

TEA TIME

Vol. 105
Sep.2025

お茶料理研究会 NEWS LETTR



Tea Time Cooking with Cha

2025年お茶料理コンテスト応募作品（料理部門）

茶 ロ ッ ケ



材料

2人分



玉ねぎ	100g（約½個）	<抹茶コロッケ衣>	<飾り> お好みで
鶏むねひき肉	50 g	卵、パン粉	フリルレタス
バター	10 g	<ほうじ茶コロッケ衣>	トマト
じゃがいも	360 g（大2個）	卵、パン粉、炒りごま	塩、こしょう
炒りごま	3 g	揚げ油	和風ドレッシング
すりごま	3 g	<たれ>	粉チーズ
抹茶	小さじ1	白味噌	20 g
ほうじ茶パウダー	小さじ1	牛乳	20 g
		抹茶／ほうじ茶パウダー	お好み



作り方

- ① フライパンにバターを入れ、玉ねぎを炒める。
- ② 玉ねぎの色が変わってきたら、鶏むねひき肉を入れ、さらに炒める。
- ③ じゃがいもを柔らかくなるまでゆでる。
- ④ ②に③と、炒りごま、すりごまを入れて混ぜる。
- ⑤ ④を2つに分けて、抹茶とほうじ茶パウダーをそれぞれ入れて丸める。
- ⑥ <衣をつける>抹茶コロッケには、卵とパン粉を、ほうじ茶コロッケには、卵、パン粉、炒りごまを付ける。
- ⑦ 180℃できつね色になるまで揚げる。
- ⑧ たれは、白味噌、牛乳に、抹茶またはほうじ茶パウダーを入れて混ぜる。
- ⑨ お皿にフリルレタスとトマトを並べ、たれを皿に広げた上にコロッケを置き、粉チーズをふる。和風ドレッシングを野菜にかけて完成。



RECIPE & PHOTO

鈴木 結音さん

お茶を使った料理はデザート系が多い中、揚げ物に使うのは珍しいなと思い、コロッケにしてみました。見た目や彩りも考えて、抹茶の緑色とほうじ茶の茶色を選び、ごまを入れて食感を良くしました。たれはお茶の風味や色が引き立つように白味噌を使い、牛乳と合わせることで、カルシウムも摂取できるようにしました。

抹茶バブルと日本茶業の転換点

鹿児島県立短期大学 お茶料理研究会世話人 木下 朋美

2025年は日本の茶業を取り巻く状況が大きく変わりました。まず国内の茶生産量に関して、2月に2024年の荒茶生産量の発表があり、統計が始まって以来65年間日本一であった静岡県に変わり鹿児島県が1位になりました。機械化が進み、ドリンク原料を多く生産している鹿児島県は夏茶以降の生産量が多いという点も1位になった要因の一つでした。しかし続いて8月に発表された2025年の一番茶の生産量でも、鹿児島県が静岡県を抜いて日本一となりました。

もう1つはここ数年続いている世界的な抹茶ブームが過熱していることです。そのため煎茶から碾茶もしくは碾茶風の茶（モガ茶）の生産量が増加しました。供給量の減った煎茶の相場は上がり、二番茶や三番茶でも去年の2～3倍の価格となりました。

この20年程、毎年のように前年の価格を割る「価格低迷」という言葉ばかりを目にし、その結果、茶の生産者の減少もみられました。そうした中、煎茶の荒茶取引価格が20年前位の水準になったことは喜ばしいことでした。しかしあまりに急激な変化に、今度は問屋や小売店が大変な状況となり茶製造業の倒産が過去最多となってしまいました。消費者にとっても喜ばしくない状況で、お茶の仕入れ価格の増加が小売価格に転嫁され、抹茶など2倍の値段になるものも出てきました。

北米やヨーロッパ、中東、東南アジアでは、何年も前から抹茶が定着しつつありました。昨年訪問したウィーンで日本茶を扱うお店を何軒か訪問しました。日本食レストランはお客さんがいっぱい、抹茶のドリンクも人気でした。日本茶の専門店で抹茶ラテや本格的な抹茶を味わえるお店もありましたが、客足が絶えず、若い女性客はお店の方が抹茶を点てる動画を撮ったり、抹茶ラテと自撮りをしたりして楽しんでいました。



ウィーンのティールーム MISA（2024年8月撮影）

今年は抹茶ブームのピークなのか、日本の抹茶が今の10倍必要だという海外バイヤーもいますし、

国内には転売ヤーが抹茶を買い集めに来る状況が続いています。抹茶バブルに関するネットニュースも新茶時期が過ぎれば落ち着くかと思いましたが、9月に入ってもなお目にします。

日本の茶生産は明治時代以降、海外のマーケットニーズの影響を受けながら変化していましたが、今年1月、農林水産省から茶の生産に関し、煎茶から碾茶への転換が示され、4月に発表された「茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針」に盛り込まれました。抹茶ブームの過熱が一段落してもコーヒーに変わるものとして、海外の「茶のある暮らし」に浸透していくものと思います。一方で日本の「茶のある暮らし」はどうなるのか。安定的に抹茶や煎茶などが供給され、茶文化を継承していくことができるのか。食育などの取り組みを進める一方で、今後の茶の生産・流通が中国産の抹茶やドリンク原料の動向と共に注視されます。

茶生産地だより

宮崎県における烏龍茶づくりの取り組みとその魅力

宮崎県東臼杵北部農業改良普及センター 高嶋 和彦

宮崎県山間部では、地域の恵まれた自然を生かして烏龍茶の生産に力を入れています。私は宮崎県の職員として農業改良普及センターや研究機関で、地元の農家さんと一緒に烏龍茶の生産技術や品質向上に取り組んできました。そこで、宮崎県の烏龍茶づくりの工夫や魅力を、皆さんに紹介します。

1. 宮崎県の烏龍茶づくりの特徴と工夫

宮崎県西臼杵郡（高千穂町、五ヶ瀬町、日之影町）では、平成21年から烏龍茶の生産がスタートしました。この地域は昔から釜炒り茶の生産が盛んですが、高齢化や消費量の減少で茶農家さんの経営が厳しくなっていました。そこで、当時、若手の農家さんと話し合い、「日本一の烏龍茶産地を目指そう!」と新しいチャレンジを始めました。

当時は技術や知識が十分でなく、香りや味が安定しませんでした。農家さんと一緒に改良を重ね、徐々にレベルアップ。摘採した生葉を日光に晒し、攪拌と静置を繰り返して花様の香りを発揚させる「萎凋（いちょう）」という作業が、手作業であるため労力的に大変だったのですが、私が研究機関に異動したのを契機に、萎凋作業を自動化する機械開発の研究に製茶機メーカーと共同で取り組み、西臼杵地域の烏龍茶製法の確立に繋がりました。

現在、西臼杵郡の烏龍茶は、日本茶AWARD等でも高い評価を受け、今では、多くの農家さんが商業的に烏龍茶の生産を行い、経営の柱の一つになっています。

2. 緑茶用品種を用いた国産烏龍茶の魅力

宮崎県で生産する烏龍茶の特徴は、台湾系や中国系の烏龍茶用の品種ではなく、国産の緑茶用品種の茶葉を使っている点にあります。烏龍茶は、台湾や中国が主産国ですが、緑茶用品種で烏龍茶をつくると高品質な烏龍茶は難しいというのが、茶業界の大方の認識でした。しかしながら、農家の皆さんの努力や機械の開発によって、緑茶用品種ならではの風味が生まれるようになりました。

品種ごとに異なる香りは外国産のものとは異なり、品種によっては花やフルーツを思わせる香りから穀物を連想させるような香りまで様々であり、日本食や和菓子にもよく合います。料理のアレンジにもぴったりで、国産ならではの新しい烏龍茶の楽しみ方が広がっています。更には、烏龍茶の生産技術を活かすことで紅茶の品質向上にも繋がっています。



特徴ある烏龍茶や紅茶

おわりに

烏龍茶の取り組みを産地として取り組み始めてから16年、全国的に烏龍茶に取り組む農家さんも増えてきましたが、西臼杵は日本一の烏龍茶産地といっても過言ではないと思っています。宮崎県の烏龍茶は、「みなみさやか」、「たかちほ」、「うんかい」、「なごみゆたか」、「はるのなごり」等、魅力ある品種も数多く、今までにない香りや味わいが楽しめます。料理やデザートとの新しいペアリングを探すのにもぴったりです。ぜひ一度、宮崎の烏龍茶を試してみてください！