



これは知っておきたい 世界の銘茶の教々

おチャの仲間

Genus *Camellia*
 Subgen. *Protocamellia*
 Subgen. *Camellia*
 Sect. *Oleifera*.....
 C.oleifera.....
 C.sasanqua.....
 Sect. *Camellia*.....
 C.japonica.....

Subgen. *Thea*
 Sect. *Thea*
 C.sinensis.....
 var.*sinensis*.....
 var.*assamica*.....
 C.taliensis.....
 C.irawadiensis.....
 Sect. *Chrysanthia*
 C.chrysanthia.....

Subgen. *Metacamellia*

おチャとは

1935年 第6回世界植物学会議
 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
木の形	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	緑茶向き 紅茶向き

チャの特質

チャが他の植物と異なる点
 ☆カフェイン
 ☆ガレート型のカテキン
 ☆テアニン
 ☆その他(フッ素、アルミ等)

アッサム種

お茶でないお茶

- ・麦茶
- ・ハトムギ茶
- ・熊笹茶
- ・竹茶
- ・そば茶
- ・ハブ茶
- ・細茶
- ・甘茶
- ・甘茶夏茶
- ・杜仲茶
- ・苦丁茶
- ・ドクダミ茶
- ・常緑茶
- ・緑豆茶
- ・ゴーヤー茶
- ・マタタビ茶
- ・柚子茶
- ・陳皮茶
- ・韓国伝統茶
- ・マヌ茶
- ・麗蓮果茶
- ・コカ茶
- ・ルイボス茶
- ・桜蓮果茶
- ・昆布茶
- ・梅昆布茶

中国種

飲み物の総称として茶という文字が使われている

お茶の分類

不発酵茶(緑茶) 蒸製 普通煎茶 一番茶、二番茶、川根茶等 深蒸煎茶 菊川茶、掛川茶等 玉露茶 宇治、八女、朝比奈等 抹茶 宇治、静岡、等 玉緑茶 焙野製、熊本製等 番茶 京番茶、秋冬番茶等 ほうじ茶 茎焙じ、加賀焙じ等

釜炒り製 釜炒り茶(中国製) 龍井茶、碧螺春等

半発酵茶 包種茶 鉄観音、高山茶、東方美人 烏龍茶など

発酵茶 紅茶 ダージリン、ウバ、キーマン

後発酵茶 プール茶など 古樹茶、金花プーアル等

茶の製造法の概略(六大茶種)

不発酵茶 緑茶 殺青 (蒸し) → 揉捻 → 乾燥 (釜炒り) → 揉捻 → 乾燥

不発酵茶 軽後発酵茶 黄茶 殺青 → 揉捻 → 悶黄 → 乾燥

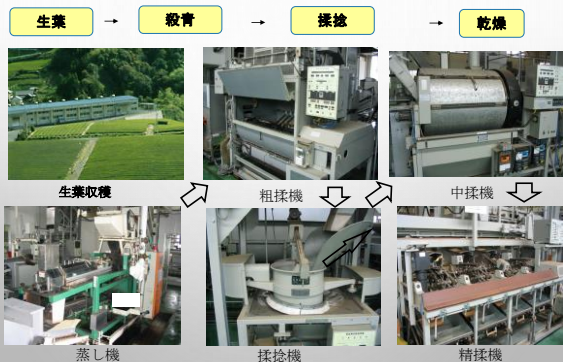
不発酵茶 後発酵茶 黒茶 殺青 → 揉捻 → 渥堆 → 乾燥

発酵茶 軽発酵茶 白茶 萎凋 → 乾燥

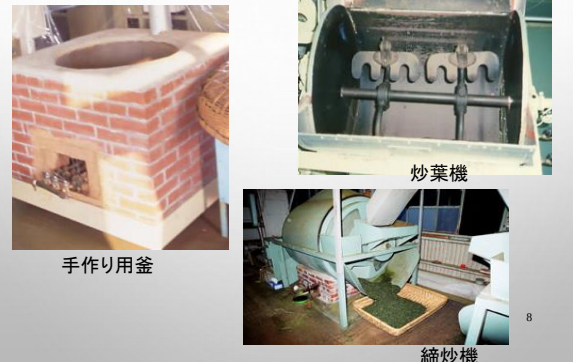
発酵茶 半発酵茶 青茶 萎凋 → 攪拌 → 殺青 → 揉捻 → 乾燥

発酵茶 完全発酵茶 紅茶 萎凋 → 揉捻 → 発酵 → 乾燥

蒸製(煎茶)製造工程



釜炒り茶製造工程



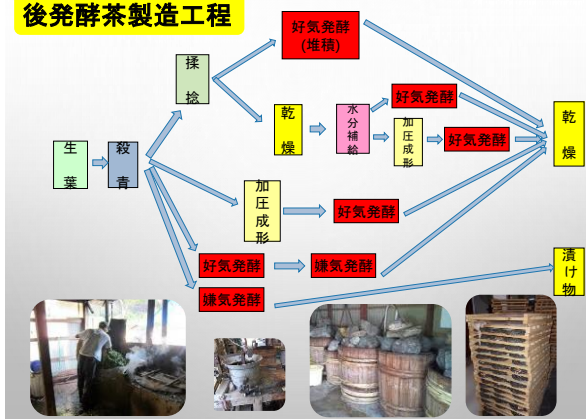
半発酵茶(ウーロン茶)製造工程



発酵茶(紅茶)製造工程



後発酵茶製造工程



同じ茶葉から様々なお茶が作れ、成分も変わる



カテキン類のテアフラビンへの変化

新鮮チャ葉 → 萎凋 → 変調されたチャ葉

新鮮チャ葉内の細胞
細胞壁 → カテキン (液胞)
加水分解酵素 → 糖 + 糖 → 配糖体
揮発 → 香り成分

ハーブオキシダーゼ → 糖 + 糖 → 花椿香氣

プリメロシドンナーゼ → 糖 + 糖 → 紅茶・ウーロン茶椿香氣

揉捻

Leading body	% ⁽¹⁾
(-)-EC + (-)-EGC ⇒ TF1 Theaflavin	8.0
(-)-ECG (+) (-)-EGC ⇒ TF2 A Theaflavin 3'-o-gallate	30.0
(-)-EG + (-)-EGCG ⇒ TF2 B Theaflavin 3'-o-gallate	20.0
(-)-ECG + (-)-EGCG ⇒ TF3 Theaflavin 3,3'-di-o-gallate	40.0

1) The ratio in Total Theaflavins of Black tea.

様々なお茶が歴史や文化、食生活の中で生み出された

発酵の程度による分類

黒茶 0% 後発酵

黄茶 10% 発酵

緑茶 20% 龍井茶

白茶 30% 包種茶

青茶 40% 凍頂烏龍

烏龍茶 50% 安溪鉄観音

東方美人 60%

紅茶 70%

紅茶 100%

品種 ———

製造法 ———

素材の部位 ———

摘採時期 ———

二次加工 ———

香着 ———

その他の分類

蒸熱型 — 日本茶

湯熱型 — 低力フェイント

炒青型 — 龍井茶

半焙炒型 — 碧螺春

焙青型 — 毛峰

形状による分類

扇形型 — 龍井、旗槍

針型 — 玉露

螺型 — 碧螺春

盾型 — 屯緑、茗眉

蘭花型 — 蘭花茶

雀舌型 — 雀舌茶

珠型 — 珠茶

片型 — 六安瓜片

菊型 — 天柱孩月

菊花型 — 緑牡丹

単芽型 — 白豪銀針

育芽による分類

お茶の飲み方の多様性

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 スモークキー
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

ダーズリン紅茶

インド北東部のダーズリン地方が原産地。

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を走るダーズリン-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

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。



キーモン紅茶

祁門紅茶; 細い燃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。落札価格が中国元で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キロ程度。

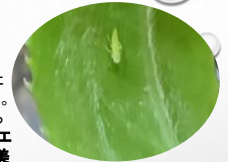
名前の由来。

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。



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、実際に人気が始まるのは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おこり香氣成分が発揚する。その程度は、新芽の生育とウンカの発生も外因要因（天気、湿度、風量）に大きく左右される

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移り香を楽しむ。



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

聞香杯で移り香を愉しんでいる様子



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

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)」はプーアル県を出发点として辺境のチベットなどへの交易路

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、口にふくむ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。



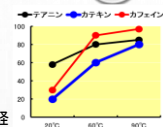
龍井村と茶園

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。



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渋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