

抹茶とMATCHA ～海外における抹茶流通の実態～

米国をはじめ海外では、“MATCHA”と標記されている商品が多数販売されている。世界各国で抹茶ブームといわれているが、「抹茶」と「粉末茶」の違いを正しく理解していない場合もあるなど、流通消費にかかわる人たちの抹茶に対する認識は様々である。

そのような中、2015年6月に静岡で開催された国際標準化機構（ISO）の茶に関する専門委員会において、抹茶の国際規格を定めることを日本が提案し、2017年12月のロンドン会議において策定に向けた議論が開始された。

日本産抹茶の海外輸出を拡大していくためには実需者の実態を知ることが不可欠であり、併せて抹茶の国際規格化にも注視していく必要がある。本セミナーでは、米国における抹茶の流通消費動向や、ISOにおける議論の最新情報、海外で流通する“MATCHA”の成分的な特徴などを報告し、日本茶の輸出拡大に向けて関係する茶業者の間で情報共有を図る。

- 1 日 時 2018年2月13日（火） 午後1時30分から3時30分
- 2 場 所 男女共同参画センターあざれあ2階 大会議室（静岡市駿河区馬淵1丁目17-1）
- 3 内 容
 - (1) 開 会 13:30
 - (2) 講演1 13:35
米国における抹茶の流通消費動向
小栗史也 アクセンチュア株式会社 戦略コンサルティング本部 マネージャー
米国において抹茶は、主に抹茶ラテや菓子類等に加工されて小売店や外食産業で販売されているが、どの国で生産された、どのような品質の抹茶が流通しているのか不明確であった。本講演では、日本茶輸出促進協議会が2017年に実施した「抹茶流通消費動向調査」で明らかになった、米国での抹茶流通の実態を報告する。
 - (3) 講演2 14:45
抹茶の国際規格化と化学成分
堀江秀樹 農研機構 果樹茶業研究部門 茶業研究領域 茶品質機能性ユニット長
国際標準化機構（ISO）では抹茶の国際規格策定に向けた取り組みが開始された。本講演ではISOでの議論の経過とともに、化学成分から見た抹茶と粉末茶の違いや、世界で流通する様々な“MATCHA”の成分的な特徴を報告する。
 - (4) 閉 会 15:30
- 4 定 員 120人（定員になり次第、締め切ります）
- 5 参加費 無料
- 6 主 催 日本茶輸出促進協議会・公益財団法人世界緑茶協会

<講演者の紹介>

小栗史也 アクセンチュア株式会社 戦略コンサルティング本部 マネージャー

アクセンチュアで主に官公庁・金融関連を中心に従事。農林水産省「輸出戦略実行事業」で日本産農産物の海外調査・輸出戦略策定関連の業務を2014年から務める。同事業「茶部会」では日本茶輸出促進協議会と連携し、世界各国で茶の嗜好性調査や市場分析を実施する。

堀江秀樹 農研機構 果樹茶業研究部門 茶業研究領域 茶品質機能性ユニット長

専門分野は農芸化学、食品科学。農業環境技術研究所、野菜茶業試験場（茶、野菜）などを経て、現職の茶品質機能性ユニット長を務める。野菜や茶の品質と評価法などで多くの業績を持ち、近年は抹茶の化学成分による評価法などに取り組む。

申込先 公益財団法人世界緑茶協会

FAX 054-202-1460

E-mail tea@o-cha.net

<参加申込書>

平成29年度 日本茶輸出促進協議会 輸出促進セミナー		
日時 2018年2月13日(火) 午後1時30分から3時30分		
場所 男女共同参画センターあざれあ2階 大会議室(静岡市駿河区馬淵1丁目17-1)		
所属名 または 県・市町名		
(ふりがな) お名前		
連絡先	TEL	
	FAX	
	E-mail	

■上記に記入のうえFAXで申し込むか、上記事項を電話かメールでお申し込み下さい。

■記載いただいた個人情報、本セミナーの受付業務のみに使用します。