

4. 台湾での日本茶セミナー開催

(1) 目的

台湾域内においては緑茶の消費は伸びており、特に台北、台中、高雄などの大都市圏に於いては緑茶の消費は伸びており、それに伴って日本茶についても、台湾域内への輸出は伸びている。

日本茶は品質的には優れているが、価格的な面で、競合する他国産緑茶などに比べ高価であり、競争力が削がれている。

しかし、台湾域内に於ける日本ブランドは「高品質」、「おしゃれ」、「あこがれ」等の優位なイメージがあり、緑茶についても他国産との比較の中で優位にある。

また、若者を中心に日本語学習熱もあり、境域環境も良好であることから、日本茶の普及活動の基礎として教育事業を行う環境は整っている。

台湾向け日本茶輸出の増加のためには、台湾向けの輸出関係者に於ける輸出に対する実施体制を確立することが重要であるが、台湾での日本茶の普及推進を図るため、11月に開催される台湾茶業博覧会に参加し、セミナー等PR活動を実施した。

このセミナーを中心とした日本茶普及事業に於いて効果的に普及推進を図る方策を検討するために日本国内の台湾向け輸出の茶業関係者を中心にセミナーに向けての実施方針を検討し、参画に備えた。

また、台湾を含めた海外での日本茶の普及には、当該国内で日本茶の魅力を十分に説明できる現地の人材の確保が重要である。

そのためには、台湾国内の茶業関係者の協力が欠かせない事からも、台湾茶業博覧会でのセミナー開催に当たり、実施主体または協力態勢を期待できる組織として、台湾区製茶工業同業公会、台北市茶商同業公会、農業委員会茶業改良場、国立台湾大学園芸系学部、との協力関係を構築して教育課程の確立と実施を図った。

日本茶は価格訴求ではなく、品質と日本茶に付加価値として日本文化の優位性を訴える必要があり、そのためには、日本茶が持っているストーリーや背景を消費者や消費者に直結するバイヤーをターゲットとした日本茶セミナー及び試飲会などの普及活動が、日本茶輸出の増大には有効である。

また、日本茶の多用途利用の提案として抹茶を材料にした菓子類を提案するなど、日本茶の食文化、喫茶文化としての多様性と現代性を合わせて提案する。

台湾において日本茶の楽しみ方や特徴を紹介し、多様な製法と使い方も合わせて経験することで、日本茶と他国産製品との差異を周知させることを目標に、高品質な日本茶ブランド確立に貢献した。



(2)内容等

☆実施期日 平成27年11月12日～18日

☆実施場所 台北市 台北南港展覽館
国立台湾大学

☆実施者 6名 (通訳3名)

ア 広報媒体及びパンフレット等によるPR

イ セミナー等の開催

(ア)事前調整・準備の内容

A 関係機関との調整

台湾区製茶工業同業公会

台北市茶商同業公会

農業委員会茶業改良場

国立台湾大学園芸系学部



【台湾大学との打合せ】



【茶業改良所との打合せ】



【改良所茶園風景】

B セミナー開催の周知・PR方法

台湾茶業博覧会主催者によるPR及び前項地元関係団体による

C 参加者の募集方法

・前項PR及び出展ブースにて募集

・台湾大学セミナーは大学当局にて行う

(イ)取組内容

A 開催場所(都市、会場等)

・台北市「台湾茶業博覧会」会場内ブース及び特設ステージ

・台湾大学に於ける日本茶セミナー開講

B 対象者・参加人数

・入場来場者数不明

・台湾大学セミナー受講者 30名

・現地協力団体の構成員 下記団体構成員約50名

台湾区製茶工業同業公会

台北市茶商同業公会

農業委員会茶業改良場

C 産品紹介の方法・期待される波及効果

☆博覧会会場

- ・日本茶試飲
- ・日本茶の淹れ方デモンストレーション
- ・日本茶の製法と種類(セミナー形式)
- ・抹茶・粉末茶の菓子類試作と食べ比べ
- ・日本茶20種類の展示

☆台湾大学日本茶セミナー

- ・日本茶概論
- ・日本茶の淹れ方
- ・抹茶の利用法(菓子作り)
- ・茶歌舞伎実技



【台湾茶業博覧会会場】

★台湾国際茶業博覧会実施報告 ・報告者 白形和之

台北世界貿易中心南港展覽館行なわれた台湾国際茶業博覧会に出展。

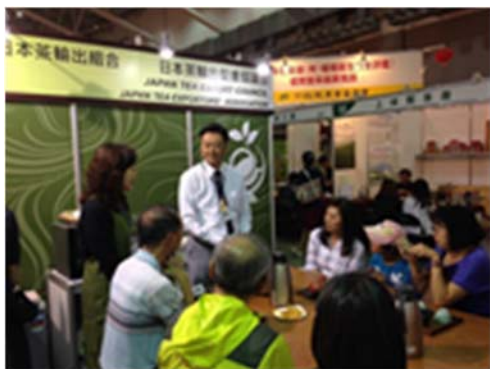
ブース内では茶葉の展示(普通蒸煎茶、深蒸煎茶、玄米茶、玉露、ほうじ茶、芽茶、番茶、蒸製玉緑茶、碾茶、抹茶、釜炒り茶、冠茶、阿波番茶、碁石茶など)と石臼で碾茶をひくコーナーと、煎茶、深蒸茶、玉露、抹茶、日本茶生産状況、抹茶のお菓子のセミナー、を時間ごとにおこないました。イベント自体は年々コーヒーブースが増えており今年はスペースの三分の二がコーヒーで残りがお酒とお茶ブースでした。不双産業も今年はコーヒーのドリップパックをデモで作っていました。以前は日本茶を探している業者も多かったのですが今年は特に少なく感じました。色々な規制も関係あると思いますがある程度商流が確定して落ち着いてきたのだと思います。逆にベトナムの業者が抹茶を売り込みにきたりとかかなり様子が変わってきた印象でした。ただ日本茶ファンは確実に増えており熱心に専門的な質問をしてくる方が多かったです。今回ハリオのポットでお湯だし、水出し、氷出しと試飲用茶を作ったのですこれがとても評判がよく特に氷出しはとて味が濃く美味しい。これが煎茶?こんな味初めてとかなり驚かれていました。石臼も人気があり記念撮影をされていく方が多かったです。今後は日本茶の差別化をどう消費者に啓蒙していくかがテーマだと感じました。

★台湾大学日本茶セミナー

台湾大学 30名を対象にセミナーを行いました。

内容は日本茶の種類、淹れ方、抹茶を使ったお菓子作り講座と茶歌舞伎を行いました。茶歌舞伎は玉露、煎茶、玄米茶、釜炒り茶、深蒸し煎茶。

色々なお茶の楽しみ方を提案できたと思います。



【台湾大学でのセミナー風景】