

お茶の淹れ方やおいしさの変遷



静岡県立大学 茶学総合研究センター 中村順行

唐時代に花開いた茶文化

HPより引用
遣唐僧などにより日本に渡来か？

最澄 空海 永忠
唐で流行化していた茶を仏教とともに導入

茶のバイブル
乾燥

1. 茶を摘む 2. 茶葉を蒸す 3. 茶葉を搗く

4. 型に入れ、乾燥させ、出して穴をあける 乾燥 5. ばらばらに乾燥し 再乾燥 6. 茶葉を搗く 保存

茶本来の味を追求
唐時代の「茶」は、粉末状にしたものを、主に葱や生姜等と一緒に煮て飲む、「スープのような茶」。陸羽はそれを、「湯の捨て水」として非難し、「茶経」を記し、茶だけで愉しむように提案した。

本日のテーマ

時代とともにお茶は変わる

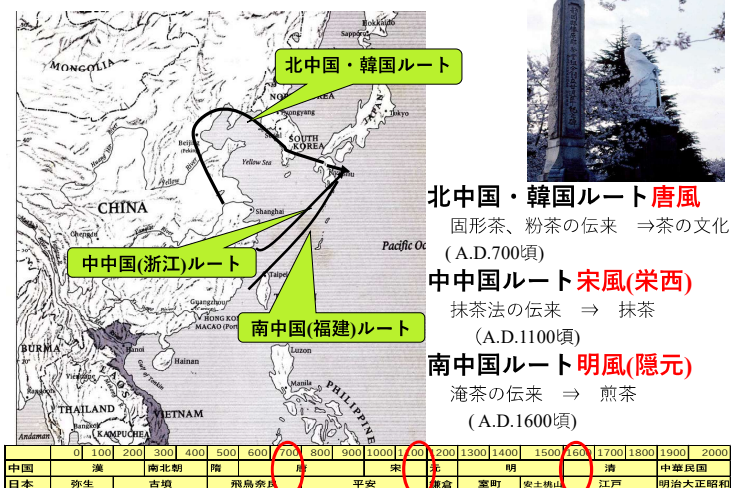
お茶により淹れ方が異なる

お茶によりおいしさが異なる

おいしさは時代とともに変わる



日本への茶の伝来



お茶は薬草だった？

良薬 口に苦し
薬草 ⇒ 嗜好品

最古の薬書
(後漢1~2世紀)



Wikipediaより引用

茶は上薬

陶弘景は「神農本草経集注」により苦菜を茶とした



苦菜味苦寒主五藏邪氣厭穀胃癰人服安心益氣聰察少臥輕身耐老一名茶草一名遙生川谷

茶の味は苦く、性質は寒。効能は五臓（肝、心、脾、肺、腎）の病氣、食へ過ぎによる胃もたれを治し、長く服用すれば氣分を安らかにし、元氣をまし、身を軽くし、老いにも耐えうる

日本への唐風茶の伝来

平城遷都1300年祭で「天平茶」の再現



公事根源によると天平元年(729年)に「宮中に僧を召して茶を賜った」と記され、805年に最澄は嵯峨天皇に茶を点てたのである。翌年、大同元年(806年)に空海が唐より茶の種子を持ち帰り、弟子が佛隆寺に播種し、その製法を伝えたとの伝説もある。

日本への宋風茶の伝来

抹茶法の導入と茶の普及



茶道の祖

村田珠光(1423-1502)

武野紹鷗(1502-1555)

茶道の大成者

千利休(1522-1591)

茶者養生之仙薬也
延齡之妙術也



喫茶養生記(栄西：1211)



佐賀県背振山

日本最初の茶樹栽培地
祈念碑

蒸し製煎茶・玉露の創造

抹茶から煎茶(急須用)の開発、普及

煎茶の開発(1738)

抹茶とは異なる新しいお茶とその飲み方の創造

庶民は抹茶は飲むことができず、一般には色が赤黒く味も粗末な「煎じ茶」を飲んでいた。

⇒永谷宗円は柔らかい新芽を蒸して揉むことで、味もすぐれた緑の新しい煎茶(淹し茶)を創造(1738)した。⇒煎じ茶から煎茶に



玉露の開発(1835)

「玉露」は、碾茶製造用の覆い下茶葉を露のように丸く焙り、これが「玉露」の原型となったとも言われ、煎茶と同様に急須で飲めるようにしたもの。



	0	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
中国	漢		南北朝		隋		唐			宋		元		明			清		中華民國		
日本	弥生		古墳		飛鳥奈良			平安			鎌倉		室町		安土桃山		江戸		明治大正昭和		

日本への明風茶の伝来

釜炒り茶の導入と文人茶の成立

釜炒り茶(中国、明時代に始まり日本には安土桃山時代末期には伝来)

伝説的には、加藤清正の朝鮮出兵より持ち帰ったものが熊本(の青柳茶)朝鮮から佐賀にきた陶工が伝えたものが壺野茶

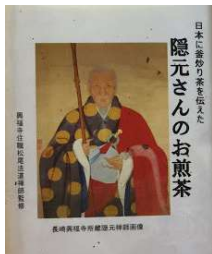
隠元禅師(1592-1673)が茶器とともに新しい時代のお茶を伝来

釜炒り茶：新しいお茶。澄んだ水色。吸り茶。仙茶

成熟し、権力的な茶の湯に対する反権力。新しい時代のお茶として
文人たちは清風のお茶に着目

抹茶

淹し茶

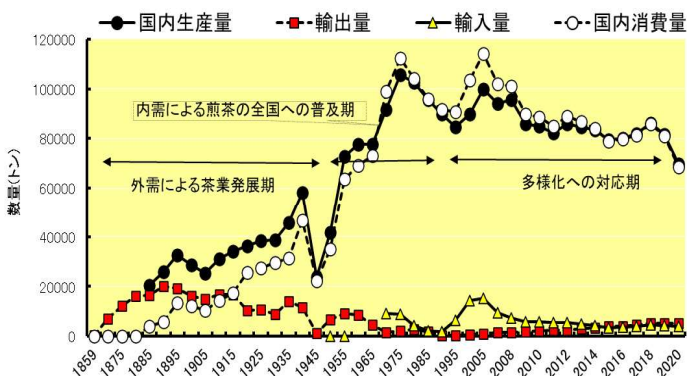


日本のお茶の歴史を伝えた
隠元さんのお煎茶

高遊外売茶翁(1675-1763)
～日本に煎茶を普及させた文化人～



日本においては明治時代に茶業が産業化



一般に消費される主な茶種

番茶
煎茶

普通煎茶
深蒸し煎茶

(ペットボトル)
(ティーバッグ)

釜炒り茶とその道具

茶碗から急須に



煎茶用風炉(下段)と釜炒り茶(上段)

急須の原型は中国で発明され、日本では古くは「きびしょ(急焼、急尾焼)」と呼ばれた。「急須」は中国・呉(蘇州地方)の方言で酒を温める器。「急焼・急尾焼」は福建の方言で湯を沸かす器のことという。

本来、湯沸しとして用いられていたきびしょは酒の燗をつけた、土瓶として使われていたが、後に茶道具に転用されたものとされる。

きびしょ⇒土瓶⇒急須

地方茶から輸出用茶に変化

嗜好からみた全国の番茶

40～50種類

- ①釜炒り番茶
- ②蒸葉日干茶
- ③蒸葉番茶
- ④蒸葉日干茶を発酵した番茶
- ⑤手繰茶(蒸葉を揉んだ後焙じた茶)
- ⑥玉露川柳茶
- ⑦簸出し(篩で粉などをふるった)番茶(狐色にまで火入れした香気の高い番茶)
- ⑧焙じ番茶

番茶
釜炒り茶

蒸し製
煎茶

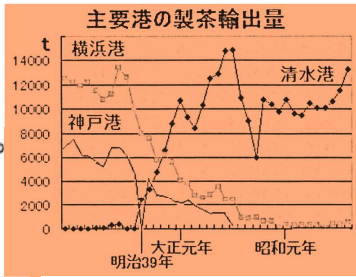


輸出による隆盛 (明治～昭和初期)

輸出用高級茶は形状重視



明治・大正期の清水港での荷役風景

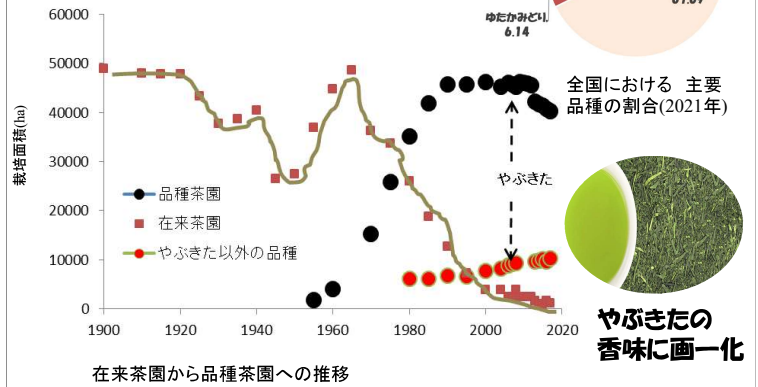


輸出用茶箱梱包作業
(写真提供: 共に(社)静岡県茶業会議所)

番茶や煎茶を中心に日本茶は輸出産業として発展

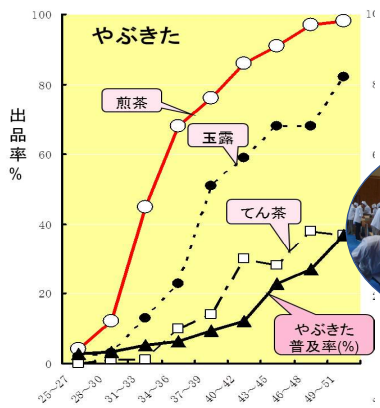
品種化率の推移

在来茶園から品種茶園への新改植にはやぶきたが先導的な役割を果たしてきた



やぶきたの
香味に画一化

品種の導入により高品質化(昭和)



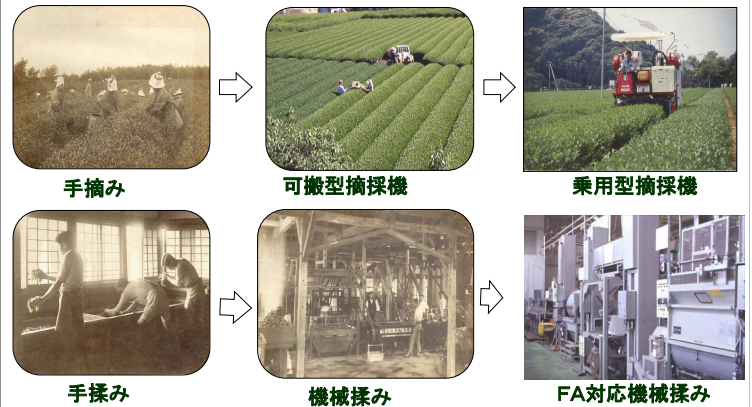
全国茶品評会における茶種別出品茶の推移

- 品評会は品質向上に大きく貢献
- ① 技術の向上
 - ② 技術の改良
 - ③ 新しい茶種の普及
 - ④ 評価による付加価値化
 - ⑤ 品質の向上 他



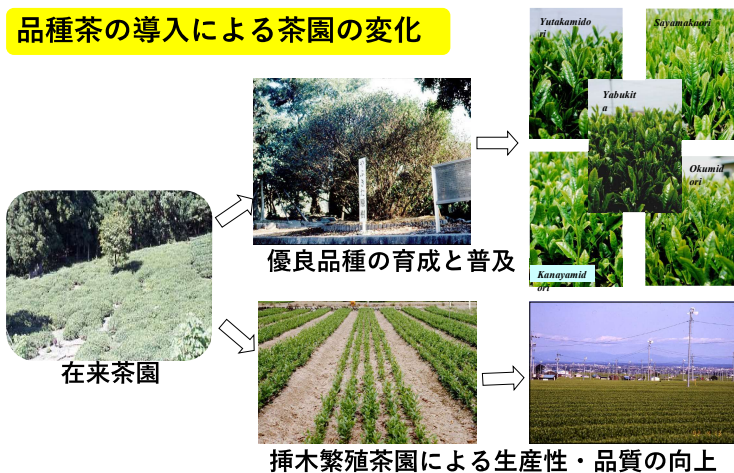
生産加工方法の推移

大量生産による香味の画一化
煎茶一辺倒化への加速



摘採は手摘みから機械摘みに変わり、著しく摘採能率を向上してきた。製造は手揉みから機械化され、徐々に投入量を増加させるとともに最近ではコンピュータ制御による自動化に技術革新したことで、日本独自の生産加工技術を確認し、品質の高位平準化に貢献してきた

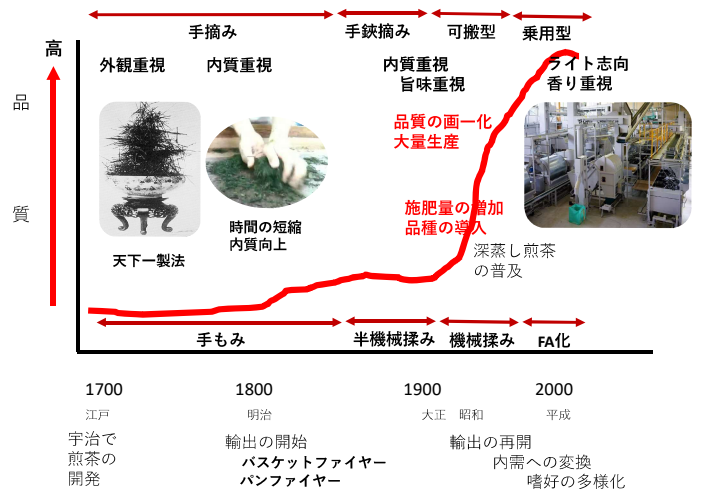
品種茶の導入による茶園の変化



挿木繁殖茶園による生産性・品質の向上

実生による在来茶園から優良品種の育成と挿木による栄養繁殖茶園にすることで収量性・品質の向上が果たされた

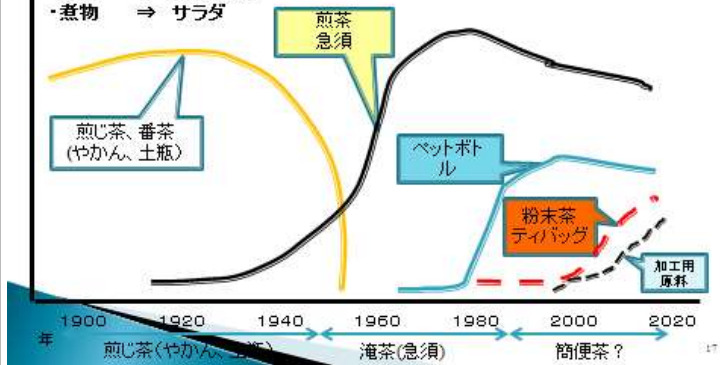
煎茶の製造法と品質の推移



緑茶消費の推移の概観

例
・電話 ⇒ 携帯
・テレビ ⇒ 薄型
・写真 ⇒ デジカメ
・野菜 ⇒ カット野菜
・煮物 ⇒ サラダ

お茶が変われば飲み方も変わる
当然、お茶の製造方法も変わる

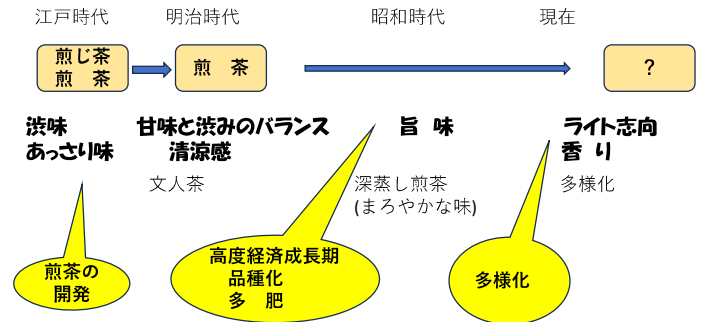


お茶のおいしさ 時代とともに変化する？



これまでの日本茶のおいしさは、うま味が追求され、概してうま味の強いもののおいしいと評価されてきた。

最近、うま味の認識力が他の基本味よりも低くなり、これまでのおいしいという認識とうま味との関連性が希薄になっている。



おいしさの規準

これまで茶業界では「おいしい＝うま味」で評価されることが多かった！ さて、これからは.....



おいしさ とは



生理的な欲求が満たされるおいしさ

体に必要な栄養素を含む味に対しての欲求が満たされた時のおいしさ

食文化に合致したおいしさ

幼少のころから慣れ親しんだ味は、違和感なく、安心して食べたり飲んだりすることができ、おいしさを感じつ。郷土食やおふくろの味。「蓼食う虫も好き好き」。

情報がリードするおいしさ

実際の味わいよりも情報による先入観がリードするおいしさ。テレビやネットなどから流されるおいしさの情報により、自分の味覚以外の情報に依存して脳が総合的においしさの価値判断を下すもの。情報化により一層進む時代、情報による知識が先行し、自分の味覚で得た味がミックスされて形成されるおいしさは、これからの時代にはより重要になってくると思う。

病みつきになる特定の食材が脳を刺激するおいしさ

際立ったおいしさを感じるもの、脳の神経に直接快感を与えるようなものに感じる感覚。一度食べたら病みつきになるような、食べ始める前からよだれが出るような食材のおいしさを示す。