



これは知っておきたい 世界の銘茶の数々

ダージリン紅茶

インド北東部のダージリン地方が原産地。
爽やかな口当たりと芳醇なマスカットフレーバーが特徴。紅茶のシャンパン。
春茶、夏茶、秋茶で特徴が異なるが、香りは夏茶が良い。
最近では有機栽培のお茶が増加している。

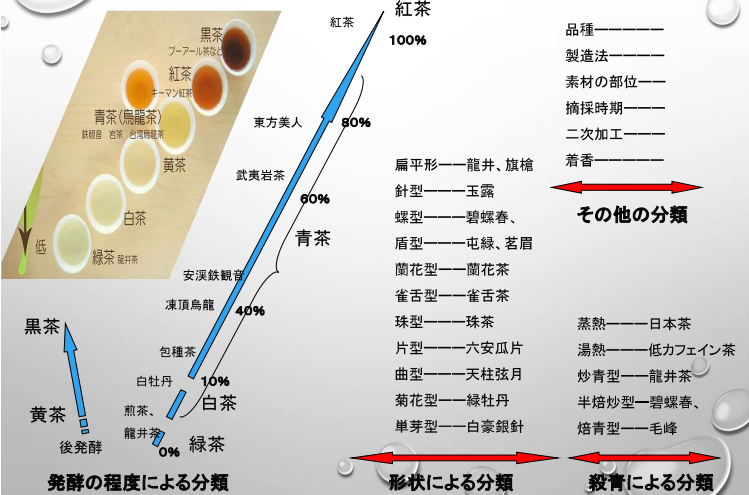


標高2,200mを走るダージリン・ヒマラヤ鉄道、茶の運送用山岳鉄道



中国種の遺伝子を多く持ち、ゲラニオールが多く、リナロールが少ない

様々なお茶が歴史や文化、食生活の中で生み出された



ウバ紅茶

ウバフレーバー。
爽やかなメントール系の香り。成分的には、ゲラニオールが少なく、リナロールが多い。
洗みが強く、ミルクティに良く似合う。
水色が非常に美しく、カップに注いだとき内側の縁に移る金色の光は「ゴールデンリング」と呼ばれる。



日本人にとり伝説的な 世界の三大紅茶



	ダージリン	ウバ	キーモン
原産地	インド	スリランカ	中国
水色	オレンジ (時期で変化)	橙色	赤銅色
香り	ウッドノート マスカット系	メントール香	花のような香り スモーキー
味	やさしい口当たり	コクと爽やかな飲み	やさしい甘み
旬の時期	5月~6月	8月~9月	4月~5月



ダージリン紅茶: 澄んだ水色の美しさと、マスカットフレーバーの香りが特徴。「紅茶のシャンパン」とも呼ばれる。最近では発酵度が低く、緑茶に近いものもある。

ウバ紅茶: 「サロメチルのようなメントール系のウバフレーバー」と称される、甘い刺激的な香りが魅力。

キーモン紅茶: スモーキーななかにも蘭の花のような甘い香りと、果物のような甘さが特徴的な紅茶です。明るく澄んだ水色も美しい。

キーモン紅茶

祁門紅茶: 細い撚りと黒っぽい茶葉の色が特徴。花や果実、また蜜香に、ほのかに上品でスモーキーなオリエンタルで華やかな「祁門香」が特徴。
洗みのない深い味わいと合わさり、風格を醸す。



世界一高価なお茶 大紅袍(岩茶)

上海のお茶のオークションで大紅袍20グラムが出品された。落札価格が中国円で19万8000元(日本円で約287万円)。100g当たりでは**1,435万円**。

幻の岩茶と言われる大紅袍の樹齢は約1000年。
武夷山の山肌に古木を三本だけ残している大変貴重なお茶。
年間生産量も2キ口程度。

名前の由来。

大昔に胃腸病で苦しむ皇后の病を治そうと武夷山の茶の薬効を噂で聞いた皇太子が、その茶葉を持ち帰り、皇后に飲ませると3日後には病は治り、大喜びした。皇后は大紅袍(大臣が着る紅の衣)を茶樹に掛けて木を守り、そして、護茶將軍を任命し、毎年そのお茶を皇帝に献上するよう命じた。それ以降、その茶樹を大紅袍と呼ぶようになったというものである。



微生物による発酵茶 プーアル茶



熟茶: 殺青後の茶葉を積み上げ高温多湿状態で保存することで、空気中にある麹菌の一種を茶葉に棲みつかせ、発酵を促し熟成させたもの。品質がほぼ一定で味わいや価格が比較的安定しています
生茶: 殺青後の茶葉を風通しのよい乾燥した倉庫(乾倉)でゆっくりと自家発酵(陳化)させるお茶。熟成期間や保管方法などで品質や味わいが全く異なりそれによって価格差も大きく変わる。



プーアル茶の歴史は古く、2000年以上。唐時代から始まった茶のシルクロード版、「茶馬古道(ティーロード)」はプーアル県を出発点として辺境のチベットなどへの交易路

害虫が香りを創る 東方美人

19世紀中頃、害虫(ウンカ)の被害葉を用い製茶したところ、蜜のように甘くかわい香りと味で評判に。その後、実際に人気が出始めるのは19世紀末から20世紀に入ってからで、英国で名付けられた「**オリエンタル=ビューティ**」。東洋では響きの美しい「**東方美人**」が定着した。



ウンカの吸汁ストレスや内分泌物質により茶の二次代謝機能が過剰に香気成分が発揚する。その程度は、新芽の生育とウンカの発生も外部要因(天気、湿度、風量)に大きく左右される

中国を代表する献上茶 龍井茶

龍井茶は、中国緑茶の代表格ともいえるお茶。龍井は、龍が飛び出したという伝説の井戸の名前に由来。茶葉は釜に押しつけるようにして仕上げるため、扁平になっているのが特徴。水色は透明感のある黄緑色で、口にくぐると一瞬さっぱりとした印象があるが、その実、甘みもコクもあり、味わい豊かなお茶である。



産毛が多く、一芽一葉の葉が芽と同じ位の大きさであるほど、高級品である。茶は黄色がかった茶色であり、高級品ほど飲用後に甘味が残る。

龍井村と茶園

香りを愉しむための 聞香杯(もんこうはい)

聞香杯(もんこうはい)は烏龍茶の香りを楽しむための器。飲むだけでなく、香りも一緒に楽しむため、まずは聞香杯にお茶を注ぎ、次に茶杯に移すことにより香りを楽しむ。



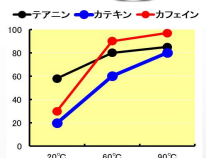
淹れたお茶を聞香杯に注ぐ
茶杯を聞香杯に被せ、上下を反転させる
さらに、聞香杯と茶杯を反転させ、まず聞香杯で香りを愉しみ、次に茶杯のお茶を愉しむ
聞香杯で香りを楽しむ様子



<https://store.shopping.yahoo.co.jp/chinogrand/mon-ch.html> より

茶樹の代謝を利用した最高峰の芸術品 玉露(ぎょくろ)

玉露とは、被覆下栽培したお茶。一般的に旨味の原因となるテアニンは根で生成され、幹を経由して葉に蓄えられる。テアニンに日光があたると洗みの原因となるカテキンに変化するため、被覆により抑える。また、被覆により特徴的な香り(覆い香)が生ずる。



玉露はアミノ酸・カフェインが高く、カテキン類含有量が比較的低いもの。

玉露の濃厚な旨味を楽しむためには低温で淹れることによりカフェイン・カテキン類の溶出を抑えることが重要