

「ターキッシュティー」、日本上陸 紅茶大国の実力は



2024年、トルコ産紅茶「ターキッシュティー」は、東黒海輸出企業協会が日本紅茶協会に入会するなど、日本でのプロモーションを始めた。

トルコは世界4位の紅茶生産量を誇り、1人当たり消費量は1位だが、近年はコーヒーをはじめとした嗜好の多様化を背景に消費が分散。輸出の機運が高まり、同年が国交100周年である日本に照準を定めた。トルコ紅茶産業立ち上げのきっかけが日本だった縁もある(1888年に日本から茶の種が持ち込まれた)。

本紙は12月、都内でのイベ

本紙は12月、都内でのイベントを取材。トルコ紅茶産業に従事者が現地の飲み方を披露したテイステイングカフェは多くの一般消費者で賑わった。

特徴的なのはポットで、下段がお湯、上段が紅茶の二段式。飲み手の要望にすぐさま応え、濃淡を調節しやすくするためだといふ。多く飲めるよう手軽さも重視しており、紅茶大国の一端が窺えた。

また、原産のチューリップを模した透明なグ



ラスを使うが、底は厚いため保温性が高く、飲み口を開くことで空気と馴染んで熱すぎなくなるなど、機能面も優れている。ちなみにトルコでは「おかわりは？」とは聞かないらしく、空ならば注ぐのが礼儀なのだといふ。グラスの上にスプーンを置くと「もう十分」の意思表示となるようだ。

なお、日本の紅茶のプロ

日清製粉ウェルナ

CFP算定実証に参画

日清製粉ウェルナはこのほど、農林水産省が実施する加工食品のカーボンフットプリント(CFP)の算定実証に12月から参画を開始したと発表した。すでに牛乳や食用油での実証は進んでいるが、今年度も小麦粉など5品目を対象として行うことが決まり、



対象製品

このたび同社も家庭用小麦粉「日清フラワーチャック付1kg」を対象に参画することとなった。

農林水産省では、「みどりの食料システム戦略」の実現等に向けて、フードサプライチェーン全体での脱炭素化の実践と、その「見える化」を進めるための食品産業の取り組みについて議論している。そのなかで2023年度には、加工食品の温室効果ガス排出削減に関する取



も参加し、ターキッシュティーの淹れ方を競うコンペティションで「ターキッシュティーマスター」の称号を得た日本紅茶協会認定ティーインストラクターの有田由美夏さんによると「程よい洗み、やさしさと強さを感じ、和紅茶に似たものがある」とのこと。器具にも着目し、「透明なグラスで明るい赤の液色。見る楽しさもあり、紅茶の良さを余すところなく使っている」と評した。

組みが消費者の選択や行動変容につながるように、食品メーカー等とともに、加工食品共通のCFP算定ガイド案を策定した。さらに、実際に算定した場合の課題等を検証するための実証を進めている。

【算定実証】対象範囲は、原材料調達段階から廃棄・リサイクル段階まで。製品の販売時に一体不可分なものを含む。実証時期は、24年12月〜25年2月。

〈日清製粉ウェルナの製品ライフサイクルにおける環境影響算定について〉

日清製粉グループでは、環境課題中長期目標を掲げて、環境への対応に取り組んでい

る。同社は、その環境負荷を客観的に評価・判断できるように、昨年、製品ライフサイクルにおける環境影響の算定手法「製品ライフサイクルアセスメント(製品LCA)」を国内食品メーカーに先んじて導入した。製品LCAを活用し、調理時間が短い「マーマー早ゆでスバゲティFast」の環境への影響を見える化し、消費者へ情報発信を行うことで、消費者とともに環境負荷低減に取り組むことを目指している。

「今回の農林水産省の取り組みに参画することで、官民一体となって、さらに持続可能な社会の実現に貢献していく」と(同社)。(T)

