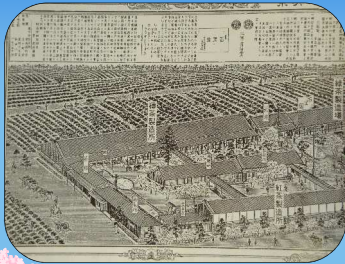


明治時代初期における紅茶生産



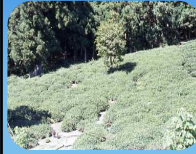
百里園

明治の開化とともに、牧の原台地を初め三方原台地も開墾され、輸出用の茶として緑茶、紅茶、磚茶、ウーロン茶の製造も手がけた。



明治7年(1874)畝の長さが百里(390km;70ha)を越す計画で命名

歴史を担う主要な紅茶用品種系統群(明治時代)



日本の在来(山茶群)



安倍郡茶業組合選抜群



艾 毛;白毛多く、葉厚く、芽数は中位。収量性は良好。中生種
騎 兵;頂芽が直立し、二、三葉目の葉先は鋭刺のごとく尖る。葉の色は良いが樹勢は中。
厚 丸;多田元吉が印度より導入した原種より採種したものから選抜。葉は厚く、茎太く発育良好。
多々美;多田元吉が導入した印度雑種の実生から選抜。葉の光沢強く、香氣は高く、苦味強い

紅茶導入の祖 多田元吉



中国種の導入 明治8年(1875)

多田元吉により紅茶の製造法や江西省九江地方、湖北省漢口から種子の導入



アッサム種の導入 明治9年(1876)

多田元吉によりインドで茶の種子や製茶見本、製茶機械の設計図、製茶関係図書など導入

紅茶導入の祖 多田元吉



多田元吉により明治初期に日本の紅茶は始まるが、紅茶製造法、中国やインドからの種子の導入、紅茶用機械の導入などが行われたといっても過言ではない

杉山彦三郎も紅茶用系統を育成



「やぶきた」の育成で名高い杉山彦三郎も多田元吉の元で講習を受け、交流を深め多田系インド雑種からも紅茶用品種系統を選抜している。

騎兵、加藤錦、晩一号などは紅茶としての評価も高い。



杉山氏が育成した品種系統の中の一部が静岡県県立美術館のプロムナードに保存されている

海外からのアッサム種の導入定着(昭和初期)



従来の国産紅茶 ⇒ 在来種 ⇒ 品質悪(タンニン少、発酵性弱)

アッサム種の導入 ⇒ 耐寒性弱 ⇒ 栽培困難

枕崎で露地栽培に成功 ⇒ 日本種との交雑 ⇒ 優良品種

優良品種 = 耐寒性やや強、発酵性高



	中国式	インド式
萎凋	日干	屋内
揉捻	袋中で人力	動力利用による大型揉捻
発酵	発酵力が弱い ため、厚く堆積し 葉温を上昇さ せ、外気温に 応じて5～14時間	発酵力が強い ため、25℃前後の 低温多湿条件下 で2～3時間
乾燥	ホイロ乾燥	通風乾燥機
対応種	中国種	アッサム種
備考	昭和期までの主 要な製造法	昭和以後の機械化 製造法

生産量 (Production) — 輸出量 (Export) — 輸入量 (Import) — 消費量 (Consumption)

第一次エラ (First Era) 第二次エラ (Second Era) 第三次エラ (Third Era)

紅茶生産国の自己
製の不足の充足 (Self-sufficiency of tea production countries)

所得の向上
消費拡大
紅茶ドリンク (Increase in income, consumption expansion, tea drinks)

第二次ズーム
ロンドン市場の相場暴落と、それに伴うインドなどの生産制限、大洪水などの気象災害などによる供給不足による日本産紅茶への注文殺到

品名	実数
艾毛	静岡在来種
駒兵	静岡在来種
加藤種	平治在来種
駒一号	静岡在来種
厚尻	多田系ノド雑種
多田系	多田系ノド雑種
多田系	多田系ノド雑種
支那湖北種	中国湖北省種
静印11	ノド雑種
べこはつ	多田系ノド雑種
いんど	多田系ノド雑種
はのみじ	Ai2 × NkA5
べこはつわ	Ai26 × NkA3
あねわ	Ai21 × NkA1
べこはつ	Ai21 × NkA3
からべ	中国湖北省種
たにしん	多田系ノド雑種
べこはつ	茨城在来種
べこはつ	べこはつ × Ch9
さくまへ	NkA3 × Ai18
べこはつ	べこはつ × Cn1
べこはつ	べこはつ × 枚C8

1877年 多田系インド雑種
多田元吉らがインドより種子を導入。内藤新宿御苑を始め、三田育種場、千葉、三重、愛知、静岡、滋賀、京都 各地に配布

1931年 公ボマニプリ番

1921年 中国湖北種

1929年 アッサム種

1937年 中国江西省種

—1954年 ダージリン種

日本在来種
からの選抜

艾毛 からべに
騎兵 多田系イン
加藤錦 ド雑種から
晩一号 の選抜
べにつくば 厚丸
多々美
べにほまれ
いんど
ただにしき

アッサム種と
日本種の交

雑種
はつもみじ
べにたちわせ
あかね
べにかおり
さつまべに

日本育成紅茶用品種と導入種と
の比較

べにふじ
べにひかり
べにふうき

分離育種期
日本在来や導入種実生からの選抜

第1期 交雑育種期
ツサム種の形質導入に
、耐寒性と発酵性の強

第2期 交雑育種期
育成品種にさらに導入
の形質を入れ高品質化

茶原種農場の紅茶種苗配布実績(昭和24~46年)

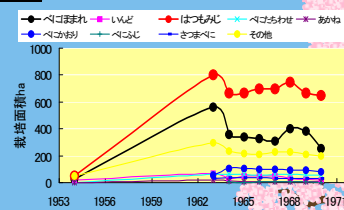
品名	金谷	知算	合計
べにほまれ	83,620	401,500	485,120
いんど	-	30,000	30,000
はつもし	8,065	1,473,500	1,481,565
べにたちわせ	170	121,300	121,470
あかね	6	208,800	208,806
べにかり	8,065	480,900	488,965
べにふじ	400	-	400
さつまべに	-	237,200	237,200
べにひかり	975	306,550	307,525

静岡県内における主要紅茶用品種別栽培面積の推定

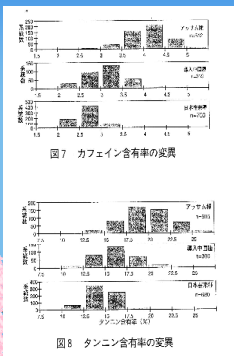
品種名	奨励品種年	昭和42	昭和47	
品種化率(%)		6.3	14	22.8
栽培面積(ha)				
やぶきた	12.30～	1087	2440	4092
べにほまれ	30～48	15	14	8
からべに	30～48		24	12
ただにしき	33～48		22	15



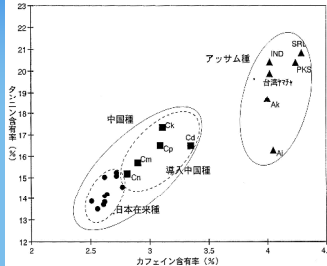
静岡県裾野市 不二聖心女子学院
S 不二学園の「たぐい」き



中国種とアッサム種の成分の違い



武田善行(日本茶の起源を遡る平成15年)より転載



アッサム種は中国種に比較して、成分含量も異なり、概してカフェインやタンニン含量が高い

発酵性の品種間差異

クロロホルムテストによる発酵性の品種間差異

おおいわせ	0.5	はつもみじ	1.55
さやまかおり	1.0	やぶきた	2.50
やぶきた	1.0	べにたちわせ	2.92
くらさわ	2.0	ゆたかみどり	3.25
かなやみどり	1.0	べにかおり	3.35
ふじみどり	2.0	べにひかり	3.75
おくひかり	1.0	べにふじ	3.95
はつもみじ	1.0	ただにしき	4.08
べにたちわせ	3.0	さやまみどり	4.10
べにほまれ	5.0	べにほまれ	4.32

高橋宇正(1991、概要書)

鳥屋尾忠之(1984、JARQ)



クロロホルムテスト

クロロホルムを茶葉に晒すことにより細胞は死に、細胞液中のポリフェノールが酵素と反応し、酸化が進行する。この過程は、紅茶製造中引き起こされる機械的な細胞破壊による酸化と同様な化学反応と考えられる。

中国種とアッサム種の香気の違い

TI(テルペンインデックス)

TI=リナロール/(リナロール+ゲラニオール)

リナロール:すずらん様の軽く爽やかな花香
ゲラニオール:バラ様の温かな花香

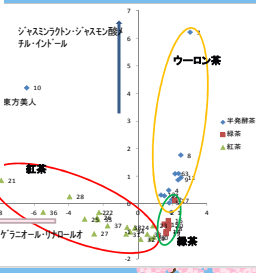
表 国産紅茶用品種系統のTI(竹尾・津志田;1985)

年度	品種名	来歴	TI
1953 昭28	べにほまれ	多田系インド雑種	0.25
1953 昭28	いんじ	多田系インド雑種	0.35
1953 昭28	はつもみじ	Ai2×Nka05	0.75
1954 昭29	べにふじ	Ai21×Nka03	0.65
1955 昭30	からべこ	中国種湖北省	0.43
1958 昭33	ただにしき	多田系インド雑種	0.60
1960 昭35	べにふじ	べにほまれ×Ch9	0.25
1960 昭35	さつまべこ	Nka03×Ai18	0.60
1953 昭28	やぶきた	在来種	0.55

香りの発揚

日本種でも香りの発揚の可能性はある

発酵茶系の香りの発揚



紅茶の評価

香気は、ばらの花を想わせる芳香と爽やかな若葉の香りとが調和したものが良い。刺激的な青臭、過発酵により生じる酸臭、火香のあるものは良くない。

紅茶の審査と鑑定要点(茶業全書より)

紅茶の等級(グレード)

大きさで分類し、味や香りを保証するものではない

地方により風味に大きな差異

- ・ダーズリン: マスカットフレーバーと刺激的な渋味
- ・ウバ: 芳醇な風味と甘い花のような香気
- ・ディンブラ: バラの香りに似た香気と爽やかな渋味
- ・ルフナ: 重い風味と濃厚な渋味
- ・キーマン: スモーキーな甘い香りとほのかな渋味



国内における茶の文化

緑茶文化

地方茶文化

中国より伝来した緑茶は日本の風土や環境のなかで独自に茶の文化を形成してきた

日本に紅茶文化はあるのか?

生産されたが、飲まれた紅茶の大部分は輸入品

生産

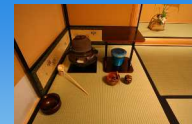
明治時代 大正時代 昭和時代 平成時代

輸出品 ⇒ 輸入紅茶の代替品 ⇒ (自由化により崩壊) ⇒ 夏茶対策 ⇒ 国産紅茶

消費

西洋文化としての紅茶 ⇒ 地産地消 ⇒ 国産紅茶(和紅茶)

文化とは、民族や社会の風習、価値観などが世代を通じて伝承されていくもの



何故、日本に紅茶が文化として定着しなかったか？

- ☆ 日本人の食生活が和食 ⇒ 緑茶
- ☆ 自然の風土をめぐる ⇒ 緑茶
- ☆ ミルク、砂糖は貴重品 ⇒ 旨味

食生活に大きな変化

世界の五大ウイスキー

- 19世紀 熟成地蔵酒
- スコッチウイスキー
- カナディアンウイスキー
- 19世紀 大衆を品化した地蔵酒
- アメリッシュウイスキー
- 19世紀 大衆を品化した地蔵酒
- ジャパニーズウイスキー

☆ 食生活が洋風化
☆ 豊かな社会
☆ 個食化

和紅茶が文化として定着するか？

日本酒の文化
ウイスキーの文化

緑茶の文化
紅茶の文化

今後の方向

砂糖やミルクと一緒に飲まない(緑茶文化の影響大)
日本の風土や食生活に合った紅茶

日本における和紅茶文化の視点

- ☆ 和洋折衷化 ⇒ 日本文化に融合
- ☆ 緑茶のバリエーション化 ⇒ 高香味発揚茶のひとつとして
- ☆ 洋風紅茶文化の導入 ⇒ 和紅茶で代替

☆ 新しい食生活に合った紅茶 ⇒ 和紅茶

☆ 和紅茶を飲むためのTPO、道具の提案

和紅茶の文化提案

