

大学生におけるリーフ緑茶の摂取状況と嗜好性：
急須で緑茶を淹れる文化継承を目指して

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2016-06-06 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 村上, 陽子, 谷本, 亜沙美, 植田(勝山), 郁美 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.14945/00009441

大学生におけるリーフ緑茶の摂取状況と嗜好性

—急須で緑茶を淹れる文化継承を目指して—

村上陽子*, 谷本亜沙美**, 植田(勝山)郁美***

Drinking Habits and Palatability of Green Tea among University Students

Yoko MURAKAMI*, Asami TANIMOTO**, and Ikumi UETA-KATSUYAMA***

Summary

The present study examined attitudes and behaviors regarding green tea among university students. The drinking habits and palatability of green tea among 124 males and 182 females were surveyed. When drinking habits were compared regarding four types of tea, namely green tea brewed using a teapot, a tea strainer, or tea bags, and bottled green tea, bottled green tea was most frequently used compared to the other types. Awareness and palatability of green tea was very high, while frequency of consumption was low. Specific properties of green tea, namely taste, flavor, associated habits, and health consciousness, seemed to attract students in contrast to its other properties. Students living on campus had fewer teapots than those who commuted from home.

キーワード: リーフ緑茶(急須) green tea brewed using a teapot, リーフ緑茶(茶こし) green tea brewed using a tea strainer, パック緑茶 green tea brewed using tea bags, 緑茶ドリンク bottled green tea

1. 緒言

緑茶は我が国の伝統的な食文化である。近年の健康志向の高まりの中で、カテキン、ポリフェノールなどの緑茶の持つ健康効果が解明され、特定保健用食品に緑茶が取り入れられているものもある。世界全体においても、緑茶は注目を集めている¹⁾。

急須を用いて緑茶(煎茶)を飲む文化は、歴史的には喫茶文化の中では比較的新しいものである²⁾。現在、主流となっている蒸し製の煎茶が開発されたのは18世紀中頃であるが、一般に広く飲まれるようになったのは高度成長期以降のことである^{3) 4)}。緑茶(煎茶)の洗練化と普及の背景には、茶栽培技術の進歩と製茶技術の向上がある⁵⁾。特に、幕末以降、優良品種の覆下栽培をはじめとする各種の茶栽培技術の向上、および茶葉を蒸して揉んで製茶する古い伝統に根ざした特有の技術の洗練化などが玉露などの上級煎茶を生み、我が国の緑茶生産の発展を支えてきたといえる⁵⁾。茶は世界各国に種々存在するが、本当の意味での緑茶(非発酵葉)が残っているのは日本だけである。文化的視点からみて、緑茶の伝統が継承され、その飲み方が確立しているのは我が国においてのみであり、この点にも我が国の茶の文化の最も洗練された部分が見いだせるといえる⁵⁾。このことから、急須で緑茶を飲む習慣を守ることは、文化継承に繋がる。

一方で、緑茶の消費スタイルは多様化している。簡便性や利便性が重視されている昨今においては、ペットボトル飲料(緑茶ドリンク)の需要が増加している⁶⁾。これは、急須で淹れる緑茶(リーフ緑茶)に比べて、緑茶ドリンクが利便性やモバイル性に優れているためとされている⁷⁾。お茶処といわれる静岡県においても、リーフ緑茶の消費量は年々減少傾向にあり⁸⁾、緑茶を急須で淹れる伝統の消失が懸念されている。

そこで本研究では、緑茶文化の継承に関する食育教材開発の一助とするために、緑茶の摂取状況と嗜好性、および学習状況を検討した。さらに、急須で茶を淹れる習慣のあり方をはかるために、茶道具の保有状況を調査し、一知見を得たので報告する。

2. 方法

(1) 調査対象および調査期間

調査期間は2010年4月、調査対象は静岡大学教育学部生2~4年生(男子124名、女子182名、計306名)を対象とした。回収率・有効回答数ともに100%であった。

(2) 調査方法

調査は自記式質問紙法で行い、回答は無記名・選択式とした。調査対象者に質問紙を配布し、その場で回答してもらい、直ちに回収した。調査は、家庭科教育法Iの授業開始前のガイダンス時に行った。調査時に

* 静岡大学家政教育講座

** 長泉町立長泉中学校

*** 静岡県立相良高等学校

おいては、いずれの学生も大学において茶に関する学習を行っていない状態であった。質問項目は、学生本人に関する項目、緑茶の嗜好や飲用状況に関する項目、緑茶の学習経験に関する項目(全18項目)を設定した。尚、調査においては、急須や茶こしを使って茶葉から淹れる緑茶を「リーフ緑茶」、水だしパックやティーパックで淹れる緑茶を「パック緑茶」、ペットボトル・缶・紙パック等の緑茶を「緑茶ドリンク」として⁷⁾、文章とイラストであらかじめ提示した。

(3) 調査内容

緑茶の嗜好性について、「とても好き、まあまあ好き、あまり好きではない、全く好きではない」から1つ選択してもらった。「好き」「まあまあ好き」を高嗜好群、「あまり好きではない」「全く好きではない」を低嗜好群として分析した。緑茶を好きな理由は、高嗜好群を対象として、「味、香り、色、習慣、簡単、便利、健康的、価格、安全」の中から選択してもらった(複数回答)。「味、香り、色」は嗜好性、「習慣、簡単、便利」を簡便性、「健康的、価格、安全」を機能性として分析した。低嗜好群については、緑茶を嫌いな理由を「味、香り、色、習慣がない、手間がかかる、不便、健康的でない、価格、安全でない」の中から複数回答で選択してもらった。

緑茶の認知については、不発酵茶(緑茶)の中でも日本式(蒸し製)といわれる9種類「煎茶、ぐり茶(蒸し製玉緑茶)、番茶、ほうじ茶、玄米茶、玉露、かぶせ茶、碾茶、抹茶」^{9)~11)}を設定し、名前を聞いたことがあるもの全てを選択してもらった(複数回答)。飲用経験についても、同様に行った。

普段の食事の際に飲用する飲み物、または一緒に飲用したい飲み物について、「緑茶、麦茶、紅茶、ウーロン茶、果汁飲料、炭酸飲料水、牛乳、スポーツドリンク、水、野菜ジュース、その他」を設定し、利用頻度の高い順に順位をつけてもらった。

緑茶の飲用形態は、飲用順に順位をつけてもらった。選択項目として、急須で淹れる緑茶を「リーフ緑茶(急須)」、茶こしを使って淹れる緑茶を「リーフ緑茶(茶こし)」、ティーパックで淹れる緑茶を「パック緑茶(ティーパック)」、水出しパックで淹れる緑茶を「パック緑茶(水出しパック)」とし、さらに、「緑茶ドリンク(ペットボトル)」「緑茶ドリンク(缶)」「緑茶ドリンク(紙パック)」「その他」を設定した。

各種緑茶の摂取頻度について、「ほとんど毎日飲む」「毎日ではないが飲む頻度が高い」「気が向いたら飲む」「ほとんど飲まない」「全く飲まない」「経験がない」から1つ選択してもらい、前者3つを高摂取群、後者3つを低摂取群として分析した。

急須で緑茶を淹れる習慣を把握するために、自宅(下宿生は帰省先の実家)に保有する緑茶に関する道具類について調査した。

選択肢として、「急須、茶こし、茶葉、湯ざまし用容器、緑茶のティーパック、緑茶の水出しパック、緑茶ドリンク(ペットボトル)、緑茶ドリンク(缶)、緑茶ドリンク(紙パック)、その他」を設定した(複数回答)。下宿生においては、下宿先に保有する道具類についても調査した。

リーフ緑茶(急須・茶こし)、および、パック緑茶を淹れた経験については、「はい」「いいえ」の二者択一とした。リーフ緑茶(急須)を淹れることに対する自信については、「自信をもって淹れることができる」「なんとなくではあるが、淹れることができる」「あまり自信がないが、淹れることができる」「淹れることができない」の中から1つ選択してもらった。

緑茶のイメージは7つのカテゴリーに分け、情緒的価値として「やすらぎ、まったり、リラックス、情緒的、ゆとり、爽やか、すっきり」、健康面として「健康的、安全・安心、渴きを癒す、美容によい」、簡便性として「手間がかかる、簡単、手軽、便利」、味覚として「おいしい、渋い、後味が良い、苦い、甘い」、対象として「高齢者が飲む、若者が飲む」、価格として「価格が安い、価格が高い」を設定し、複数回答とした。

学校での緑茶の学習経験について、まず、学習経験の有無を調査した。次に、学習経験者を対象として、学習時期は「幼稚園・保育園、小学校、中学校、高等学校、その他」、教科は「国語、算数・数学、社会、理科、英語、保健体育、図画工作・美術、家庭、技術、総合的な学習の時間、生活、クラブ・部活動、校外活動」、学習項目は「緑茶の産業、緑茶の淹れ方、緑茶の歴史、緑茶の利用法、茶場見学、茶葉づくり」の選択肢の中から回答してもらった(複数回答)。

学生本人に関する項目として、出身、および居住形態を調査した。本稿では、出身が静岡県の場合は「県内」、静岡県外の場合は「県外」と記した。居住形態については、自宅住まいは「自宅生」、寮・アパート住まいは「下宿生」とした。

得られたデータは、母比率の差の検定、 χ^2 検定により検討した。

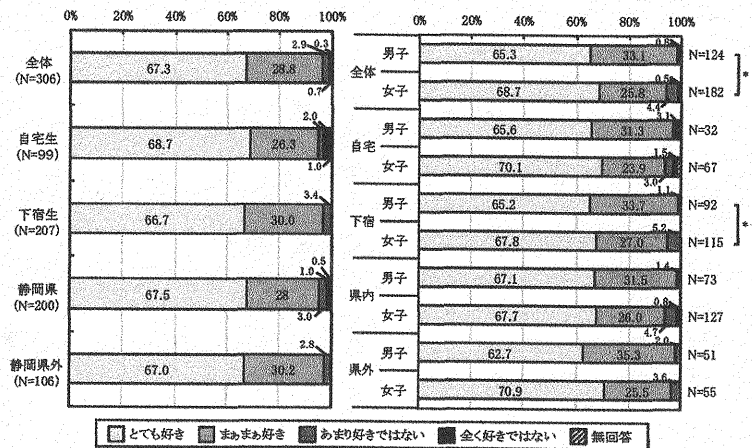


図1 緑茶の嗜好性 (* p<0.1, ** p<0.05, *** p<0.01)

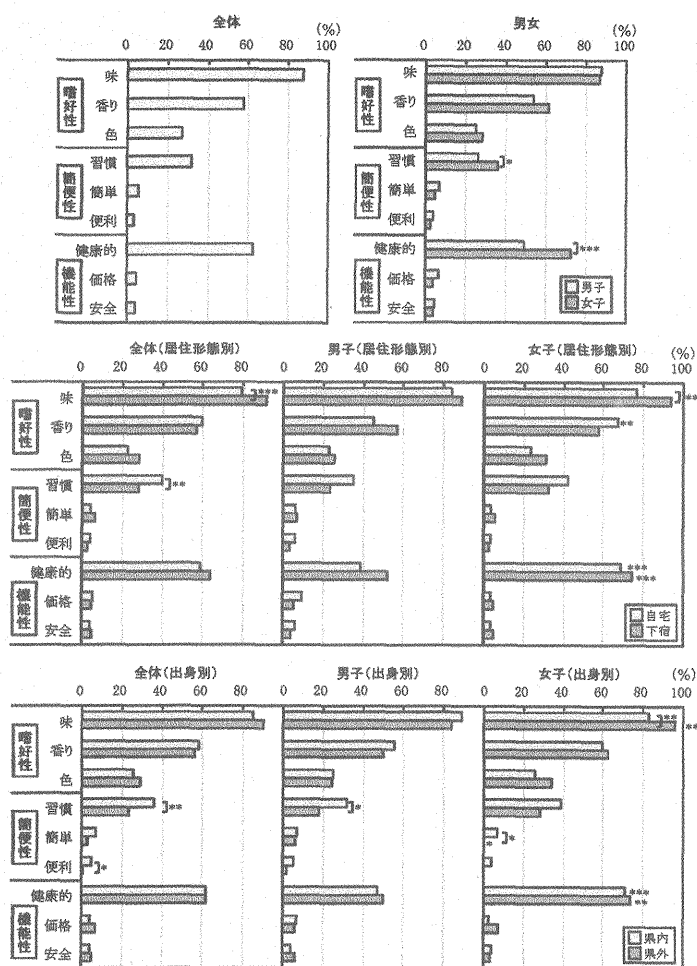


図2 緑茶を好きな理由(複数回答)

居住形態別および出身別における男女間の差は、女子のバーの横に記した(* $p<0.1$, ** $p<0.05$, *** $p<0.01$)。

3. 結果および考察

(1) 緑茶の嗜好性

緑茶の嗜好性は極めて高く、高嗜好群は全体で96.0%、男子98.4%、女子94.5%であった(図1)。全体において、居住形態や出身の相違は、緑茶の嗜好性に影響が見られなかった。

岩崎が緑茶の嗜好性について年齢別に行った調査では、最も嗜好性が高かったのは70代(91.6%)であり、20代は57.7%だった⁷⁾。早川らの研究では、女子学生の緑茶に対する嗜好性は41%であり¹²⁾、緑茶の嗜好性は地域差があり、静岡県は他県より嗜好性が高いとしている¹³⁾。若者と緑茶の関係について、1960~1970年代においては若者の緑茶離れが懸念されていたが、その後の緑茶ドリンクの開発、小型ペットボトルによる携帯性の向上、健康志向の高まりなどから、若年層における緑茶の消費が伸びているとされている^{5) 14)}。本研究により、大学生は緑茶に高い嗜好性を示し、出身による相違は見られなかった。

(2) 緑茶を好きな理由・嫌いな理由

(1)における高嗜好群を対象に、緑茶を好きな理由を検討した(図2)。

全体・男女ともに味が最も高く、他項目と比べて

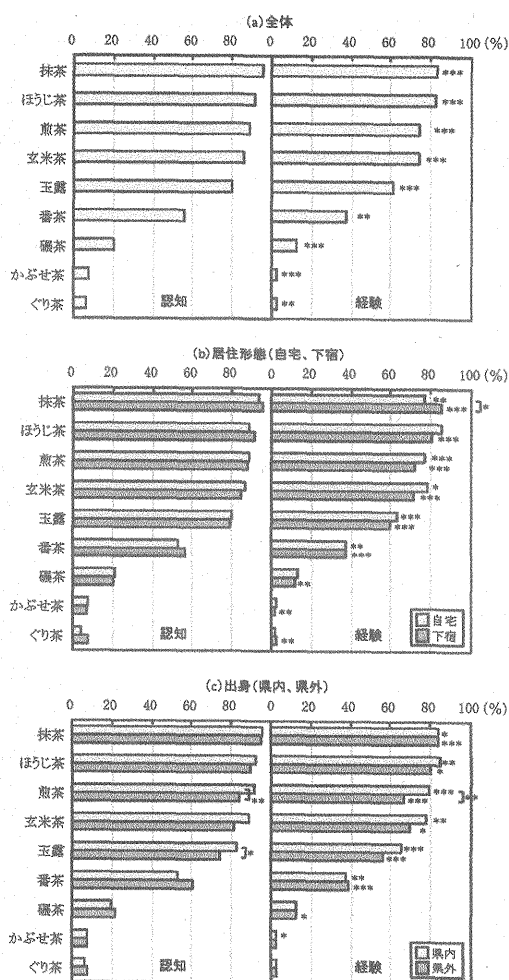


図3 各種緑茶に対する認知および飲用経験(全体)

認知度と飲用経験の相違は、飲用経験のバーの横に記した(* $p<0.1$, ** $p<0.05$, *** $p<0.01$)。

有意に高かった($p<0.01$)。次いで、全体・女子は健康的・香り、男子は香り・健康的であった。全体・男女とも、この3項目を過半数が選択していた。健康的($p<0.05$)、習慣($p<0.1$)については男女間で相違があり、女子の方が高かった。

習慣を選択した人は全体・男女とも約3割であり、男女間では女子($p<0.1$)、居住形態別では自宅生($p<0.05$)、出身別では県内者($p<0.05$)の方が多かった。茶を特産とする県内出身者や自宅生は、日常的に緑茶を飲むことが習慣化しており、これが緑茶の嗜好性を高める1要因となっているといえる。このことから、日常的に緑茶を飲む習慣を持ち、緑茶に対する興味・関心を抱かせることにより、緑茶という文化継承の一助となると考えられる。

低嗜好群を対象に嫌いな理由を調査したところ、味(3人)、習慣(2人)であった。手間がかかるなどの簡便性を理由とする人はいなかった。

(3) 種類の異なる緑茶に対する認知

認知している緑茶の種類を調査した。茶は、製造方法の違いにより、不発酵茶(緑茶など)、半発酵茶(ウーロン茶など)、発酵茶(全発酵茶または強発酵茶ともいう。紅茶など)の3つに大別される^{9) 10)}。

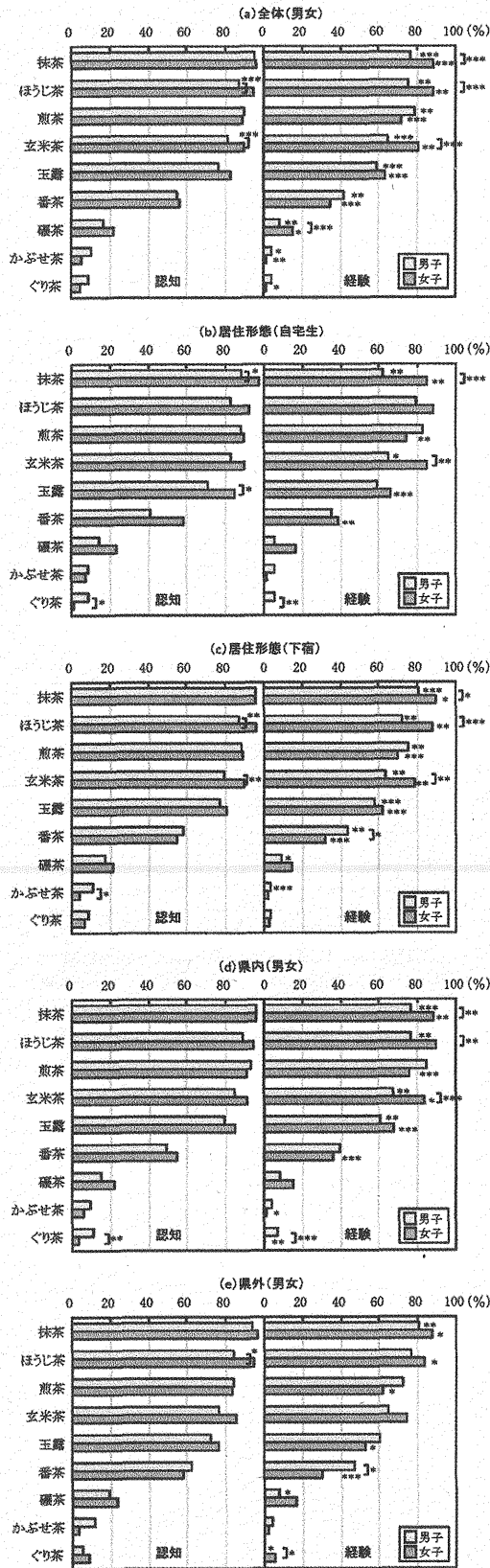


図4 各種緑茶に対する認知および飲用経験(男女)
 認知度と飲用経験の間の相違は、飲用経験のバーの横に記した
 (* p<0.1, ** p<0.05, *** p<0.01)。

不発酵茶(緑茶)は、さらに蒸し製と釜入り製に分けられ、前者が日本式の緑茶である¹¹⁾。その他、産地、製造時期や季節、製造方法、品種などを加えると、茶

の種類は多岐にわたる⁹⁾。ここでは、不発酵茶(緑茶)の中の日本式(蒸し製)といわれる9種類⁹⁾⁻¹¹⁾について調査した(複数回答)。

全体では抹茶の認知度が最も高く(95.8%)、ほうじ茶、煎茶、玄米茶、玉露は8割以上の高い認知度を示した(図3)。番茶の認知度は56%であり、碾茶・かぶせ茶・ぐり茶は2割以下であった。男女も同様の傾向を示した(図4)。居住形態別・出身別にみると、認知度の高い緑茶の種類は共通していた。

一般的に、日本において広く飲料されている緑茶の種類は煎茶であり¹⁵⁾、日本茶の消費量の約70%を占める⁹⁾。本研究では、認知度が最も高いのは抹茶であり、全体・男女とも煎茶より有意に高かった(全体・女子 p<0.01, 男子 p<0.1)。

抹茶は、茶道の茶(濃茶・薄茶)に用いられている。一方、近年ではこうした利用以外に、機能性や濃緑色の色沢・香味などが注目され、和菓子や洋菓子、ペットボトル飲料などに抹茶を添加した加工品が増えている¹⁶⁾⁻¹⁸⁾。そのため、抹茶を使った製品やキーワードを目にする機会が増加し、抹茶の認知度が高くなったと考えられる。また、農林水産省が20~70歳(n=999, 20代8.7%)を対象に行った調査¹⁵⁾によると、茶の認知度は番茶99%、かぶせ茶46%、ぐり茶50%であった。本調査では、いずれもこれより低かった。

ぐり茶について、静岡県伊豆地方は主産地の一つ^{4) 9) 19)}であるが、県内者においても認知度が低かった。また、高級茶の代表である玉露の産地は、静岡・京都・福岡である^{3) 9)}。様々な種類がある日本茶の中で、玉露・碾茶・かぶせ茶用の茶の樹は、いずれも覆いをかけて育てる覆下栽培によるものである⁴⁾。本調査において、玉露の認知度は高かったものの、碾茶やかぶせ茶の認知度は低かったことから、茶の産地で生活していても、各種緑茶の栽培方法や緑茶の種類に対する認知が低いことが示唆された。

(4) 飲用経験のある緑茶の種類

飲用経験のある緑茶の種類について検討した。

全体では抹茶が最も高く(83.3%)、ほうじ茶、煎茶、玄米茶、玉露と続いた(図3)。男子では、煎茶(78.2%)、抹茶(76.6%)、ほうじ茶(75.0%)、玄米茶、玉露、女子では抹茶とほうじ茶(87.9%)、玄米茶(80.8%)、煎茶(71.4%)、玉露と続いた(図4)。飲用経験の高い緑茶は、認知度の高いものと一致していたが、認知度と比べると、全体・男女いずれにおいても有意に低かった。居住形態別にみると、下宿生は男女ともに飲用経験が認知度より有意に低かった(ぐり茶以外)。一方、自宅生では、男子はほうじ茶・玉露・番茶、女子はほうじ茶・玄米茶は認知度と飲用経験との間に有意差がなく、いずれも認知度が高かったことから、経験を伴った認知といえる。

認知度・飲用経験ともに低かった碾茶は、抹茶の原料である。碾茶は、国内における加工品原料の需要と相まって生産量が増加しており¹⁷⁾、静岡は京都、愛知に次ぐ生産地である^{8) 19)}。抹茶の認知度や利用

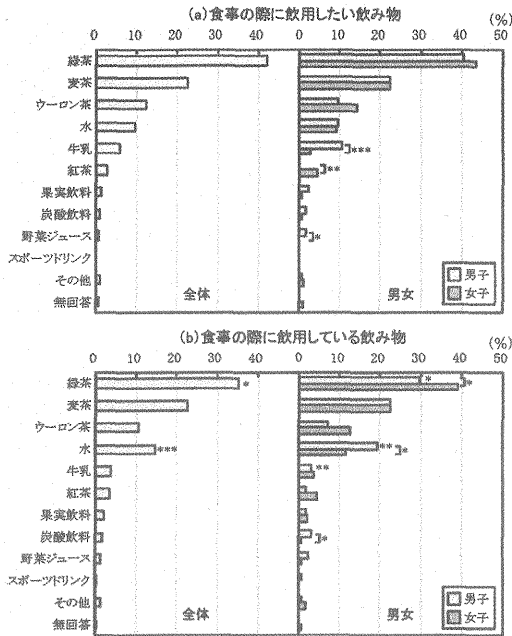


図5 食事の際に飲みたい飲み物と飲んでいる飲み物
食事の際に飲みたい飲み物と飲んでいる飲み物との相違は、後者のバーの横に記した(* p<0.1, ** p<0.05, *** p<0.01)。

頻度が高まる一方で、その原料や生産状況にはあまり関心がないと考えられる。こうした地域の農業や特産品については、家庭、地域や学校で理解を深めていく必要がある。学習指導要領では、地域の産業などは小学校社会科第3～5学年での学習が明記されている²⁰⁾。また、家庭科では実践的・体験的な活動、総合的な学習の時間では体験活動などを取り入れることや地域の教育資源や学習環境を活用することが求められている²⁰⁾。地域の歴史ある産業を生かしながら、地域に根付く文化の理解と継承が必要である。

(5) 食事の際に飲みたい飲み物・飲用する飲み物

普段の食事の際に飲みたい飲み物は、全体では緑茶が最も多く(42.2%)、麦茶(22.5%)、ウーロン茶(12.4%)、水と続いた。男女においても、同様の傾向が見られた(図5)。

飲用している飲み物は、全体では緑茶(35.3%)、麦茶(22.5%)、水(14.7%)、ウーロン茶(10.5%)であった。男女においても、ほぼ同様の傾向を示した。飲用したい飲み物と実際に飲用している飲み物を比較すると、女子では両者間に相違は見られず、行動(実際に飲用している飲み物)と欲求(飲用したい飲み物)が一致しているといえる。男子は緑茶(p<0.1)と牛乳(p<0.01)は実際の飲用割合の方が低く、水(p<0.05)は実際の飲用割合の方が高かった。

茶の利用頻度は、韓らが女子高校生を対象に行った調査²¹⁾では麦茶、福司山らが女子学生を対象に行った調査ではウーロン茶が最も高かった²²⁾。早川¹²⁾は飲用機会別飲み物飲用率を調査し、昼食・夕食時は麦茶、ウーロン茶、緑茶の順で飲用されていること、1992

～2003年の間に緑茶の飲用率は増加しているが、それ以上に若年層においては麦茶の飲用率の増加が高いことから、若年層のみならず社会全体で緑茶の飲用率が低下することを懸念している。本研究より、緑茶の飲用率は他の飲み物より高いことが示唆された。

(6) 緑茶の飲用形態

(5)より、食事の際に一緒に飲用している茶として緑茶が多かった。そこで、緑茶の飲用形態について検討した(図6)。

全体・男女ともに約半数が緑茶ドリンク(ペットボトル)を飲用しており(全体47.4%、男子52.4%、女子44.7%)、他より有意に高かった(p<0.01)。リーフ緑茶(急須)は、緑茶ドリンク(ペットボトル)の約半数であった(全体26.5%、男子22.6%、女子29.6%)。出身の相違による違いは見られなかった。

居住形態をみると、全体・男女ともに緑茶ドリンク(ペットボトル)は下宿生、リーフ緑茶(急須)は自宅生が有意に高かった。緑茶ドリンク(ペットボトル)とリーフ緑茶(急須)の有意差は自宅生では見られなかったが、下宿生は前者が有意に高かった(p<0.01)。このことから、下宿生では緑茶ドリンク(ペットボトル)が主流であるが、自宅生は緑茶ドリンク(ペットボトル)とリーフ緑茶(急須)に二分されているといえる。茶処・静岡の家庭においても緑茶ドリンク(ペットボトル)が利用されており、急須で淹れて飲用する習慣は薄れつつあることが示唆された。

お茶白書⁸⁾によると、緑茶(リーフ茶)購入量は1965年の2,133gをピークとして、1990年には1,237g、2009年は1,000gを割り込み(942g)、2014年は889gと低下の一途を辿っている。1人当たりの緑茶(リーフ茶)購入量は、1965年の501gに対し、2014年には293gに減少した。これは、ペットボトルやティーバッグ、粉末茶など、手間がかからず手軽に

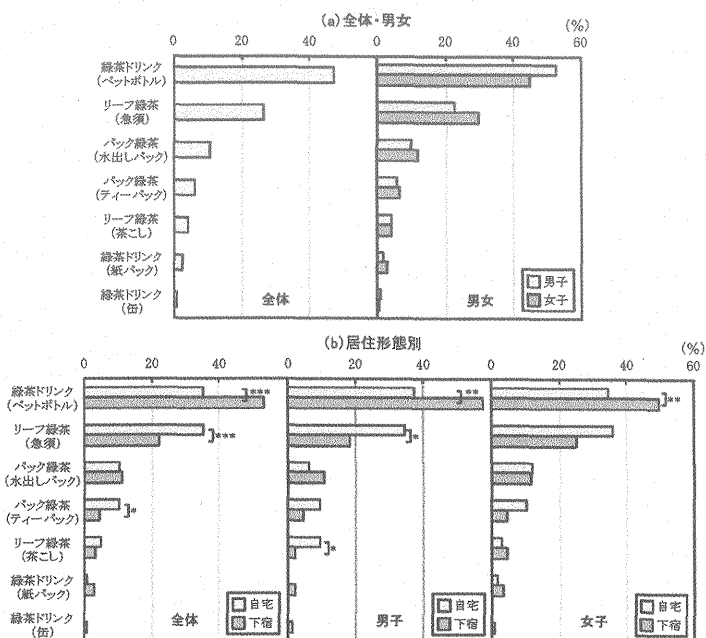


図6 緑茶の飲用形態
(* p<0.1, ** p<0.05, *** p<0.01)

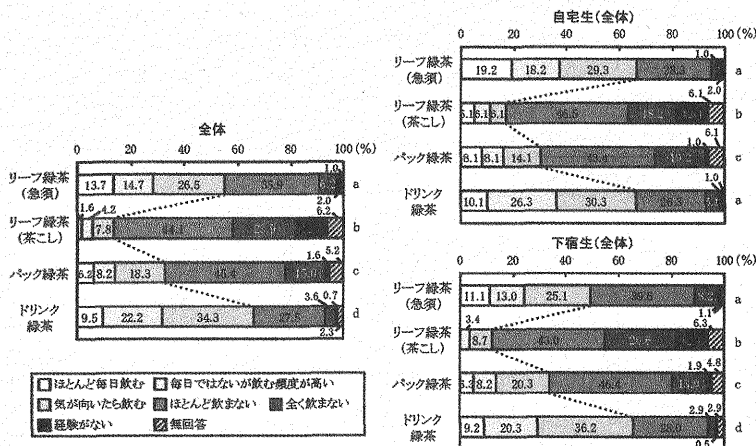


図7 各種緑茶の飲用頻度(全体)

バー横の異なるアルファベットは、有意差があることを示す(** $p < 0.05$).

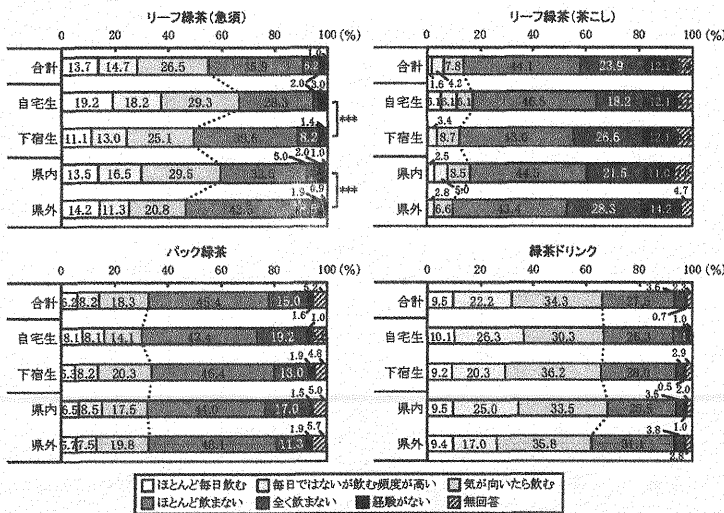


図8 居住形態・出身地と各種緑茶の飲用頻度(全体)

(* $p < 0.1$, ** $p < 0.05$, *** $p < 0.1$)

緑茶を飲む商品の普及で、急須に茶葉を入れてお茶を飲む機会が減少しているためとされている。本研究においても、緑茶ドリンク(ペットボトル)の飲用スタイルが浸透していることが示唆された。

(7) 緑茶の摂取頻度

各種緑茶の摂取頻度を検討した(図7)。

全体を見ると、リーフ緑茶(急須)と緑茶ドリンクは高摂取群が低摂取群より有意に高く、リーフ緑茶(急須)より緑茶ドリンクの方が高かった。自宅生では、緑茶ドリンクとリーフ緑茶(急須)の間に有意差はなかったが、下宿生では前者の方が高く、居住形態による相違が見られた。リーフ緑茶(急須)の摂取頻度について県内と県外を比べると、県内の方が高かった($p < 0.01$)(図8)。

1世帯当たりの飲料品目別支出金額(平成26年)をみると⁸⁾、全国平均ではリーフ緑茶4,174円、茶飲料(緑茶ドリンク)5,979円であり、後者の方が多かった。静岡市では、リーフ緑茶は他地域に比べて高かったが(9,435円)、緑茶ドリンクも平均を上回っていた(6,432円)。農林水産省の調査¹⁵⁾では、93%が「急須でお湯を入れて飲む」と回答しており、

本調査より高かった。これは、回答者が20~70歳と年齢幅があること、調査(2005年)が小型ペットボトルの登場(1996年)から間がないためと考えられる。本研究の結果と合わせて考えると、上記調査から10年余りの間に、緑茶ドリンクの普及が下宿生のみならず家庭にも拡大していると考えられる。

(8) 実家に保有する緑茶の道具類

緑茶ドリンクの消費が拡大した要因として、食生活の簡便化ニーズを満たした点にあるといわれている²³⁾。リーフ緑茶は、①淹れ方が難しく、多人数に出す場合合同質にならない、②茶ガラを捨てたり急須を洗ったりするのが面倒といった問題点があり、若者を中心に敬遠される傾向が強いとされる²³⁾。(6)において緑茶ドリンクの飲用割合がリーフ緑茶(急須)より高かったことから、緑茶を淹れる際に使う道具類の保有状況を検討した。自宅生については実家、下宿生については帰省先の実家について調査した。

全体では急須が最も多く(92.8%)、他の道具類に比べて高かった($p < 0.01$)(図9)。

(図9)。男女においても同様の傾向が見られたが、女子の方が急須($p < 0.1$)、茶葉($p < 0.01$)、茶こし($p < 0.01$)の保有率が高く、男子では緑茶ドリンク(缶)($p < 0.01$)、湯ざまし用容器($p < 0.05$)が女子より高かった。

居住形態別に見ると、全体では、自宅生の方が下宿生より急須や茶こしの保有率が有意に高く、ティーパック・緑茶ドリンク(紙パック)は下宿生の方が高かった。男女別にみると、下宿生の女子は男子よりも茶葉($p < 0.01$)、茶こし($p < 0.01$)、水出しパック($p < 0.1$)、緑茶ドリンク(缶)($p < 0.05$)が多かった。出身別にみると、急須($p < 0.01$)、茶こし($p < 0.1$)は、県内の方が県外者より高く、県外においては家庭から急須がなくなりつつあると考えられる。ほぼ全ての人が実家に急須と茶葉を常備しているにも関わらず、6割近い家庭でペットボトルを常備するなど、家庭における緑茶ドリンク(ペットボトル)の利用率の高さが示唆された。

緑茶が急須で飲まれるようになったターニングポイントは、蒸し製茶葉の登場にあるといわれており⁴⁾、煎茶が広く飲まれるようになった1960年代には静岡県で深蒸し緑茶の製法が開発され、関東を中心に嗜好されている³⁾。また、緑茶を美味しく飲むには水質や湯温が重要であり、その道具として湯冷ましがいられる。湯冷ましは、元々は玉露を飲むために使用が始まり、現在は煎茶などでも使われる道具であり、味と香りを楽しむために必須である³⁾。しかし、その保有率が低かったことから、活用されてないか、別

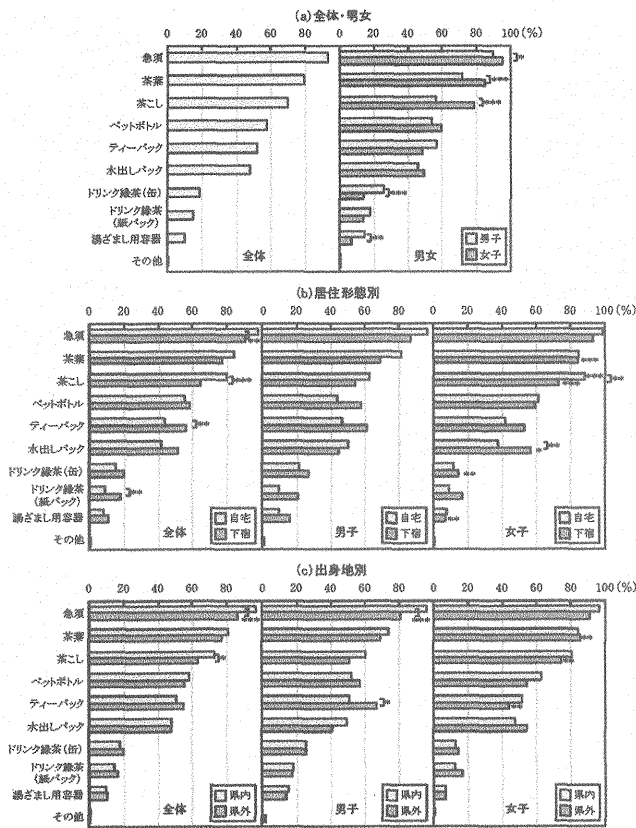


図9 保有している緑茶に関する用具類(自宅にあるもの)
自宅生は自宅、下宿生は帰省先の実家にあるものを回答してもらった
(* p<0.1, ** p<0.05, *** p<0.01).

のもので代用されていると考えられる。急須で茶を飲む食文化創成の一端を担ったともいえる静岡の地において、茶を美味しく飲むための道具が揃っていないことは憂慮すべき事態といえる。

(9) 下宿に保有する緑茶に関する道具類

ここでは、下宿生を対象に調査した(図10)。全体では、ペットボトルが最も多く(35.3%)、次いで急須(33.3%)であった(両者に有意差なし)。男子ではペットボトルが最も高く(50.0%)、女子(23.5%)より高かった(p<0.01)。女子では急須(34.8%)が最も高かった。また、有意差は見られなかったが、男子の茶葉の保有率(22.8%)は急須(31.5%)より低かった。このことから、下宿生はリーフ緑茶を淹れる道具類の保有割合が約3割と低いこと、急須を持っていても肝心の茶葉がない場合があること、利便性や手軽さなどの面から緑茶ドリンク(ペットボトル)を飲用していることが示唆された。

稲垣は、急須の材料が緑茶の呈味成分に及ぼす影響を検討し、萬古焼きなどの珪器質の急須で茶を淹れた場合、カテキン類などの渋味成分は選択的に吸着されるが、旨味成分であるアミノ酸類の減少がほとんどないため、茶の旨味成分であるアミノ酸類の含有量が見かけ上増加すると報告している^{2) 24) 25)}。茶のおいしさは、呈味成分のみで表されるものではないが、珪器質の急須でお茶を淹れるとおいしく感じられる傍証が得られたとしている。このことから、緑茶文化の継承には、茶道具の役割を理解し、道具を吟味・活用する

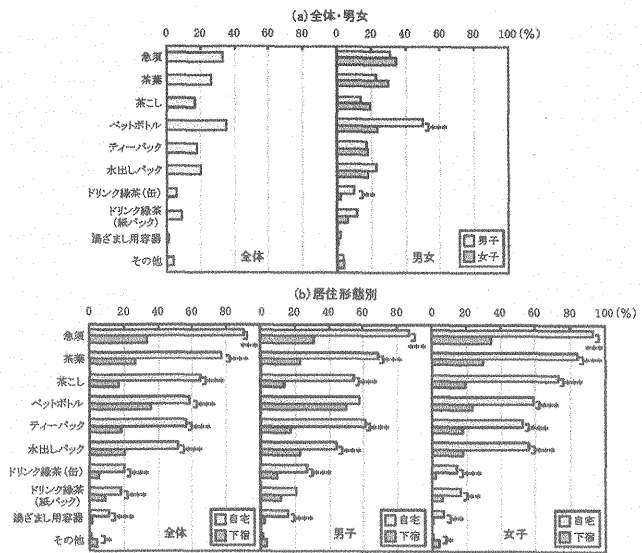


図10 下宿生が保有する緑茶に関する用具類
緑茶に関する用具類について、下宿生が下宿および実家に有するものを回答してもらった
(* p<0.1, ** p<0.05, *** p<0.01).

力の育成が必要である。そのため、理科や家庭科などの実験・実習において、急須で淹れる茶の美味しさを体感的・科学的に理解できる工夫が重要である。

(10) 緑茶を淹れた経験

リーフ緑茶(急須)を淹れた経験は、全体 85.6%、男子 77.4%、女子 91.2%であり、女子は男子より高かった(p<0.01)(図11)。居住形態間の差は見られなかったが、出身間で相違が見られ、県内者は県外者より有意に高かった(全体、男子)。男女間で比較すると、自宅生では相違は見られなかったが、下宿生では女子が男子より高かった(p<0.01)。

パック緑茶は、全体 65.7%、男子 59.8%、女子 73.1%であり、女子の方が多かった(p<0.05)。リーフ緑茶(茶こし)は、全体 34.0%、男子 26.5%、女子 36.8%であり、茶こしに茶葉を入れて上から湯をかけて使う人が約3割いた。茶こしは、本来、茶殻を受けるための道具であり、茶を淹れるための道具ではない¹⁰⁾。また、茶葉はお湯に浸さなければ旨味成分が抽出されないため¹⁰⁾、茶を美味しく淹れるために、道具選びの重要性を伝えていく必要がある。

(11) リーフ緑茶(急須)を淹れる自信

全体では、「自信をもって淹れることができる」24.5%、「なんとなくではあるが、淹れることができる」41.2%、「あまり自信はないが、淹れることができる」26.5%、「淹れることができない」は5.6%であり、自信の有無に関わらず「淹れることができる」人は、「淹れることができない」人より有意に多かった(p<0.01)(図12)。男女とも同様の傾向を示したが(図13)、「淹れることができない」は、女子より男子の方が高かった(p<0.01)。出身県別では、県外者の方が県内者より「淹れることができない」が有意に高かった。このことから、男子と女子では女子、県内者と県外者では県内者の方が、リーフ緑茶(急須)の淹れ方に自信を有しているといえる。

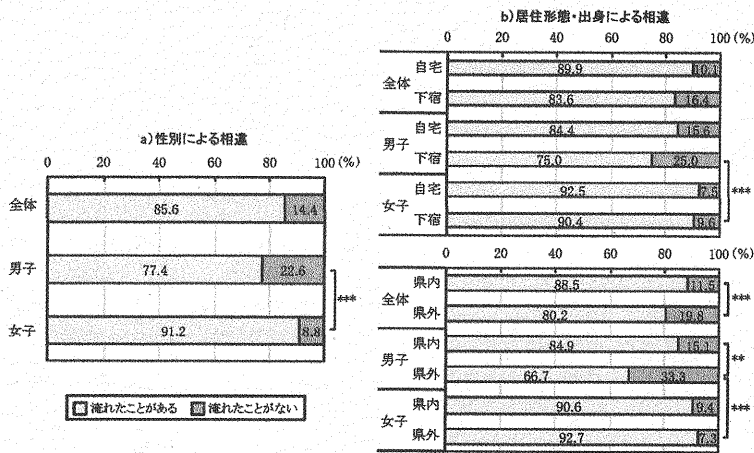


図11 リーフ緑茶(急須)を濡れた経験 (* p<0.1, ** p<0.05, *** p<0.01)

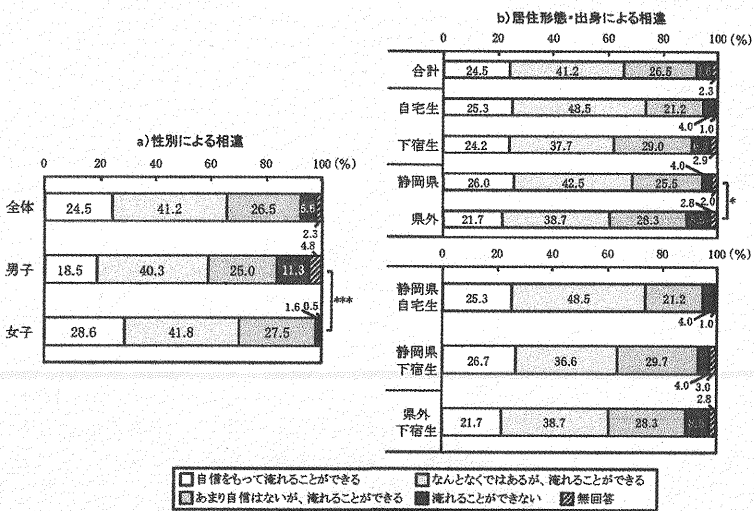


図12 リーフ緑茶(急須)に対する自信(全体) (* p<0.1, ** p<0.05, *** p<0.01)

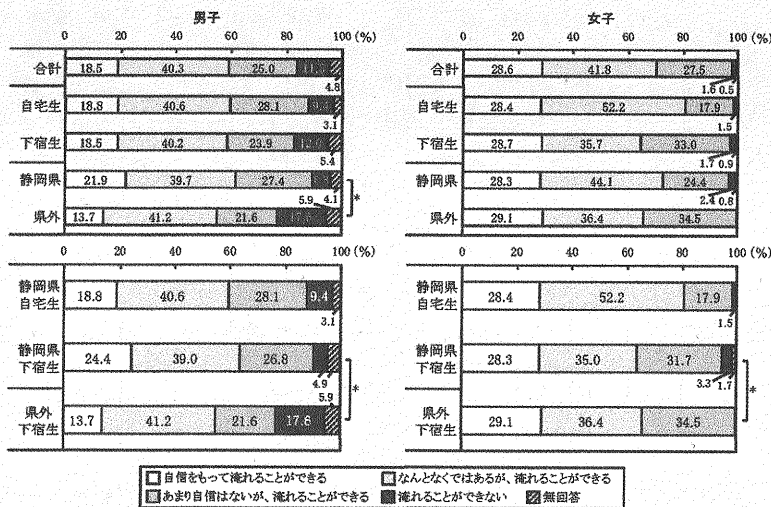


図13 リーフ緑茶(急須)に対する自信(男女) (* p<0.1, ** p<0.05, *** p<0.01)

(12) 緑茶に対するイメージ

全体において、リーフ緑茶(急須)で最も高かったのは「健康的」(64.7%)であり、次いで「やすらぎ」61.4%、「ゆったり」「リラックス」であった。リー

フ緑茶(茶こし)は「やすらぎ」41.5%が最も高く、「健康的」「リラックス」「ゆったり」と続いた。パック緑茶は「手軽」(54.6%)が最も高く、次いで「簡単」「便利」であった。緑茶ドリンクは、「手軽」(61.8%)、「便利」「簡単」と続いた。

カテゴリー別に概観すると、リーフ緑茶(急須)とリーフ緑茶(茶こし)、パック緑茶と緑茶ドリンクのイメージはよく似た傾向を示した。前者は主に情緒的価値と健康面を重視しているのに対し、後者は簡便性を重視しており、両者間でイメージが異なるといえる。

詳細をみると、情緒的価値は、大半の項目においてリーフ緑茶(急須)が最も高く、パック緑茶や緑茶ドリンクに比べて有意に高かった。

健康面は、リーフ緑茶(急須)は「健康的・安全・安心」、緑茶ドリンクは「渴きを癒す」が高かった。

簡便性は、パック緑茶や緑茶ドリンクは「簡単・手軽・便利」が高かった。

味覚は、リーフ緑茶(急須)が「おいしい」が他より高く、味の良さが評価されていた。

対象については、リーフ緑茶は高齢者、パック緑茶や緑茶ドリンクは若者の飲み物というイメージが高かった。熊倉らは、リーフ緑茶の喫茶習慣は日頃の習慣が反映されているとしている⁵⁾。すなわち、急須で淹れる緑茶は年齢が高いほど飲む量は多いが、どの年齢階層においても緑茶購入量は増加していないことから、「若者は緑茶を飲まなくても、年をとれば飲むようになる」わけではないと指摘している。一方、本調査対象者(大学生)は、若い頃は緑茶ドリンクのような手軽な形態の緑茶を利用し、年齢を重ねるに従い、急須を使って緑茶を飲むようになるといった、年代による飲み分けを考えており、日頃の習慣による影響は考えていないことが示唆された。

価格は、リーフ緑茶については値段に関する回答が少なく、経済性はあまり意識されていなかった。パック緑茶や緑茶ドリンクでは「価格が安い」という回答が2~3割あり、経済性が評価されていると考えられる。実際には、緑茶ドリンクよりもリーフ緑茶の方が1杯あたりの値段は安い。このことから、緑茶の実際の価格と予想価格が一致していないと推察される。また、下宿生は茶葉の保有率が低かったことから(図9)、自分で緑茶を購入した経

表1 緑茶に関する学習経験、および学習した校種・教科・学習内容(複数回答)

	学習経験者 (%)	学習した校種 (%)				学習した教科 (%)										学習内容 (%)											
		幼児	小	中	高	国語	社会	算数 数学	理科	英語	体育	図工 美術	家庭	技術	総合	生活	部活	校外 学習	産業	淹れ 方	歴史	利用	茶場 見学	茶葉 づくり			
合計	全体	27.8	-	82.4	38.8	9.4	1.2	40.0	-	1.2	-	-	-	-	-	24.7	-	61.2	11.8	3.5	11.8	64.7	54.1	41.2	37.6	45.9	32.9
	男子	22.6	-	75.0	53.6	7.1	3.6	32.1	-	-	-	-	-	-	-	28.6	-	71.4	7.1	-	14.3	57.1	42.9	42.9	32.1	50.0	42.9
	女子	31.3	-	86.0	31.6	10.5	-	43.9	-	1.8	-	-	-	-	-	22.8	-	56.1	14.0	5.3	10.5	68.4	59.6	40.4	40.4	43.9	28.1
県内	全体	33.0	-	81.8	39.4	7.6	1.5	40.9	-	1.5	-	-	-	-	25.8	-	60.6	13.6	1.5	12.1	65.2	53.0	42.4	39.4	48.5	30.3	
	男子	32.9	-	75.0	62.5	4.2	4.2	37.5	-	-	-	-	-	-	25.0	-	75.0	8.3	-	16.7	62.5	41.7	50.0	37.5	58.3	45.8	
	女子	33.1	-	85.7	26.2	9.5	-	42.9	-	2.4	-	-	-	-	26.2	-	52.4	16.7	2.4	9.5	66.7	59.5	38.1	40.5	42.9	21.4	
県外	全体	17.9	-	84.2	36.8	15.8	-	36.8	-	-	-	-	-	-	21.1	-	63.2	5.3	10.5	10.5	63.2	57.9	36.8	31.6	36.8	42.1	
	男子	7.8	-	75.0	-	25.0	-	-	-	-	-	-	-	-	50.0	-	50.0	-	-	-	25.0	50.0	-	-	-	25.0	
	女子	27.3	-	86.7	46.7	13.3	-	46.7	-	-	-	-	-	-	13.3	-	66.7	6.7	13.3	13.3	73.3	60.0	46.7	40.0	46.7	46.7	

※回答がなかったものは、「-」で記した。

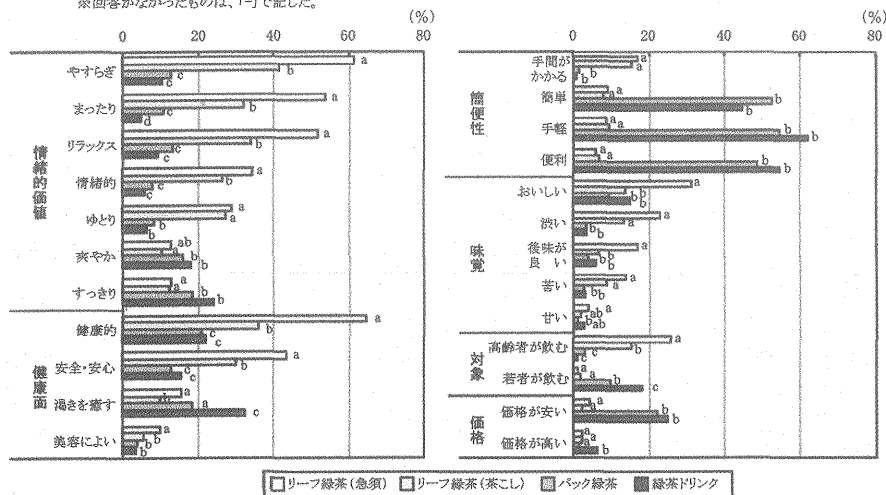


図14 各種緑茶に対するイメージ(全体)
異なるアルファベットは有意差があることを示す(p<0.05)。

産や喫茶文化を守るためには、我が国の食文化における茶の位置づけとともに、茶の生産・消費動向の理解が必須である。加えて、様々な種類・産地・品種・価格のリーフ茶を飲み比べるなどして、五感を活用した理解が求められる。リーフ緑茶の理解と利用を促進することにより、地域の産業や農産物(茶葉)の価値を知ることが重要である。

(13) 学校での緑茶の学習

学習経験は、全体で27.8

%であり、未経験の方が高かった(p<0.01)(表1)。出身別にみると、全体では県内33.0%、県外17.9%であり、県内出身の方が高かった(p<0.01)。

校種は小学校が最も多かった。学習した教科は、全体では総合的な学習の時間・社会・家庭科、学習項目は緑茶の産業、緑茶の淹れ方、茶場見学が多かった。

静岡県は緑茶の購入量、購入金額共にトップ⁶⁾であり、本調査対象者の約7割は静岡県出身である。しかし、緑茶に関する学習はあまり行われていなかった。

平成20年度改訂の学習指導要領総則²⁰⁾においては、日本の伝統と文化の充実が謳われている。また、「地域の教育目標や指導内容の選択に当たっては地域の実態を考慮することが大切」と記載されている²⁰⁾。

食文化を継承するためには、子どもが幼少の段階から関心を抱くことが重要である。この点に注目すると、幼稚園から小・中・高校に至るまで、体系的に学習することが望ましいと考えられる。食育の面からすると、学校教育活動全体として、教科横断的・関連的指導を行うことが求められている²⁰⁾。緑茶については、家庭科の調理実習や家族団らんの学習、社会科では産業、技術科では生物育成などで、学習することができる。緑茶という食文化の継承のために、多様な教科に取り入れ、多面的・多角的に取り組む必要がある。

4. まとめ

急須を用いて茶を淹れる喫茶文化は、ペットボトル

験が無い、あるいは少ないと思われる。

静岡県の調査によると、リーフ購入時にこだわる点は、味84.4%、香り78.0%、安全性63.8%、色61.0%、価格58.4%であった²⁶⁾。本研究においても、緑茶の味が重視されていた(図1)。茶葉のクオリティや価値は、値段に直結する⁴⁾。つまり、美味しい茶を飲むためには、目的にあわせて茶を選ぶことが重要であり、その一つの指標となるのが価格である⁴⁾。

本研究により、大学生はリーフ茶の価格をあまり認識しておらず、下宿生は茶葉を保有していない者が多かった。このことから、大学生のリーフ茶の購入(入手)のあり方を考える必要があるといえる。近年、茶価格の下落が問題となっている²⁷⁾。世帯当たりのリーフ茶の購入量と購入金額はいずれも減少傾向が続いており、主たる購入先が茶専門小売店から量販店へとシフトしつつあることも相まって、リーフ茶の需要の見通しは不透明な状態にある²⁸⁾。こうしたリーフ茶の需要減退による影響は、一番茶等の高価格帯の茶の価格低迷という形で生産現場に波及し、今後も価格の下落が続いた場合、多くの茶生産農家においても再生産が難しい状況に陥ることが懸念される。この場合、低価格帯の茶についても生産が滞ることから、安価な輸入品への代替が一気に進み、国産シェアの大幅な低下を招く恐れがある²⁸⁾。

緑茶の嗜好性が高くても、材料である茶葉の価値が理解できなければ、消費行動(購入)に繋がらず、緑茶の衰退に繋がる可能性もある。伝統のある緑茶の生

緑茶飲料の普及により、衰退が懸念されている。本研究では、大学生におけるリーフ緑茶の摂取状況と嗜好性について検討した。

大学生における緑茶の嗜好性は高く、認知度・飲用経験の高い緑茶の種類は抹茶であった。緑茶の飲用形態は、緑茶ドリンク（ペットボトル）が最も高かった。ほぼ 100%の人が実家（帰省先）に急須と茶葉を常備しているにもかかわらず、家庭においても緑茶ドリンク（ペットボトル）の利用が高かった。茶道具の保有について、下宿生は急須を持っていない者が多かった。県外者は、約 2 割が自宅に急須を持っていなかった。

以上より、緑茶ドリンクの利用拡大と共に、リーフ緑茶に触れる機会の減少が示唆された。岩崎は、急須で茶を入れる文化は、ペットボトル飲料と異なり、ほっと一息入れたいときに飲用するためにあり、両者は拮抗しないとしている⁷⁾。しかし、現実問題として、急須で茶を入れる習慣が希薄化していることが明らかとなった。日本の食文化に触れる機会が減少したりあるべき姿が消失したりすることは、食文化の継承という点において懸念すべき状況である。文化の継承のみならず、地域の産業の存続、食の安全の担保という問題からも緑茶文化を見直す必要がある。

参考文献

- 1) 世界緑茶協会：緑茶通信，22，p. 15 (2007)
- 2) 稲垣順一，服部正明，西川孝，喜多嶋秀之，林宣之：急須の材料が緑茶の渋味強度へ及ぼす影響の考察，三重県科学技術振興センター工業研究部研究報告，31，125-128 (2007)
- 3) 新星出版社編集部編：和菓子と日本茶の教科書，新星出版社，p. 182，p. 186 (2009)
- 4) スタジオタッククリエイティブ：日本茶の事典，スタジオタッククリエイティブ，p. 14，p. 23，p. 40，p. 45，p. 143 (2013)
- 5) 熊倉功夫，杉山公男，榛村純一：緑茶文化と日本人，ぎょうせい，p. 31，pp. 138-149 (1999)
- 6) 一般社団法人全国清涼飲料工業会：容器別生産量推移 (2002 年～2014 年)，<http://www.j-sda.or.jp/statistically-information/stati06.php>
- 7) 岩崎邦彦：緑茶のマーケティング―“茶葉ビジネス”から“リラックス・ビジネス”へ，農山漁村文化協会，p. 23，p. 35 (2008)
- 8) 静岡県：静岡県茶業の現状<お茶白書> (平成 27 年 3 月版)，<http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-340/ochahakusho.html>
- 9) 山上昌弘：知識ゼロからの日本茶入門，幻冬舎，p. 31，p. 54，p. 56 (2009)
- 10) 谷本陽蔵：緑茶入門 おいしいいれ方と効能，保育社，p. 2，p. 17，p. 41 (1997)
- 11) 大坪檀監修：お茶のなんでも小事典，ブルーバックス，pp. 16-19 (2000)
- 12) 早川史子，前田昭子，南 幸，田村義保：女子の緑茶の飲用実態と意識の年齢階層別比較，日本食生活学会誌，14，56-60 (2003)
- 13) 早川史子，大石邦枝，野呂裕子，前田昭子，南 幸，日比喜子，田村義保：女子学生の初夏・初冬の飲み物の飲用実態と意識，日本食生活学会誌，13，264-270 (2003)
- 14) 石橋悠希子，中村拓己，金澤秀子：ペットボトル緑茶飲料中のカテキン類の機能性評価についての基礎的検討，ライフサポート，16，133-134 (2004)
- 15) 農林水産省：緑茶等の消費実態について 2，http://www.maff.go.jp/j/heyah/h_moniter/pdf/h1702.pdf (2005)
- 16) 農業技術センター茶業試験場：グリーンフォーカス，平成 27 年 2 月号，<http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/info/dtl.php?ID=6752> (2015)
- 17) 農林水産省：地域的情勢報告「1 地方農政局等」http://www.maff.go.jp/j/kanbo/tiho/tihou_kaigi/270113/pdf/270113_siryu_1.pdf (2015)
- 18) 読売新聞：抹茶ブーム 原料てん茶，煎茶を逆転 (2014 年 5 月 11 日)，<http://www.yomiuri.co.jp/local/kyoto/feature/CO004043/20140510-OYTAT50088.html>
- 19) 全国茶生産団体連合会・全国茶主産府県農協連絡協議会：種類別の主な茶産地 (平成 26 年茶種別生産実績)，<http://www.zennoh.or.jp/bu/nousan/tea/dekiru03.htm>
- 20) 文部科学省：小学校学習指導要領解説社会編，東洋館，pp. 18-47，pp. 57-61，pp. 71-73 (2008)
- 21) 韓順子，谷伊織，早川史子：女子学生 (高校生と大学生) の夏季における飲み物の飲用比較，東海学園大学研究紀要人文学・健康科学研究編，13，91-100 (2008)
- 22) 福司山エツ子，木戸めぐみ：栄養士を目指す女子学生の食行動について：居住形態別による比較，鹿児島女子短期大学紀要，41，29-47 (2006)
- 23) 寺本益英：緑茶消費量動向の数量的分析，経済学論究，55，41-72 (2001)
- 24) 稲垣順一，西川孝：急須の表面状態が緑茶の呈味成分に与える影響，三重県科学技術振興センター工業研究部研究報告，34，53-61 (2009)
- 25) 稲垣順一，西川孝：急須の表面状態が緑茶の呈味成分に与える影響 (第 2 報)，三重県科学技術振興センター工業研究部研究報告，35，92-94 (2010)
- 26) 静岡県農林水産部お茶振興室：茶流通実態調査報告書概要編 (平成 13 年)，p. 16，<http://www.o-cha.net/japan/dictionary/archives/charyutu.html> (2001)
- 27) 農林水産省：平成 24 年度食料・農業・農村白書 (13) 茶 (平成 25 年 6 月 11 公表)，http://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/h24_h/trend/part1/chap3/c3_5_13.html (2013)
- 28) 農林水産省：国産原材料による加工・業務用需要への対応指針 (10) 茶，http://www.maff.go.jp/j/seisan/suisin/kakou_gyoumu/pdf/090317_1_8.pdf (2009)