デジタル版
2025年
06月19日号
Vol. 163

成岡マネジメントオフィス事務所通信

NMO OfficeLetter

碾茶がなくて抹茶ができない！

京都府のお茶所である山城地区で、抹茶の原料となる碾茶の生育が悪く、市場で高騰している。今年の初の市場での取引が5月中旬に行われたが、前年度の1.7倍という高値がつき、過去最高を記録した。訪日客（インバウンド）の需要や輸出の増加などがその原因と言われている。取引では、京都府内のお茶農家が22点合計1,678Kgを出品し、茶問屋など45社が入札した。その結果、平均の入札単価は7,744円となり、昨年度の4,820円を大きく上回った。

＜解説＞碾茶は現在人気の抹茶の原料。苗を植えてから収穫まで5年ほどかかる。現在、国内、海外共に抹茶の需要は急激に高まっている。特に、海外での需要の高まりは急激で、このブームに乗じて抹茶を取り扱う商社が急に増えているのも原因のひとつ。この時点で市場に出品される碾茶は、ほぼすべてが機械で収穫を行っている。より高級で、機械刈の約3倍の値段がつく手摘みの碾茶が市場に出品されるのは、これからになる。現在の引き合いの状況では、どこまで価格が上がるか予想がつかない。ここまで高い値段がついたのは、4月に夜間の気温が低くてお茶の生育が進まなかったこと。逆に良品ばかりだったので、価格が高止まりしたこと、などが挙げられる。いずれにしても、現在の抹茶ブームは当面続くと予想される。宇治市内にある老舗店舗でも、抹茶商品の品薄感が強い。抹茶は、単に飲料として飲まれるよりも、菓子などに混入させて商品化されることが多い。比較的値段が高く、土産物や進物商品としての価値が高いものが多い。京都へ来訪したお土産品としてのポジションも確立している。また、焼き菓子系は日持ちがするので、生菓子より焼き菓子に使用される場合が多い。京都市内の老舗宇治茶店舗では、抹茶商品の品薄表示が張り出されている。植栽から生育までの時間経過からして、急激に供給状態が改善されるとは思えない。こうなると、今後数年間はブームが続くと思われるので、需給のバランスが崩れた状態は当分継続するはずだ。抹茶は原料の碾茶を収穫してから、最終の抹茶になるまで、相当の時間がかかる。このままのブームがいつまで続くのか。インバウンドの外国人観光客の増加がいつまで続くのか。不透明な要素も多く、今後の動向に目が離せない。

BUSINESS MANAGEMENT&COORDINATION
株式会社成岡マネジメントオフィス
〒616-8104 京都市右京区太秦下刑部町170
プレサンスロジェ太秦天神川駅前613
TEL:075-366-6611 FAX:075-366-6100 info@nmo.ne.jp

Copyright (C) Naruoka Management Office. All rights reserved.