

高知県での ハブ茶生産・流通

—今後生産販売を持続していくためには—

森林経営学研究室 4年
B204N010X 井上美音

1. 背景

全国的に流通している野草茶である「ハブ茶」の原料は、元来は「ハブソウ」であったが、現在は「エビスグサ」の種子部分であるケツメイシが使用されている。

しかし、高知県では今でもハブソウを使用したハブ茶生産が持続されており、産直市や直販所等で販売されている。

2. 目的

全国で流通しているエビスグサ原料のハブ茶に対し、
元来の原料であるハブソウ原料のハブ茶を生産販売している
高知県でのハブ茶生産手法、流通状況、現時点での問題点を
明らかにし、エビスグサ原料との差別化や付加価値化を図り、
今後飲み続けられていくための課題を明らかにする。

3. 手法

3.1 聞き取り調査

- ・ プレインタビュー
- ・ (主) 聞き取り調査

3.2 アンケート調査

- ・ 物部キャンパス一日公開での
ハブソウ・エビスグサの飲み比べ

3.1 聞き取り調査

○プレインタビュー項目

- ・ 全国、高知県のハブ茶についての情報や問題
- ・ ハブ茶の生産加工の基本的な流れについて
- ・ 県内商品について

○聞き取り調査項目

- ・ 経営形態、経営構成員、立地、ハブソウ栽培面積
→県内での規模をこちらで設定
- ・ 収穫～販売までの期間、加工機械
- ・ 販売量、農業総収入、販売単価、販売先
- ・ 複合農業の有無

- ・ 詳細なハブ茶生産手法
- ・ 生産販売での課題点

3.2 アンケート調査

○準備物

- ・水（いろはす、2L×9本）
- ・ハブソウ原料茶葉（香綾苑）
- ・エビスグサ原料茶葉（喜保屋）

- ①ハブソウ : 2Lのお湯に2パック（約12g）入れて弱火で5分ほど蒸らす
- ②エビスグサ : 2Lのお湯に5パック（約20g）入れて弱火で10分ほど蒸らす

- ・紙コップ
- ・お茶パック
- ・アンケート用紙（後述）



（左）ハブソウ
（右）エビスグサ

○アンケート用紙（表面）

11月3日 物部キャンパス一日公開デー
卒業論文調査

「ハブ茶」についてのアンケート

農林海洋科学部農林資源環境科
4年 井上

このアンケートは、全国で流通している2種類のハブ茶について、皆様の「ハブ茶への経験・知識」「味・価格への感想」等をお聞きし、高知県でのハブ茶生産・流通持続へ役立てるべく実施しております。お手数をお掛け致しますがご協力のほどどうぞよろしくお願い申し上げます。
また、収集データは本研究にのみ利用いたします。（今回の調査項目では個人特定はできません）

1. ご年代とお住いの地域

- ~20歳未満 20代 30代 40代
 50代 60代 70代 80代以上
- 高知県外 高知県内 市・町・村
- _____ 地方 _____ (例:高知市、南国市)
 (例:中国地方、近畿地方)

2. 「ハブ茶」の経験の有無

①「ハブ茶」というお茶があることをご存じでしたか？ また、飲んだご経験はございますか？

- 飲んだことがある 飲んだことはないが、知っている
 知らなかった（→裏面へ）

②どのくらいの頻度で飲まれていましたか？

ほぼ毎日 _____ 日・週間に _____ 回

③ 現在、全国で販売されているハブ茶には「ハブソウ」が原料であるものと、「エビスグサ」が原料のものがあり、「エビスグサ」を使用しているお茶も、名称は「ハブ茶」として販売されています。

エビスグサ原料のハブ茶は、現在ではほぼ種子であるケツメイシを使用したものとなっており、ケツメイシはほぼ中国やインドからの輸入となっています。

ハブソウ原料のハブ茶は、ハブソウも元々は中国から伝来したのですが、現在は高知県、広島県、山口県でしかほぼ販売されておらず、原料のハブソウは各県内で栽培されたものを使用しています。

ハブ茶の原料が「ハブソウ」と「エビスグサ」2種類あることをご存じでしたか？

- はい いいえ

→→→裏面に続きます

○アンケート用紙（裏面）

3. 普段飲まれているお茶について

普段飲んでいるお茶について、表の中で当てはまるものに○をお願い致します。（複数回答可）

普段あまりお茶を飲まない方は、回答せず次の問いへお進みください。

「その他のお茶」については、茶の名称をご記入ください。

飲み方 茶の種類	ペットボトル	ティーバッグ	茶葉(リーフ)	粉茶
緑茶				
紅茶				
その他のお茶	()	()	()	()

4. 味のご感想 「ハブ茶」の風味について、当てはまるものに○をお願い致します。

	ハブソウ原料					エビスグサ原料				
	弱い	←	→	強い		弱い	←	→	強い	
香ばしさ	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
甘み	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
苦み	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
飲みやすさ	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
青臭さ	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
清涼感	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

5. 価格について

ハブ茶は直販所やネット通販などで、100gあたり(1.5Lのお茶を約20~25回淹れられる)、以下の表のような値段で販売されています。価格についての感想を表内でお答えください。

	ハブソウ原料	エビスグサ原料
茶葉 (100g)	約400円	約100~300円
	<input type="checkbox"/> 高い <input type="checkbox"/> 妥当である <input type="checkbox"/> 安い	<input type="checkbox"/> 高い <input type="checkbox"/> 妥当である <input type="checkbox"/> 安い
ティーバッグ (100g)	約1500円	約1000~1200円
	<input type="checkbox"/> 高い <input type="checkbox"/> 妥当である <input type="checkbox"/> 安い	<input type="checkbox"/> 高い <input type="checkbox"/> 妥当である <input type="checkbox"/> 安い

アンケートは以上です。ご協力ありがとうございました。

4. 結果

4.1 聞き取り調査

○プレインタビュー（生産者A）

- ・ 高知県のハブ茶生産において、原料はほぼ100%ハブソウ
- ・ 流通は、産直市などの直販所がほとんどである
- ・ 販売額は100gあたり300~400円程度
- ・ 年々生産者は減少している
- ・ 県内の若い世代の認知度も減少傾向

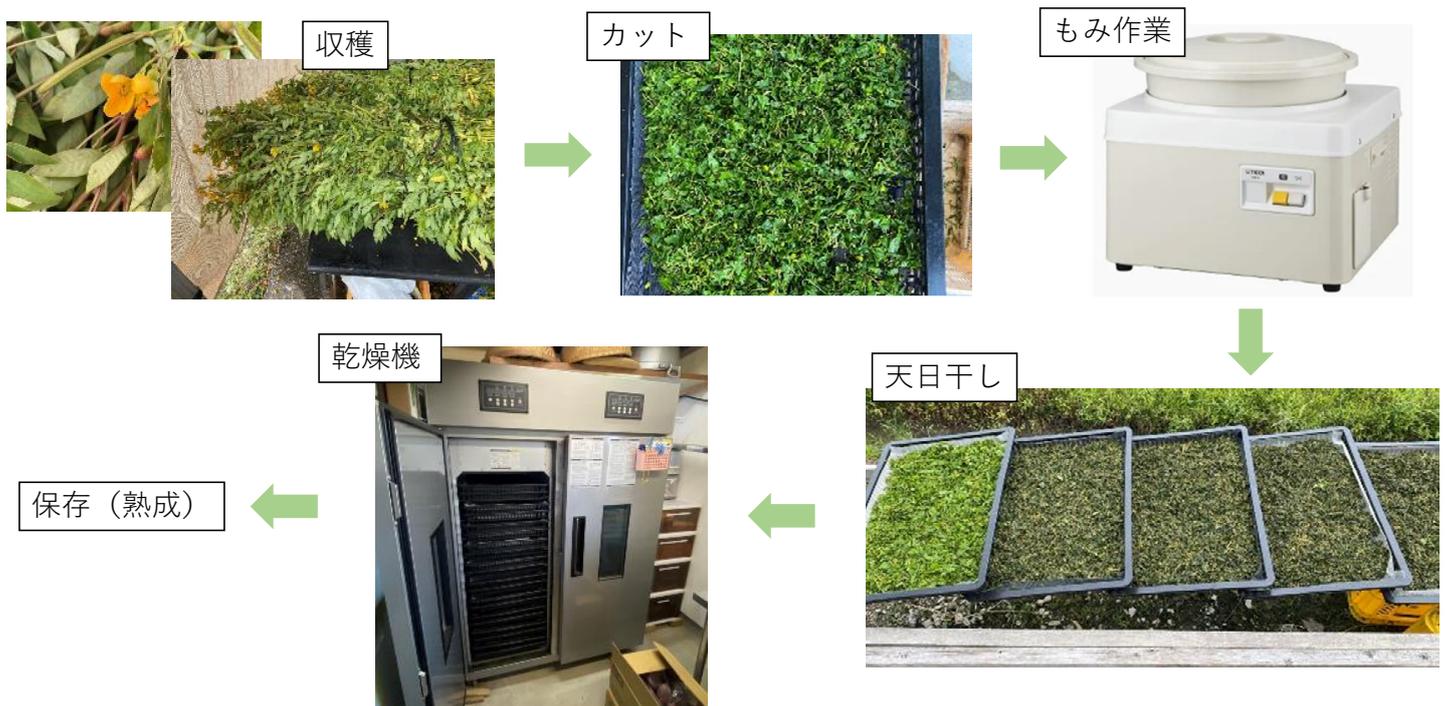
○生産者A

経営形態	個人
経営構成員※	収穫 5人程度 加工 7人程度
立地	平地、南国市
ハブソウ栽培面積※	20~25a
県内での規模	中~大
収穫から販売開始までの期間	2か月（保存してからの熟成1か月含む）
加工機械※	<ul style="list-style-type: none"> ・餅つき機（もみ作業） ・乾燥機 ・鉄窯（炒り作業） ・最後の細断は、県農協の茶細断機を使用
販売量※	280~300kg

○生産者A

農業総収入※	500万程度（他の野草茶の収益も含む）
販売単価※	70gで756円 ティーバッグ4g×16個（64g）で864円 テトラバッグ2g×25個（50g）で1296円 （すべて香稜苑さんネットショップでの単価）
販売先	<ul style="list-style-type: none"> ・自身のアンテナショップ ・ホームページからのネット販売
複合農業※	きし豆茶、桑茶、どくだみ茶、びわ茶 番茶 東山（干芋） 野菜（小規模）

○生産者Aでのハブ茶加工法



- ・生産者Aは、高知県でほぼ唯一ハブ茶のインターネット販売をしている。
- ・購入者増加のために、ハブ茶の食品特性・機能性について研究し、他の茶に比べGAVAが高いことを発見。
- ・ティーバッグ加工により利便性を高めた。
⇒しかしティーバッグ加工によりリーフ茶で販売するよりも高価格化。(100gあたり800円から1500円ほどに)

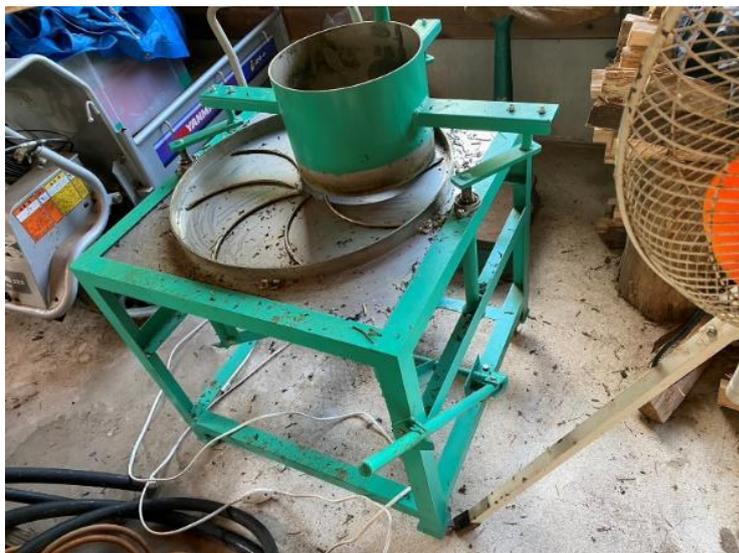
○生産者B

経営形態	個人
経営構成員※	2~4名
立地	中山間地、津野町
ハブソウ栽培面積※	0.5a
県内での規模	小
収穫から販売開始までの期間	約1か月
加工機械※	<ul style="list-style-type: none"> ・細断（はめきり） ・茶もみ機（もみ作業） ・炒り作業をほぼしない
販売量※	20~60kg（年度によって変化大）

○生産者B

農業総収入	10~30万（年度によって変化大）
販売単価	80~100gで250円
販売先	県内4か所の直売所
複合農業	<ul style="list-style-type: none"> ・ きし豆茶 ・ イタドリ ・ 四方竹 ・ 原木シイタケ

○生産者Bでのハブ茶加工法



○ハブ茶生産での課題点

- ① ハブ茶生産量・購入量は年々減少
 - ・販売先は直売所で充分になってしまっている
- ②作業員の高齢化
 - ・加工工程に手作業が必要なことや天候に左右される部分が多いため、作業効率に限界がある
- ③PRが難しい
 - ・県内でPRしても、県が「土佐茶」を推進しているため堂々とはできない

4.2 アンケート調査

○回答者数： 155人（県内139人、県外16人）

○ハブ茶への経験 飲んだことがある： 84人

飲んだことはないが知っている： 33人

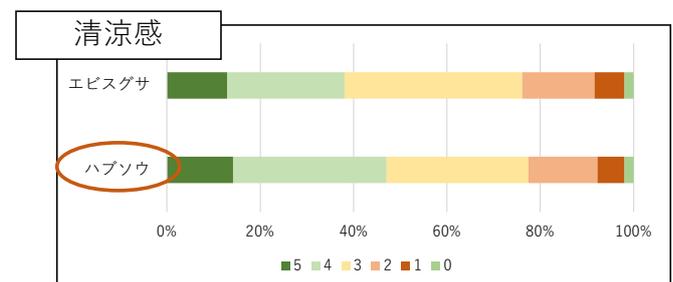
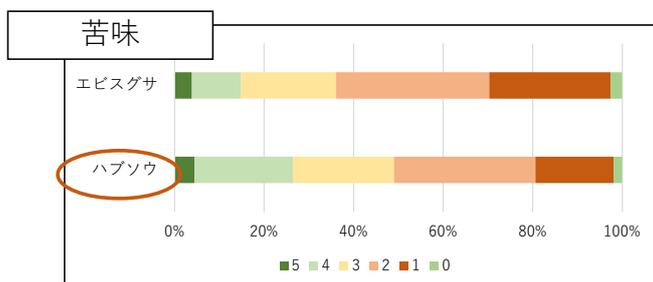
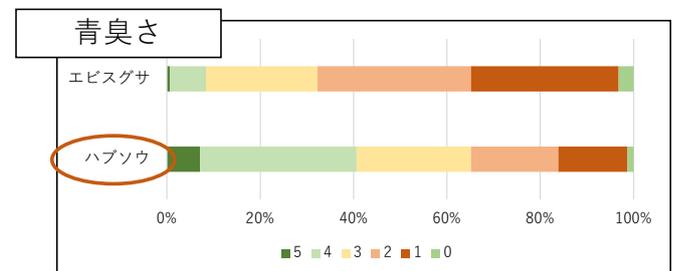
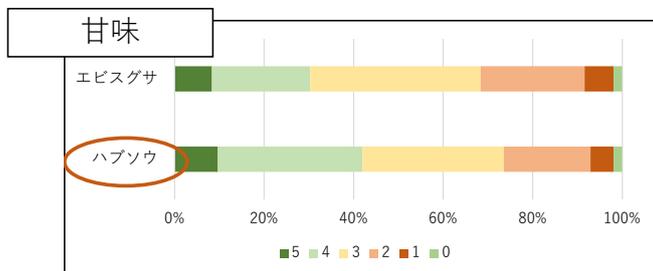
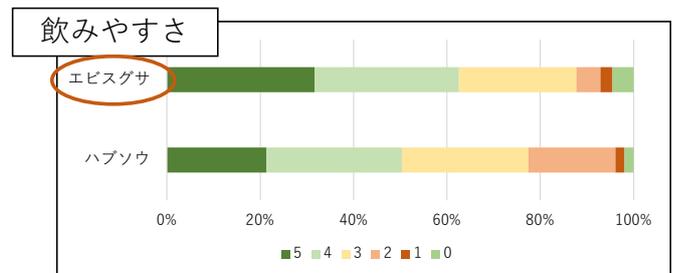
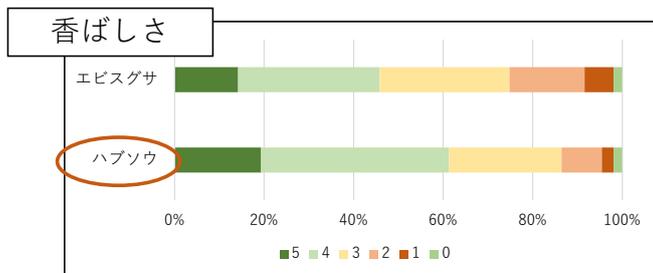
知らない： 38人

○ハブ茶を飲む頻度 たまに・数度のみ、なし： それぞれ5割

○ハブ茶が2種あることについての既知度

知っていた： 1名

知らなかった： 154名



○価格について（茶葉100gあたり）

		高い	妥当である	安い
ハブソウ	茶葉（リーフ） 約400円	17%	77%	6%
	ティーバッグ 約1500円	68%	30%	1%
エビスグサ	茶葉（リーフ） 約100~300円	3%	74%	21%
	ティーバッグ 約1200円	53%	43%	3%

○クロス分析（年代×ハブ茶への経験）

		~20歳 未満	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代	計(人数)
ハブ茶 経験	飲んだ ことがある	0%	28%	58%	68%	50%	77%	100%	100%	84
	飲んだ ことはないが 知っている	20%	32%	19%	15%	33%	23%	0%	0%	33
	知らない	80%	40%	23%	18%	17%	0%	0%	0%	38
	計(人数)	10	25	48	34	18	13	4	3	155

○クロス分析（年代×普段のお茶）

		計		~20歳未満	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代
		人	155								
緑茶	ペットボトル	%	43.9	10.0	64.0	54.2	44.1	44.4	7.7	25.0	0.0
	ティーバッグ	%	15.5	10.0	20.0	20.8	5.9	16.7	15.4	25.0	0.0
	リーフ	%	21.3	10.0	24.0	10.4	14.7	50.0	46.2	25.0	0.0
	粉	%	6.5	0.0	8.0	6.3	11.8	0.0	0.0	0.0	33.3
紅茶	ペットボトル	%	13.5	0.0	28.0	18.8	11.8	5.6	0.0	0.0	0.0
	ティーバッグ	%	32.3	10.0	36.0	39.6	44.1	22.2	15.4	0.0	0.0
	リーフ	%	5.8	0.0	0.0	2.1	11.8	11.1	7.7	25.0	0.0
	粉	%	1.9	10.0	0.0	2.1	2.9	0.0	0.0	0.0	0.0
麦茶	ペットボトル	%	13.5	40.0	20.0	8.3	17.6	11.1	0.0	0.0	0.0
	ティーバッグ	%	12.9	0.0	12.0	18.8	8.8	11.1	23.1	0.0	0.0
	リーフ	%	7.1	20.0	12.0	6.3	5.9	0.0	7.7	0.0	0.0
	粉	%	0.6	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

		計		~20歳未満	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代
		人	155								
ルイボス	ペットボトル	%	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	ティーバッグ	%	5.8	0.0	8.0	6.3	5.9	5.6	7.7	0.0	0.0
	リーフ	%	3.2	0.0	12.0	4.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	粉	%	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ほうじ	ペットボトル	%	3.2	0.0	8.0	0.0	2.9	5.6	7.7	0.0	0.0
	ティーバッグ	%	3.9	0.0	0.0	4.2	0.0	16.7	7.7	0.0	0.0
	リーフ	%	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	粉	%	0.6	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
その他	ペットボトル	%	1.9	0.0	0.0	6.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	ティーバッグ	%	9.0	10.0	0.0	18.8	2.9	5.6	0.0	25.0	33.3
	リーフ	%	18.1	10.0	16.0	14.6	17.6	22.2	30.8	25.0	33.3
	粉	%	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
無回答		%	6.5	0.0	8.0	4.2	8.8	0.0	15.4	25.0	0.0

4. 考察

年代間でみられた茶への嗜好の差異に対し、購入者増加のためには「利便性」「機能性」が求められる。

ハブ茶のリーフ状態の販売に加え、ティーバッグ販売を増加させ、同時にGAVAによるリラックス効能のPRを推進することで購入者増加が期待できる。

そこから生産量増加、ティーバッグ加工の低価格化につながると考えられる。