仕上げ工程でふるい分けされた粉末状の茶。荒粉、切断された葉を含む。

### 3. 抹茶の供給をめぐる状況

日本茶輸出促進協議会<sup>15</sup>が取りまとめている「日本茶輸出状況」によると、抹茶は、海外需要の拡大に対して「国内供給が追い付かない状況」にある（図表3）。

図表3 日本茶輸出状況（概況）（令和7年）

1月期	最高級煎茶や粉末茶の人気により、EUにおける日本緑茶の消費は衰えていない。日本産の茶は、安全性が認識され、嗜好品として品質が購入動機の上位になってきている。
2月期	海外の抹茶ブームに国内供給が追い付かない状況である。
3月期	リーフ茶の出荷は前年並みだが、抹茶は海外の抹茶ブームに国内供給が追い付かない状況が続いている。
4月期	抹茶の注文を受けきれない状態が続いている。 海外旅行者による生産現場への直接買い付け事例がある。
5月期	抹茶の引き合いは依然として強く、供給が追い付いていない。
6月期	今年産の新茶予約の製品作りに供給量不足と価格高騰が影響した。 原料調達の不調により、予約注文に応えられない事例や、定番品から代替品に再提案された事例がある。
7月期	抹茶の引き合いが前月同様に強く、生産現場への直接買い付けを模索し生産者の紹介依頼がある。
8月期	抹茶の引き合いが前月同様に強く、生産現場への直接買い付けを模索し生産者の紹介依頼が引き続いている。

（出所）日本茶輸出促進協議会「日本茶輸出状況」<<https://nihon-cha.or.jp/export/exporting/>>より作成

#### （1）茶の生産基盤の弱体化

生産から加工・流通・販売を包括している茶業は、裾野が広く地域における重要な産業として位置付けられている。一方で、茶の栽培面積及び生産量は、生産者の後継者不足、繁忙期の労働力不足等を背景に長期的に減少しており（図表4）、茶を生産する基幹的農業従事者数の減少、高齢化が進展している（図表5）。

また、全国の茶園<sup>16</sup>の約4割が中山間地に位置しており、生産性の向上や労働負荷の軽減が課題である。乗用型摘採機<sup>17</sup>の導入割合は、全国では70.2%となっているが、平坦地の茶園が多い鹿児島県では98.1%に上るのに対し、中山間地の小規模な茶園や急傾斜の茶園が多い京都府では21.4%にとどまる等、生産条件によって地域差が大きい。機械化の困難な傾斜地では面積当たりの労働時間が平坦地と比べて長く<sup>18</sup>、特に摘採時期の労働負荷が大きいとされる。

さらに、樹齢30年以上<sup>19</sup>の茶樹が39.6%（令和6年度）と、茶園の老園化が進んでいるた

<sup>15</sup> 日本茶の輸出を促進するため設立された団体で、公益社団法人日本茶業中央会、公益財団法人世界緑茶協会、NPO法人日本茶インストラクター協会で構成される。

<sup>16</sup> 「茶園」は、茶を栽培する農地。

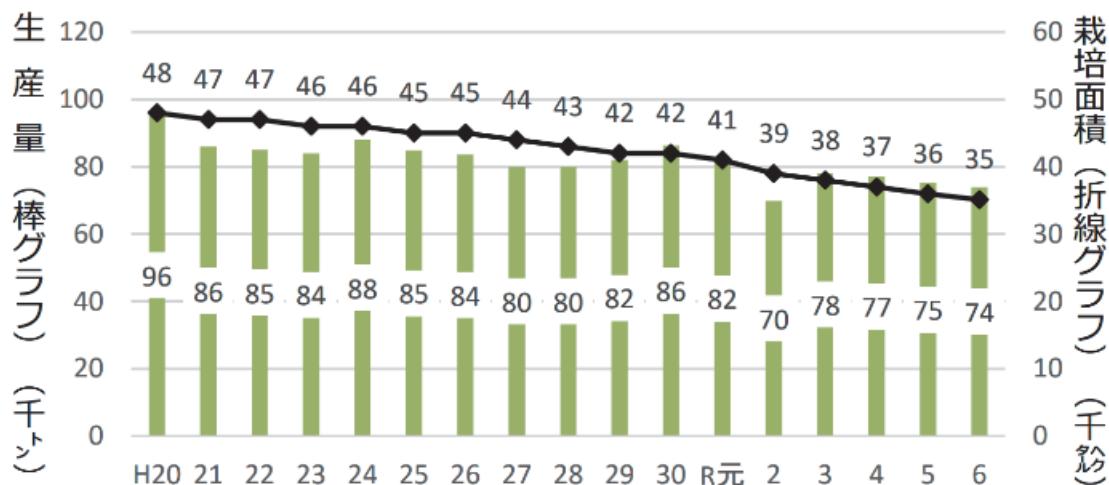
<sup>17</sup> 「乗用型摘採機」は、人が車体に乗り込み運転しながら茶葉の摘採を行う機械。傾斜地では、可搬式摘採機（2人で機体の両端を支えながら茶葉を収穫する機械）が使われることが多い。

<sup>18</sup> 10a当たりの労働時間は、傾斜地で83時間、平坦地で39時間（農林水産省「茶をめぐる情勢」（令7.10））。

<sup>19</sup> 茶は永年作物で、経済樹齢（生産を有利に続けることができる茶樹の年齢）は30～50年（静岡県経済産業部農業局お茶振興課「めざせ！お茶博士 こどもお茶小事典」（令2.3.31））。

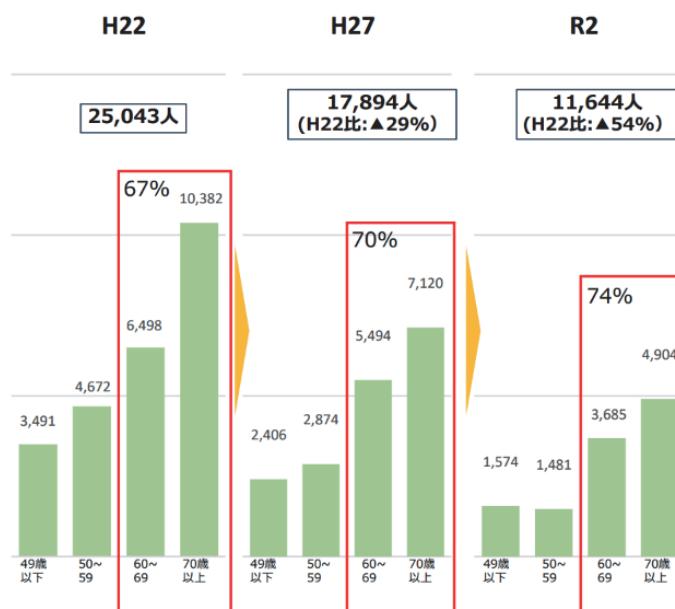
め、収量や品質の低下が懸念されており、改植<sup>20</sup>して茶園の若返りを図る必要もある<sup>21</sup>。なお、茶は改植から安定した収穫が得られるまで5年程度を要するといわれる<sup>22</sup>。

図表4 茶の栽培面積及び生産量の推移



資料：農林水産省「作物統計調査」  
(出所) 農林水産省「茶をめぐる情勢」(令7.10)

図表5 茶の年齢別基幹的農業従事者数の推移



注1：工芸農作物の「単一経営経営体」のうち、販売目的の茶を栽培する年齢階層別基幹的農業従事者数。  
注2：「単一経営経営体」は、農産物販売金額のうち、主位部門の販売金額が8割以上の経営体。

「基幹的農業従事者」は、15歳以上の世帯員のうち、ふだん仕事として主に自営農業に従事している者。  
資料：農林水産省「農林業センサス」(組替集計)  
(出所) 農林水産省「茶業及びお茶の文化に係る現状と課題」(令6.11)

<sup>20</sup> 「改植」は、茶樹を除去した後、新たな茶樹を植栽すること。

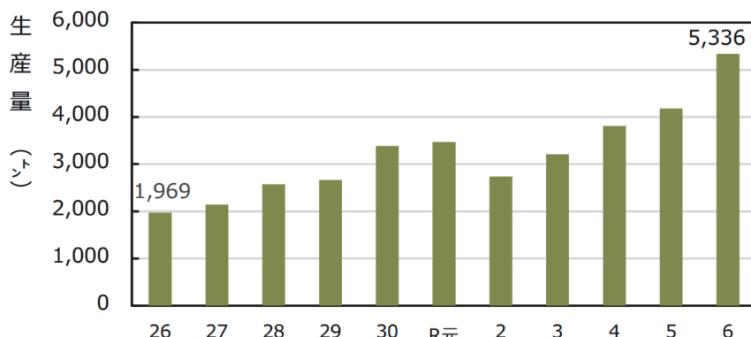
<sup>21</sup> 農林水産省の茶改植等支援事業の実施累計面積は、平成23年度から令和6年度までの累計で6,452haで、茶の栽培面積の約2割に当たる（農林水産省「茶をめぐる情勢」(令7.10)）。

<sup>22</sup> 農林水産省「茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針有識者検討会（第1回）(令6.11.29) 議事概要」

## (2) 抹茶の安定供給体制の構築

茶全体の生産量は減少している（前掲図表4）が、抹茶の原料となる「てん茶」の生産量は、抹茶需要の高まりを受けて令和6年で5,336トンと、この10年間で約2.7倍に増加した（図表6）。ただ、てん茶の生産割合は、茶全体の約7.3%<sup>23</sup>にすぎず、拡大する抹茶需要に対応していくため、抹茶の安定供給体制の構築が急務となっている。

図表6 てん茶の生産量の推移



資料：全国茶生産団体連合会調べ  
(出所) 農林水産省「茶をめぐる情勢」(令7.10)

### ア 抹茶の生産に適した品種への改植

てん茶は、茶樹から摘採した生葉<sup>24</sup>を荒茶加工（一次加工）することで「てん茶荒茶<sup>25</sup>」に加工される。てん茶荒茶は、従来の茶生産の中心であった煎茶荒茶（煎茶の原料を荒茶加工したもの）と同じ生葉で生産し得るもの、てん茶荒茶は、生葉の緑色の色合いをいかに残すかが重要とされることから、栽培時は、生葉が青く薄く広がるよう茶樹を被覆資材（化学繊維の布等）で覆い<sup>26</sup>、加工時は、生葉を短時間で蒸した後、もまざに、葉が重なり合わないよう乾燥させることで、生葉の緑色を落とさないよう製造する<sup>27</sup>等、煎茶荒茶とは栽培・加工方法が異なる（図表7）。全国の茶の栽培面積の6割以上を占める煎茶荒茶の主要品種「やぶきた<sup>28</sup>」は、被覆条件下において葉緑素の反応が鈍く生葉が鮮やかな緑色にならなかったり、日光から遮断されることで茶樹に負荷がかかったりする<sup>29</sup>等、てん茶荒茶の製造は容易ではないとされる。

そのため、煎茶生産から抹茶生産への転換に向けて、てん茶荒茶の生産に適した品種への改植・新植が求められ、茶に関する基本方針においても、被覆条件下でも多収で色

<sup>23</sup> 全国茶生産団体連合会調べ（農林水産省「茶をめぐる情勢」(令7.10)）。

<sup>24</sup> 栽培した茶樹から摘採し、加工する前の茶葉。

<sup>25</sup> 「荒茶」は、摘採した生葉を荒茶加工（一次加工）したもの。

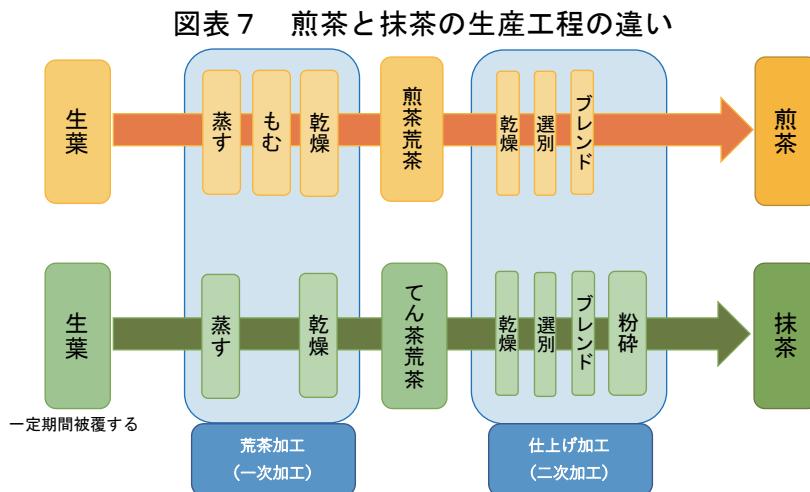
<sup>26</sup> 生葉の緑色はクロロフィル（葉緑素）に由来する。被覆によって遮光することで、クロロフィルが増加する（国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構「被覆茶安定生産マニュアル」(平30.4.1) 7頁）。

<sup>27</sup> 静岡県経済産業部農業局お茶振興課「めざせ！お茶博士 こどもお茶小事典」(令2.3.31)

<sup>28</sup> 静岡県は88%、京都府は53%、鹿児島県は29%を占める（令和6年度）（農林水産省「茶をめぐる情勢」(令7.10)）。

<sup>29</sup> テレビ静岡「空前の抹茶ブームの裏で廃業相次ぐ茶農家 転換迫られる茶業界 苦境が続く静岡でも聞こえる“ジレンマ”」(令7.9.26) <<https://www.fnn.jp/articles/-/934946>>

沢、滋味に優れた「せいめい<sup>30</sup>」等の品種導入を推進するとしている。他方で、新品種に改植・新植するとなると5年程度の未収益期間が生じてしまうことから、抹茶の需要の伸びに合わせて柔軟に転換が進むものではなく、中長期を見据えた対応が求められる<sup>31</sup>。



注：生産工程を簡略化したものです。

(出所) 静岡県経済産業部農業局お茶振興課「めざせ！お茶博士 こどもお茶小事典」(令2.3.31)、伊藤園「抹茶の製造工程 仕上げ加工工程」『お茶百科』<[https://www.ocha.tv/how\\_tea\\_is\\_made/process/finnish\\_maccha/](https://www.ocha.tv/how_tea_is_made/process/finnish_maccha/)>より作成

#### イ 生産性の向上に向けた技術の開発

てん茶の生産に必要な被覆作業は、最も労働負担の大きな作業の一つ<sup>32</sup>だが、被覆資材の固定など技術的な課題から機械化が困難でもある。

そこで、令和6年10月に施行されたスマート農業技術活用促進法<sup>33</sup>に基づく「生産方式革新事業活動及び開発供給事業の促進に関する基本方針<sup>34</sup>」では、被覆等の省力化に係る技術について、令和12年度までに実用化を目指すこととしており、その実現により大幅な労働時間の削減が期待される。

#### ウ てん茶加工施設の整備

てん茶は、荒茶加工（一次加工）における「蒸す」、「乾燥する」工程は煎茶と共通する（図表7）が、生葉の緑色を生かすには専用の加工施設が必要である。茶に関する基本方針は、てん茶加工施設の整備を推進するとしているものの、これまで政府の支援<sup>35</sup>により導入されたてん茶用の荒茶加工施設数は、平成27年度から令和5年度の10年間で45

<sup>30</sup> 令和2年に品種登録され、栽培面積は令和5年で130ha、全体に占める割合は0.4%である（農林水産省「茶業及びお茶の文化に係る現状と課題」（令6.11））。

<sup>31</sup> 農林水産省「茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針有識者検討会（第2回）（令7.2.10）議事概要」

<sup>32</sup> 農林水産省による聞き取り調査によると、圃場管理作業別労働時間割合は、摘採・整枝（18%）、被覆（18%）が同率1位である（農林水産省「茶業及びお茶の文化に係る現状と課題」（令6.11））。

<sup>33</sup> 「農業の生産性の向上のためのスマート農業技術の活用の促進に関する法律」（令和6年法律第63号）

<sup>34</sup> スマート農業技術活用促進法第6条第1項に基づき策定される基本方針。

<sup>35</sup> 強い農業づくり交付金、産地パワーアップ事業、農畜産物輸出拡大施設整備事業。

施設<sup>36</sup>にすぎない。また、てん茶の仕上げ加工（二次加工）には、石臼等の粉碎機で粉碎して粉末状にするという特有の工程がある（図表7）が、この粉碎機も不足しており、現場では、茶業ではない製粉企業等に粉碎を委託可能かを検討する茶商もいる<sup>37</sup>。

そのため、煎茶生産から抹茶生産への転換に向けて、加工施設の整備の加速化を図ることが求められる。

### （3）抹茶の安定供給体制の構築への支援

前述のように、抹茶と煎茶は、生産に適した品種、栽培方法、加工工程が異なることから、品種転換、さらに加工施設の整備が必要となるが、施設整備には億単位の費用がかかるともいわれ<sup>38</sup>、支援の充実が求められる。政府は、「持続的生産強化対策事業のうち茶・薬用作物等地域特産作物体制強化促進事業（令和7年度予算11.5億円）」、「産地生産基盤パワーアップ事業のうち園芸作物等の先導的取組支援（令和6年度補正予算110億円のうち4.5億円程度）」といった措置を講じている。また、自治体が単独で事業等を措置している例もあり、静岡市では、抹茶生産に向け品種転換を伴う改植事業に対し補助金を交付している<sup>39</sup>。

抹茶生産をめぐっては、従来の煎茶生産だけでは経営が厳しくなっており、抹茶価格の高騰に伴う収益向上の見込みが抹茶への生産転換の後押しとなっているとの声<sup>40</sup>や、個人でも参入しやすいように支援の拡充を求める声<sup>41</sup>等、煎茶生産から抹茶生産へと切り替える意欲が高まっていることも踏まえ、適切に支援していくことが必要だろう。

## 4. 他国との市場の競合

### （1）世界全体における緑茶の生産及び輸出の現状

世界全体の緑茶の生産量は、令和5年は217万2,474トンで、中国が89.0%、ベトナムが4.1%、そして日本が3.5%の順となっている。また、輸出量は38万5,759トンで、中国が80.2%、ベトナムが15.8%、そして日本が2.0%の順となっている<sup>42</sup>。

日本は、10年前までは生産量、輸出量ともに世界2位だったが、現在はベトナムにその地位を譲っている。ベトナムは、生産量では日本の1.17倍にすぎないが、輸出量では8倍もの差がある。これは、同国が海外市場における緑茶の潜在的な需要を認識し、海外需要に対応して輸出に力を注いだ結果であるとの分析がある<sup>43</sup>。

<sup>36</sup> 農林水産省「茶業及びお茶の文化に係る現状と課題」（令6.11）

<sup>37</sup> 『日本経済新聞』（令7.10.27）

<sup>38</sup> 『日本農業新聞』（令7.9.14）

<sup>39</sup> 静岡市「静岡市茶生産改良整備事業（茶園改良整備事業・改植事業）」

<sup>40</sup> 前掲脚注37

<sup>41</sup> 前掲脚注29

<sup>42</sup> International Tea Committee, Annual Bulletin of Statistics 2024, 2024, pp.31

<sup>43</sup> 比佐優子、比佐章一「緑茶の輸出と製茶業の特徴-静岡県と鹿児島県の事例から-」『帝京経済学研究』57巻2号（令7.3.31）94頁

## （2）中国における抹茶の大量生産体制の確立

日本産抹茶は、伝統的な製茶技術を用いた品質の良さ<sup>44</sup>やブランド力、茶文化への関心の高まりによって、海外で非常に人気がある。一方で、抹茶の海外需要の拡大に対して、日本からの供給が追いつかず需要を逃す中、中国が、抹茶の大量生産体制を確立し、生産拡大に取り組んでいる。

中国の抹茶生産地の一つは貴州省銅仁市である<sup>45</sup>。同市に本社を置き、中国茶の栽培、研究開発、生産、マーケティングを行うある企業は、平成29年、日本等から専門家を招き技術を取り入れ、年間4,000トンの抹茶生産能力<sup>46</sup>をもつ世界最大規模の抹茶生産工場を同市に建設し、抹茶の大量生産体制を確立した<sup>47</sup>。

銅仁市政府は、てん茶生産量を令和7年中に1,750トン以上、令和8年に2,200トン以上とする生産拡大目標を掲げている<sup>48</sup>。日本のてん茶の生産量は令和6年で5,336トン（前掲図表6）であるが、同市が掲げる目標が実現すれば、一都市で日本の約4割規模のてん茶生産が行われることになる。そして、今後さらに生産の高度化や標準化が進めば、日本の生産量を上回る可能性もある。

輸出に取り組む日本の事業者、生産者、輸出品目団体等への聞き取り調査によると、「日本産茶は、品質面で中国産と差別化されているため、中国産に大きくシフトする可能性は低い<sup>49</sup>」という。一方で、このまま日本産抹茶の供給不足が続くと、安定的に供給される中国産のニーズが各国で高まり、日本産抹茶の品質面での優位性を生かせなくなることが懸念される。

## （3）種苗流出の防止

日本産抹茶が世界的に評価を受ける中、日本の優良品種の種苗が、抹茶の増産に取り組む中国をはじめ他国に流出すると、供給量だけでなく品質でも他国との競合が生じることが懸念される。種苗は一度流出してしまうと、海外における日本産品種のブランド力を取り戻すことが困難となり、これまでにもシャインマスカット（ブドウ）やレッドパール（イチゴ）等の種苗が海外に流出し、日本に利益が還元されず、流出先国で生産が拡大したり、割安な生産物が輸出されたりした例がある<sup>50</sup>。

すでに、日本産抹茶は、海外のオンラインサイトで高額で転売される例や模倣品が出回る例が多数発生していると報じられている<sup>51</sup>。同様に、今後、オンライン取引等による抹茶生産に適した種苗の流出も懸念される。

そのため、抹茶の安定供給体制の構築と並行して、種苗の流出防止に一層取り組むこと

<sup>44</sup> たとえば、日本産抹茶は甘く香ばしいが、他国産は土臭さがあるとの分析がある（水上裕造「外国産抹茶と比較した日本産抹茶の特徴を表す香氣寄与成分」『茶業研究報告』132号（令3.12）61頁）。

<sup>45</sup> 『東京新聞』夕刊（令7.8.26）

<sup>46</sup> 贵州省工业和信息化厅「铜仁市三大举措推动抹茶产业集群化发展」（令4.1.17）

<sup>47</sup> 前掲脚注45

<sup>48</sup> 同上

<sup>49</sup> 農林水産省「米国の関税措置による農林水産物・食品の輸出への影響と政府の対応について」（令7.4）

<sup>50</sup> 農林水産省「国内育成品種の海外への流出状況について」（令元.6.28）

<sup>51</sup> 『日本経済新聞』（令7.7.3）

で、日本産抹茶のブランド力や品質の良さ、そして国際競争力を維持する必要がある。

#### 4. おわりに

昨今、茶の輸出について、米国の輸入関税が非課税から15%に引き上げられた<sup>52</sup>影響を懸念する声もあった<sup>53</sup>が、関税の影響を打ち消すほど海外からの引き合いが強く<sup>54</sup>、輸出は好調である。このように抹茶の需要は想定以上に拡大しており、我が国の農林水産物・食品の輸出拡大だけでなく、茶農家の所得向上や茶業の振興にも貢献することが見込まれ、こうした好機を逃さないよう、抹茶の安定供給体制の構築が急務である。他方で、拡大する需要を狙う他国と市場の奪い合いになることも懸念されることから、種苗の流出防止にも早急かつ一層取り組む必要がある。

これまで、米や小麦といった「素材」から、ご飯やパンといった「製品」が生産されているが、近年では、パックご飯のように「製品」を加工して付加価値を高めた「加工品」の需要が高まっている。そのため、「製品」が従来の「素材」のような位置付けに置かれる現象がみられ、そうした場合、「製品」の価格競争力が弱まり、生産コスト等の価格転嫁が難しくなるおそれがある。抹茶は、てん茶を素材として生産される「製品」であるが、抹茶スイーツ等の加工食品の「素材」としての需要が高まっており、「製品」としての抹茶の価値の低下が懸念される。

1200年以上前に中国から日本に伝わった茶は、長い年月をかけて、製法から喫茶法に至るまで独自の発展を遂げ、特に「茶道」は、高い精神性やおもてなしの心を育む、我が国を代表する文化となった。これは、上流階級に広まり精神性が加えられた茶道を、千利休が「より具体的かつ系統的な規則を定め、(省略)庶民化した」ことで、「和敬清寂<sup>55</sup>」の精神が重んじられることとなったことによる<sup>56, 57</sup>。文化は、他国が模倣することが困難な独自の付加価値を創出することができるため、抹茶の製品としての価値、そして、他国産と競合する上での国際競争力の維持が可能となる。日本産抹茶の需要増加を一過性のブームに終わらせず、長期的な茶の輸出拡大につなげていくためには、早急な安定供給体制の構築や種苗の流出防止と合わせて、海外に向けた茶文化の魅力発信の取組が重要である。

(とくなが はるな)

<sup>52</sup> トランプ米国大統領は令和7年11月14日、牛肉、バナナ、緑茶など幅広い農畜産物を相互関税の対象から除外する大統領令に署名した(『日本農業新聞』(令7.11.16))。

<sup>53</sup> 『日本経済新聞』(令7.7.29)

<sup>54</sup> 『日本農業新聞』(令7.9.3)

<sup>55</sup> 茶道で、主人と客とは心なごやかにお互いを敬い、茶室、茶道具などは清楚、質素を心がけること。

<sup>56</sup> 王挺、筒井和美「日中の茶文化と茶産業の発展状況」『研究紀要(愛知教育大学家政教育講座)』第43号(平26.3.31) 50、52頁

<sup>57</sup> 日本の茶は中国から伝わったものであるが、中国では、茶の文化はあくまで文人趣味とした茶のたしなみであり、個性を重視し理屈を楽しみ口頭で語ることを主体として繋いできたため、形式美として残らず、その時代の文人趣味に依存して変化していった(趙方任「世界の茶の文化セミナー第2回セミナー(平20.10.4)日本と中国 茶の文化の比較」<<https://jsmaeda.stars.ne.jp/webcontents/katudou/pdfsekaichanoteb.pdf>>)。