



チャの分類

Genus *Camellia*
 Subgen. *Protocamellia*
 Subgen. *Camellia*
 Sect. *Oleifera*
C. oleifera
C. sasanqua
 Sect. *Camellia*
C. japonica
 Subgen. *Thea*
 Sect. *Thea*
C. sinensis
C. sinensis var. *sinensis*
C. sinensis var. *assamica*
C. taliensis
C. irawadiensis
 Sect. *Chrysantha*
C. chrysantha
 Subgen. *Metacamellia*

おチャとは

1935年 第9回世界植物学会
 チャ属とツバキ属をツバキ(*Camellia*)属とする
 1958年 Sealy 『ツバキ属の改訂』: チャをツバキ属チャ節とする。
 引用文献 Sealy, J.R.:
 A revision of the genus *Camellia*, Royal Horticultural Society, London, p.239 (1954)

お茶の木はツバキの親戚?
 ツバキ(山茶)科に属する永年性常緑樹
 チャ節 (Section *Thea*)
 チャ(*C. sinensis* (L.) O. Kuntze)
 中国種 (*C. sinensis* var. *sinensis*)
 アッサム種 (*C. sinensis* var. *assamica*)

表 中国種とアッサム種の性状

| 性状 | 中国種 (日本種も含む) | アッサム種 |
|-------|------------------------|----------------------|
| 木の高さ | 灌木、樹高が低く、地際より多くの枝幹が伸びる | 喬木、主幹は1本 |
| 葉の大きさ | 小さい | 大きい |
| 葉先 | とがっていない | 細長くとがっている |
| 葉面 | 濃緑色でなめらか | 淡緑色で葉脈と葉脈の間の部分が盛り上がる |
| 耐寒性 | 強い | 弱い |
| 用途 | 緑茶用種 | 紅茶用種 |

アッサム種と中国種

The origin and spread of tea (Hachikawa, 1981)
 (原産地と伝播経路の推定)

アッサム種

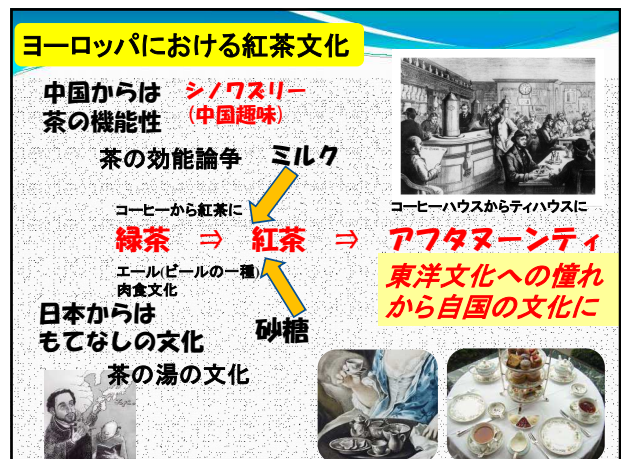
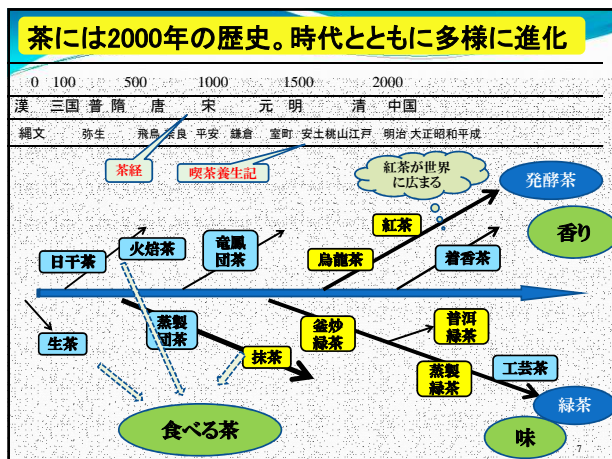
中国種

茶の始まり

神農
 陸羽

茶経

Camellia sinensis から作られる多様なお茶は、カフェイン、カテキン、テアニンなどの特異成分を含むが故に世界中の人々を虜にした



何故、お茶が世界中で愛飲されているのか？

- ① 向精神作用(心に効く、ナルコチックス)
エナジードリンク、Cool Exciting、目覚まし草
- ② 機能性作用(当初から薬用植物として認知されている)
神農本草経(最古の薬書:上薬)、喫茶養生記、紅茶論争、等々
- ③ 文化的飲み物
東洋の神秘、茶の本(岡倉天心)、茶の湯、紅茶文化
- ④ 豊かな香味、美味しい飲み物
- ⑤ 多彩なバリエーションを創り上げることが可能
- ⑥ その他
植民地戦略、アルコールとの関係

最近では中国式の6茶種に分類されることが多い

茶の分類

緑茶(不発酵茶)
蒸し製緑茶(日本式)
釜炒り製緑茶(中国式)

青茶「ウーロン茶」(半発酵茶)

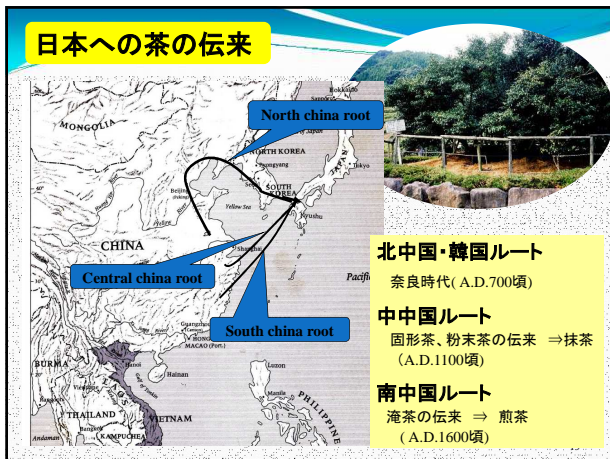
紅茶(発酵茶)
※発酵:葉の酵素による酸化反応
黒茶「後発酵茶」(堆積茶)
※発酵:微生物発酵

その他
白茶
黄茶
二次加工茶

同じ茶葉から様々なお茶が簡単に作れます

| 生葉 | 緑茶 | 紅茶 |
|--------|----------|---------------|
| カテキン類 | カテキン類 ⇒ | テアフラビン、テアルピジン |
| クロロフィル | クロロフィル ⇒ | フェオフィチン |
| ビタミンC | ビタミンC ⇒ | 消失(酸化物、分解物) |
| 香り | 青葉様香気 ⇒ | 花様香気 |





喫茶養生記

茶は養生の仙薬也 延齡之妙術也

- ①茶は身体衰弱、意志消沈のときは、氣力を強くする。
- ②茶は人を愉快な気持ちにさせ、酒の酔いを醒まし、睡気を起こさない。
- ③茶は小便の通じが良く、喉の渇きをとりのり、消化不良をなくす。
- ④茶は身を軽くし、脚氣によい。
- ⑤茶は精神を整え、内臓を和らげ、身体の疲労をやすらかに除く。

日本における主要な茶の推移

茶種の変遷

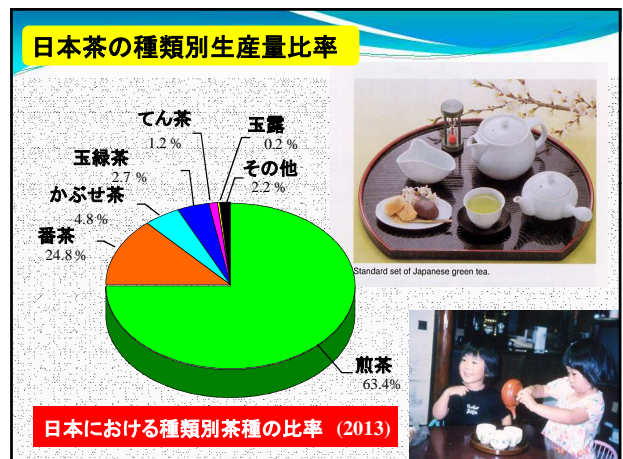
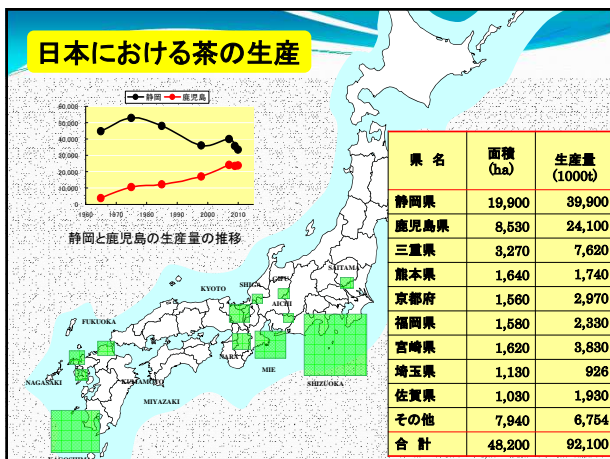
平安時代 団茶 上流階級
鎌倉時代 抹茶 武士、上流階級
江戸時代 抹茶、煎茶、釜炒り茶 上流階級
明治時代 煎茶、番茶 庶民
現在 機械製煎茶 国内用

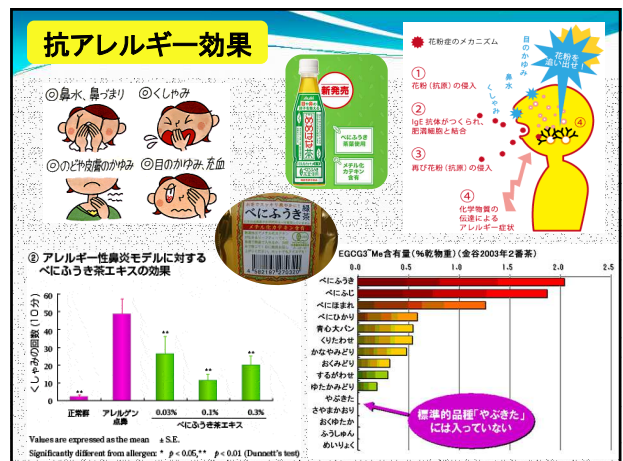
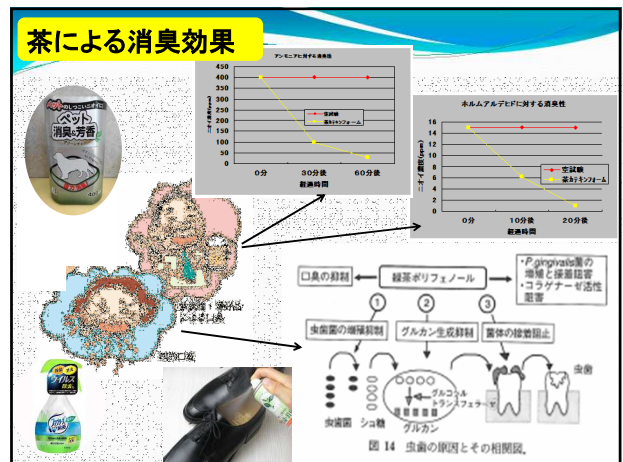
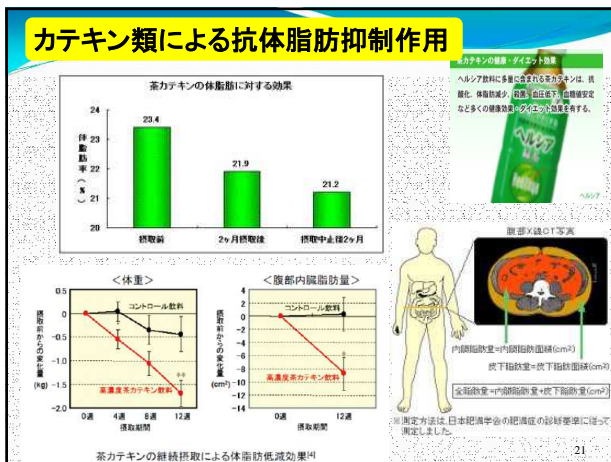
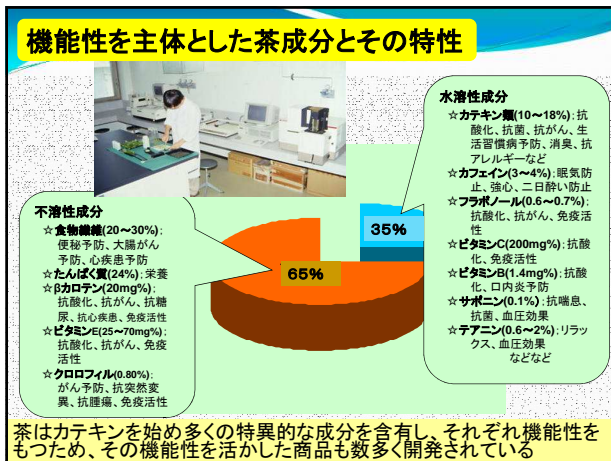
輸出用各種茶 輸出用

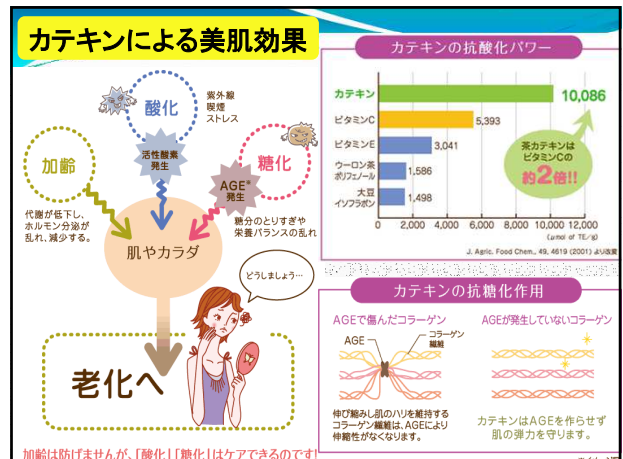
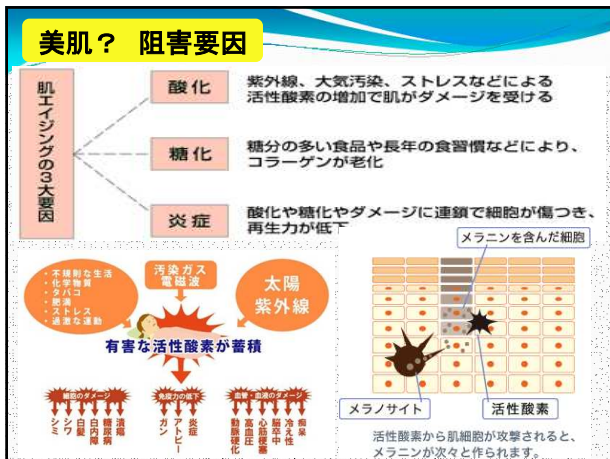
日本においてもお茶が文化を生み出した

一茶 茶筒 茶飯事
茶うけ 茶碗 茶化
す 茶話会 茶菓
茶番 茶色 茶寿
茶室 海老茶 茶飲
仲間 茶目つけ 浮
世茶屋 目茶目茶
茶托 減茶苦茶 無
茶苦茶 日常茶飯事
茶番劇 茶髪 茶巾
茶目 お茶の子 茶
腹 お茶の間 茶草
筍 茶尻 茶坊主

日本文化には仏教と茶を切り離して語れない







闘茶とは

闘茶(とうちゃ)とは、**中世**に流行した**茶**の味を飲み分けて勝敗を競う遊び。日本では回茶・飲茶勝負・茶寄合・茶湯勝負・貢茶、中国では茗茶・銘闘などの異名がある。

闘茶の歴史

鎌倉時代の後期、全国各地に名産地茶が誕生してきた頃、宋から「**お茶の味を飲み分けて勝負を競う**」「**闘茶**」が伝わってきた。

我が国でもそれを楽しもうと各産地のお茶を集め、それを飲み当てる**闘茶に興じる**ようになった。

次第に盛んになった「闘茶」は、上流階級だけでなく庶民にも広がりを見せ、それにつれて**次第にギャンブル性**を帯び、中には家・屋敷まで賭けるにも至り乱世の一因にまで発展した。

そのため、建武3年に足利幕府により**禁令**が出されてしまった。

現在では、**茶鑑定能力検定**のためのビッグな競技大会が年1回開催されている。

闘茶で使用される茶の例

- ☆金額別茶
- ☆産地別茶
- ☆摘採期別茶
- ☆品種別 等々

今回のお茶は？
初級編 茶種です

| 花 | 八幡碾茶 | 100 kg | 15,000 円 |
|---|-------|--------|----------|
| 鳥 | 宇治玉露 | 100 kg | 15,000 円 |
| 風 | 宇治煎茶 | 100 kg | 5,000 円 |
| 月 | 静岡煎茶 | 100 kg | 5,000 円 |
| 客 | 鹿児島煎茶 | 100 kg | 5,000 円 |

煎茶
焙じ茶
紅茶
ウーロン茶
フーアル茶

今回使用する茶の特徴

焙じ茶
西日本などで好まれ、香ばしさとさっぱり味が特徴

煎茶
日本のお茶の代表。まろやかな甘味のなかにバランスのとれた渋みと茶が特徴。

紅茶
世界の7割弱の人が飲むお茶。産地によっても異なるが、発酵することで醸し出される豊かな香りと味が特徴

ウーロン茶
半発酵茶とも呼ばれる。香潤により果実味や花様の香りに特化した日本人に馴染みやすいお茶

フーアル茶
ダイエット・地果のあるお茶として人気。微生物発酵により熟成した風味が特徴。