

## 日本茶の世界展開の可能性と、それを支える品質管理

良いお茶は、良い茶園から

2020年東京オリンピックは日本茶でOMOTENASHI(おもてなし)!

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことから、食文化としての日本茶に対する注目も高まっています。

日本茶の最大の輸出先である米国では茶の市場規模が1兆円を超えつつあり、緑茶や加工用抹茶の消費も拡大しています。

日本国内では、ペットボトル茶飲料も日常的な飲料として定着し、大手メーカーの技術競争によって高品質な商品が次々と生まれています。

伸び行く日本茶を支えるキーワードは、“食文化”と“品質管理”です。東京オリンピックが開催される2020年に向けて、日本の食文化・農業・食品関係者が一堂に会します。

良い茶文化を維持するためには、良い茶園が不可欠です。持続的な茶農業/茶産業についても皆で考える一日にしましょう。



日時:2014年2月19日(水) 13時~17時(12時20分開場)

場所:千代田放送会館(東京都千代田区紀尾井町1-1)

主催/NPO法人日本GAP協会 共催/日本認証サービス株式会社(ビューローベリタスグループ)

後援/農林水産省、公益財団法人世界緑茶協会、公益社団法人日本茶業中央会、全国茶生産団体連合会

一般社団法人全国清涼飲料工業会、NPO法人日本料理アカデミー、公益財団法人日本適合性認定協会

■参加費:5,000円(税込) ■申込方法:ホームページから <http://jgap.jp> \*定員(200名)になり次第、受付終了。

■懇親会:千代田放送会館の1階「ラウンジ千代田」にて 17:15~19:15 懇親会参加費:5,000円(税込)

## セミナー内容と講演者(敬称略)

## 1. 基調講演1 和食のユネスコ無形文化遺産登録と日本茶について

熊倉 功夫 世界緑茶協会 会長代行/静岡文化芸術大学 学長/「和食」文化の保護・継承国民会議 会長  
/日本料理アカデミー 理事

## 2. 基調講演2 世界の茶生産、茶流通の現状と課題

(世界で伸び行く緑茶需要、米国の食品安全強化法、ISOの茶のWGの審議状況等)

谷本 宏太郎 日本茶輸出組合 副理事長

## 3. グローバル時代における茶畑と茶工場の品質管理 -JGAPとGFSI-

宮原 義博 NPO法人日本GAP協会 開発部

## 4. 茶畑と茶工場における管理の実例 -GAPの活用事例-

栗田 育英 ハラダ製茶(株) 品質管理室 主任

## 5. JGAP審査・認証機関の立場より

兵頭 和俊 日本認証サービス(株) 認証事業部 部長

『第14回グリーン購入大賞』

優秀賞受賞

※環境保全型農業を拡大していく仕組みとして機能している点が評価されました。

日本農業の応援団

JGAP

まじめで意欲のある農業者が正しく評価される社会を創る

特定非営利活動法人(NPO法人) 日本GAP協会

〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町3番29号

日本農業研究所ビル4階

TEL 03-5215-1112 / FAX 03-5215-1113 <http://jgap.jp>