

一緒に始めませんか、あなたの挑戦も応援します！ ~共に創る これからのふくろい~

発行日：令和5年10月8日
発行者：袋井市企画政策課

晩茶で世界の乾杯を変える！ 「bodhi」 特許製法によるスパークリングティー



袋井発
お茶の新たな
可能性

につぽんの宝物 世界大会2023
「日本と海外の融合部門」でグランプリ受賞

2023.8.23 @シンガポール

特許製法×お茶の乳酸菌

ロゴデザイン：書家 大杉弘子先生

世界が称賛

天然乳酸発酵した後発酵茶
「菩提（ぼだい）酸茶」のノンアルコール炭酸飲料





世界大会グランプリ受賞の報告を訪れた晩茶研究会メンバーら＝9月上旬、袋井市役所

「乾杯」を変える「可能性示せた」

しずおか生まれのスパークリングティー（発泡性茶飲料）が世界から絶賛された。開発したのは、袋井中の茶業関係者らでつくる晩茶研究会。茶の新たな可能性の発掘を目指して試行錯誤を重ね、乳酸発酵茶を原料とした「bodhi（ボデー）」を生み出した。「このノンアルコール飲料は世界の『乾杯』を変えられる」。審査員からの賛辞に押され8月下旬、シンガポールで開かれた「につぼんの宝物 世界大会2023」の「日本と海外の融合部門」でグランプリに輝いた。

袋井発 スパークリンググデティー

世界が称賛

晩茶研究会が活動を始めたのは2019年。安間製茶（袋井市）の安間孝介さん（44）、池田園（同市）の池田佳正さん（51）、長峰製茶（焼津市）の多々良高行さん（51）が中心となって新しい茶商品の開発を続け、ついに、世界の料理人らに認められる「ボデー」にたどり着いた。ボデーは袋井市豊沢の茶を天然乳酸発酵した後発酵茶「菩提（ぼだい）酸茶」のノンアルコール炭酸飲料。健康効果が期待できる茶の特性はそのまま、華やかな香りと爽やかな酸味が楽しめる。世界大会に向け、香りを保ちつつ晩茶の渋みは抑え、幅広い国、世代で楽しんでもらえるように改良を重ねてきた。日本各地の優れた食品を世界に発信す

晩茶研究会にグランプリ

るため4年ぶりに開催された「につぼんの宝物 世界大会」には、業界改革部門、最新スイーツ部門など5部門に、19、22年度に国内で開催された全国大会で優秀な成績を残した計19組26社が出場。シンガポールを中心に海外の著名なシェフ、レストランオーナー、起業家ら計18人が審査した。晩茶研究会は法多山などで撮影した動画でボデーの魅力を表現し、付け合わせにチーズとおかかのみなかや、クランメロンを使用したカクテルの案を紹介。「健康的でいろいろな食べ物と相性が良い」「世界に通じる将来性がある」と評価され、グランプリを受賞した。安間さんらは9月上旬、袋井市役所を訪ね、大場規之市長に受賞を報告した。大場市長は「伝統的な茶から、まったく新しいトレンドを世界に生み出した。これからも改良を重ねてほしい」と激励。安間さんは「茶の需要が落ち込む中で海外から高評価を受け、茶にまたまだ可能性があることを示すことができた」と喜びをかみしめた。（袋井支局・北井寛人）



世界大会で披露されたスパークリングティー「bodhi（ボデー）」

【商品概要】 商品名:「スパークリングティーbodhi」 価格:1,200円(税込)
販売場所:長峰製茶株式会社(焼津市)、とれたて食楽部 銘品館きんもくせい(袋井市)

晩茶研究会について

晩茶研究会は、袋井市の茶文化資料館に拠点を置く「晩茶」の再興を目指すグループです。

松下智元愛知大学教授の指導のもと、日本各地に点在する伝統的な製法により作られた「晩茶」に対して、調査研究、普及促進、生産拡大に向けた活動を行うことにより、晩茶文化及び茶業界の発展に寄与することを目的として設立されました。

【bodhi tea&culture メンバー】

- 安間 孝介 (安間製茶) 袋井市 (農林水産大臣賞、白葉茶の研究・生産)
- 池田 佳正 (池田園) 袋井市 (日本茶AWARD2022紅茶部門FP賞)
- 多々良 高行 (長峰製茶) 焼津市 (創業明治9年、農林水産大臣賞)

