

NARO RESEARCH PRIZE 2021

世界で需要が高まる抹茶の国際標準化推進

抹茶国際標準化推進グループ

角川 修¹⁾、谷口 郁也²⁾、野村 幸子¹⁾

(果樹茶業研究部門 ¹茶業研究領域、²果樹品種育成研究領域)

研究の目的・背景等

緑茶の輸出は堅調に推移（2010年42億円→2020年162億円）している。抹茶は世界中で人気が高まり海外産も出回っているものの、粗悪品も含まれており、市場適正化のための規格が必要であり、日本が中心となって抹茶の定義の規格化をめざし国際標準化を推進している。

研究の概要

2000年頃から緑茶の世界的な需要が増加してきたことを受け、ISO（国際標準化機構）／TC34（食品専門委員会）／SC8（茶分科会）で「緑茶の定義」規格が議論され始めた。しかし、その規格の原案段階で、緑茶の成分量に関する要件が、玉露や抹茶を規格外とするものになりそうだという情報を入手し、日本代表として修正提案の末、規格に抹茶や玉露の成分特性に関する文言を明記することに成功した（図1）。

その後、茶の国際標準化の国内審議体制の構築や、2015年のISO／TC34／SC8静岡会議には誘致から関わり、角川領域長が代表団長として会議に出席した。その頃から、需要が増加しつつあった抹茶の国際標準の必要性を主張し、抹茶ワーキンググループ設置を実現させた（図2）。

現在、コンビーナである角川研究領域長のもと、本部知的財産部国際標準化推進室と連携し、抹茶の栽培法、加工法等をまとめた技術報告書の作成や各国の抹茶サンプルの収集や化学成分分析を進めている。

これらの活動に対して、令和2年度産業技術標準化事業表彰「経済産業大臣表彰」を受賞した（図3）。

ISO/TC34/SC8(国際標準化機構/食品専門委員会/茶分科会)における活動

緑茶の定義

2009年より活動開始。当初、規格から除外される恐れがあった抹茶や玉露が含まれるよう提案し、成分特性に関する文言が追加され、**抹茶や玉露も含んだ規格発行(ISO 11287)につながった。**

抹茶の定義

2015年 ISO TC34/SC8静岡会議開催に日本団長として参加し、抹茶の国際標準化を提案。
2020年 抹茶の国際標準を審議するワーキンググループが設置され、角川研究領域長が**コンビーナに就任。**

抹茶の生産工程



遮光栽培



てん茶機



石臼挽き



抹茶

図1 抹茶の定義の規格化を目指し、国際標準化を推進

◎ 国際市場において抹茶の定義が明確化され、市場の混乱が解消

→ 粗悪品の排除や抹茶の適正な評価につながる

◎ 日本発の抹茶の栽培・加工技術が規格化され、抹茶の国際的な認知度がアップ

→ 日本産抹茶の輸出拡大により国内茶生産者、流通業者等の収益拡大

図2 規格化による日本茶の国際競争力強化

2020年 角川研究領域長は、これまでの活動に対して、**産業技術標準化事業表彰「経済産業大臣表彰」**を受賞



図3 産業標準化表彰