

日本人がよく飲むお茶1位はやっぱり「緑茶」

緑茶を“茶葉から入れる”人は63.4%、“ペットボトルで”は37.0%

ご飯と緑茶が会えるおいしさ、世代を超えて受け継がれる味と郷愁

和食がユネスコの世界遺産に認定されてから、料理そのものだけではなく、お茶やお菓子など「和食文化」を形成する他の要素への興味や関心も世界的に高まってきました。オレンジページ「くらし予報」では、今までもさまざまな「和食」関連の調査をしてきましたが、今回調べたのが「お茶」。ヨーロッパやアメリカでグリーンティーがブームになるなか、日本では「お茶離れ」も懸念されていますが、調査の結果は納得&ハートウォーミングなものになりました。

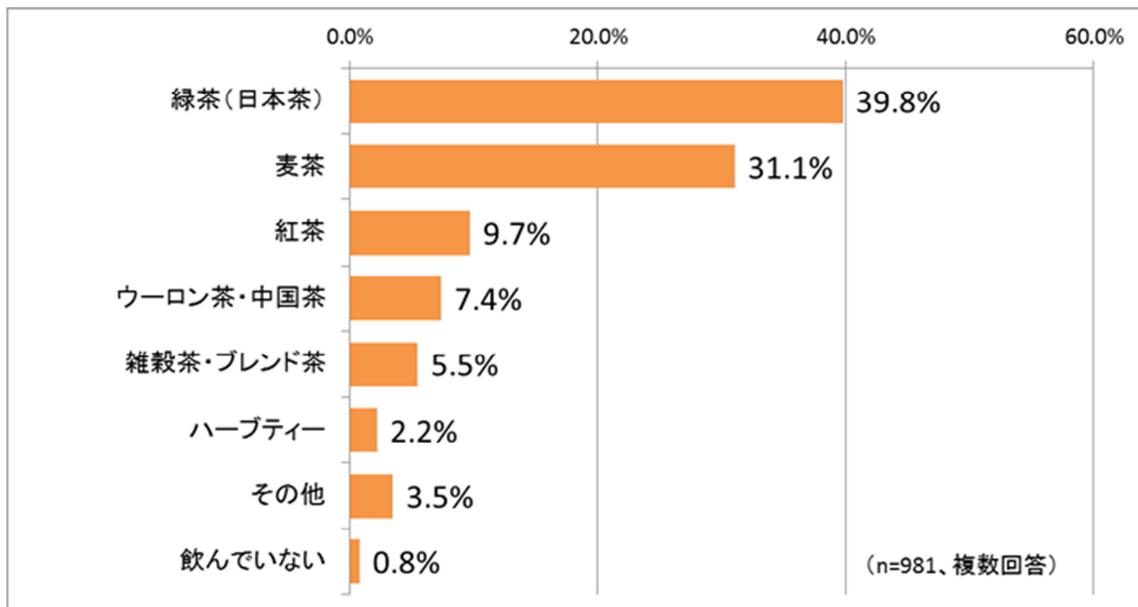
【ダイジェスト】

なんだかんだでいちばんよく飲むのは「緑茶」

茶葉から入れる人は63.4%、ペットボトルで飲む人は37.0%

ご飯と緑茶が生み出す「おいしさ」、祖父母からひ孫まで通じる郷愁

Q あなたがいちばんよく飲むお茶は何ですか？



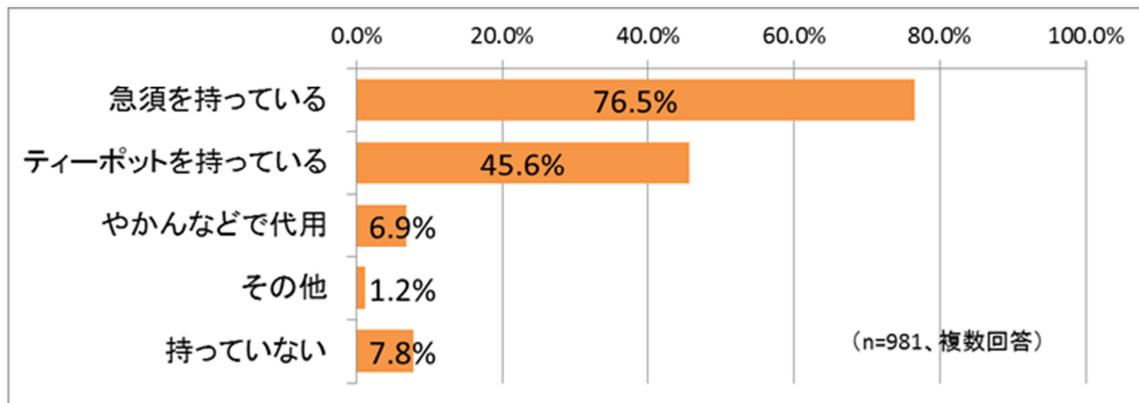
なんだかんだでいちばんよく飲むのは「緑茶」

紅茶、中国茶、ハーブティーなどさまざまなバリエーションに彩られる日本人のお茶の時間。選択肢の増えた今、みんな、どんなお茶をどのように飲んでいるのだろうか、という疑問をベースとして始まった今回の調査、まず最初の基本的な質問の答えはやはり……と言えるものでした。

「あなたがいちばんよく飲むお茶は何ですか？」という問いには「緑茶」が1位の 39.8%。続いて2位「麦茶」31.1%、3位「紅茶」9.7%、4位「ウーロン茶などの中国茶」7.4%、5位「雑穀茶・ブレンド茶」5.5%というものでした。やはり、日本人はお茶、なかでも緑茶が好きだということが数字で現れた結果に。

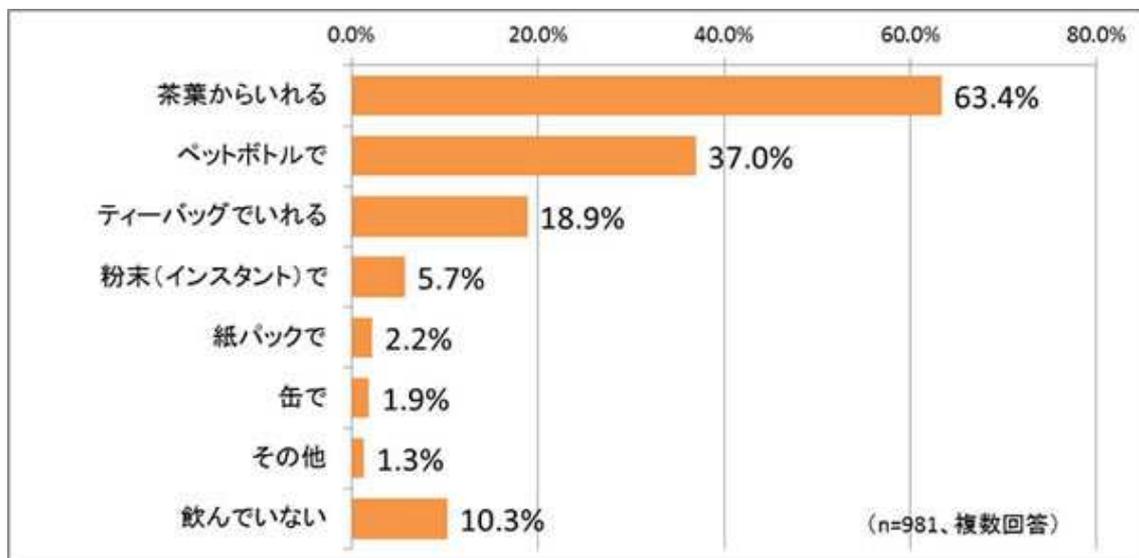
しかし……。

Q 緑茶をいれる急須、またはティーポットをお持ちですか？



急須の所持率 76.5%は多いのか少ないのか？ これは結果を見る世代によっても感想が異なるでしょうが、日本人がいちばんよく飲むのは緑茶、ということは変わらずとも、その緑茶の用意の仕方、飲み方には明らかな変化が見られます。

Q 緑茶はどのように飲んでいますか？



茶葉からいれる人は 63.4%、ペットボトルで飲む人は 37.0%

ペットボトルの緑茶は「お弁当などさまざまなシーンで好きな“緑茶”を楽しむ手段」として完全に定着。缶入りや粉末、ティーバッグなど他を圧倒的に上回る利用率です。また、「ペットボトル入りのお茶」のなかで「いちばんよく飲んでいるものは？」という質問には、やはり「緑茶」が 49.4%と約半数を占めて 1 位に。さらに「どんなときに飲みますか？」という問いには 82.5%の人が「外でのどが渇いたとき」と答えましたが、なんと 2 位には「家で飲むとき」30.2%という結果が。その数に開きがあるとはいえ、「家でペットボトルの緑茶を飲む」という行為には、ほとんど違和感がなくなっていることがうかがえます。

ご飯と緑茶が生み出す「おいしさ」、祖父母からひ孫まで通じる郷愁

ゆっくり家族や来客との時間を楽しみたいときには茶葉から急須でいれ、外ではペットボトルでと、シーンによって好きな緑茶を楽しむ日本人。とくにご飯には緑茶、というのはまさに「これでなくては！」の組み合わせのようです。「緑茶に合う料理は何ですか？」という問いに寄せられた声でも圧倒的に多かったのは和食、しかもお寿司でした。

お茶がもたらす心理的効果を表すものとして「お寿司やさんで温かい緑茶が出てくると幸せな気分になる」(50代・専業主婦)という声も寄せられました。これは、あらゆる世代に共通する「味・風味×経年の実体験」とでも表現できる民族の食文化の方程式に、とりまおさず「和食・ごはん・緑茶」の組み合わせがぴたりと合い、そこから「幸福感」「郷愁」が生まれるからと推察できます。

「母が毎日緑茶を飲ませてくれたおかげで病気知らずで元気な子どもも 3 人産めました。公園で子どもがおにぎりを食べながらジュースを飲んでいたり、知らないおばあさんが“ご飯にはお茶が合うんだけどねえ”と言っていたのを思い出します」(30 代・専業主婦)、「緑茶を飲むと安心する。日本人だなあとほっとする。染み渡る」(30 代・パート)、などの回答から浮かんでくるのは世代を超えて受け継ぎ、伝えられる緑茶のおいしさです。

その「緑茶を飲みながらご飯を食べるとおいしい」のはなぜか。その相性のよさが科学的に証明された研究結果があります。

味覚分析サービスを提供する AISSY 株式会社(東京都・港区)が、味覚センサーを用いて食の組み合わせの相性度について定量データ分析をしたところ、ご飯(コシヒカリ)と緑茶の相性度が平均で 90%以上と高い数値を示しました。分析した AISSY 株式会社の代表取締役で味博士こと鈴木隆一氏によると「食べ合わせでおいしさを感じる要素として、“コントラスト”と“バランス”という概念があります。緑茶とご飯の場合は、緑茶の苦味とご飯の甘味のコントラストと、またそれぞれの味の強さのバランスが重要なのです。分析したなかでも伊藤園の“お〜いお茶”の場合は、“ほどよい苦味”と“旨味”がご飯の“甘み”を引き立て、またそのバランスも絶妙なのです。結果として 96.1%と非常に高い相性度になっています」

上記で鈴木氏が触れた、世界で初めて 1985 年に缶入り緑茶、1990 年にペットボトルの緑茶を発売し、“お茶離れ”に歯止めをかけた株式会社伊藤園(東京都・渋谷区)のように、さまざまなシーンでもっとお茶のおいしさを楽しめるよう、容器や大きさ、味わいの研究を深め、お茶文化の更なる充実に努めている企業もあります。緑茶のおいしさは、茶葉の生産者はもとより、こうした企業の努力や個人の思い出によって保たれ、受け継がれ、今や世界的に広がっていきようとしています。

アンケート概要

- 調査対象: オレンジページくらし予報モニター会員・女性(有効回答数)981人
- 調査方法: インターネット調査 ●調査期間: 2015年7月29日～8月2日

●「オレンジページくらし予報」について

オレンジページくらし予報とは、オレンジページ社のモニターのなかでもアクティブな会員1万人の声を集めたリサーチ・コミュニティです。当社のモニターには、〈一般女性よりも「食意識」「生活全般に対する意識」が高い〉という特徴があります。くらし予報では、20代後半から50代の生活者が感じていることを引き出します。食意識を軸に対象者を6つのタイプに分類し、調査、比較検討することも可能です。WEB上でのアンケート調査、キッチンスタジオ「オレンジページサロン」を利用した座談会など、ご相談に応じて展開いたします。

●『オレンジページ』について

失敗なくおいしく作れるレシピ情報が支持され、今年創刊30周年を迎えた生活情報誌。30代～40代の主婦を中心に幅広い読者層を誇ります。発行部数=348,980部(2014年印刷証明書付発行部数)。

この資料に関するお問い合わせ

株式会社オレンジページ

コトデザイン部 くらし予報担当

kurashi@orangepage.co.jp Tel. 03-3436-8418

<http://www.kurashi.orangepage.jp/>

取材お申し込み

株式会社オレンジページ 広報室 遠藤

press@orangepage.co.jp Tel. 03-3436-8421