

### 日本への茶の伝来

**北中国・韓国ルート**  
唐風  
固形茶、粉茶の伝来 → 茶の文化 (A.D.700頃)

**中中国(浙江)ルート**  
宋風  
抹茶法の伝来 → 抹茶 (A.D.1100頃)

**南中国(福建)ルート**  
明風  
淹茶の伝来 → 煎茶 (A.D.1600頃)

	0	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000	
中国	漢	三国	晋	南北朝	隋	唐	宋	元	明	清	中華民国											
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										

### お茶の始まり

植物としてのチャの原産地  
**茶樹の原産地は中国西南地域**

茶の文化(利用)のはじまり  
茶の文化は蜀の国(四川省成都付近)で漢民族により発展した

茶の古い文字  
茶(と)、槇(か)、設(せつ)、茗(めい)等  
紀元前59年中国漢時代に王褒が書いた「僊約」という文章の中に「茶を煮る。茶を賣う」。茶文字に変わるのは唐時代

巨大な茶樹ははしごをかけて摘む  
茶は羹(スープ)として飲まれていた

### 唐時代に花開いた茶文化

HPより引用  
遣唐僧々々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

茶のパイプ  
乾燥  
1. 茶を摘む  
2. 茶葉を蒸す  
3. 茶葉を揉む  
4. 型に入れ、乾燥させ出して穴をあける  
5. ばいり乾燥  
6. 再乾燥  
7. 篩いて  
8. 保存

陸羽  
茶本茶の味を追求  
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。

### 奈良時代後半から平安時代初期

遣唐僧(最澄、空海、永忠)により唐風喫茶文化が日本に渡来  
文明先進国である唐の文化を貪欲に輸入。憧れの文化 平安京大内裏の「茶園」

弘仁6年 815  
嵯峨天皇、近江の唐(韓)崎に行幸の折、永忠(742-816)が茶を献じる。(日本後紀)

嵯峨天皇は機内および近江、丹波、播磨などの国に茶を植え、毎年これを献せしむ

日吉の茶園  
最澄が唐から持ち帰った(約1200年前)と云われる日本最古の茶園。  
固形茶: 新芽を蒸して固めて乾燥⇒薬研で粉にして⇒熱湯で煎じて、そのまま飲む。

	0	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
中国	漢	三国	晋	南北朝	隋	唐	宋	元	明	清	中華民国										
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									

## 空白の時代から新しいお茶に～平安時代中後期～

### 空白の時代に突入

唐から宋への過渡期。戦乱の後の安定化までの間は中国との交流が途絶える

国風文化。茶は衰退。お茶への関心が薄れ、わずかに寺院などに伝えられるのみとなった

中国  
茶は唐に興り、宋に盛んとなる  
内容的にもより  
精美で多彩になる



龍鳳団茶



抹茶法の起源

宋の登場  
新しい喫茶法「抹茶法(点茶法)」を持ち帰る

唐時代: 団茶を薬研で粉末化し、熱湯で煎じて飲む

宋時代: 龍鳳団茶のような固形茶を臼で粉末にし、この抹茶を入れた碗に湯を注ぎ、茶筴で練る点茶法。

中国	漢	南北朝	隋	唐	宋	元	明	清	中華民国
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

## 喫茶養生記(栄西:1211)

茶者養生之仙藥也 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、喉の渇きをとりさり、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。



佐賀県青振山

4 日本最初の茶樹栽培地 祈念碑

## 栄西⇒明恵⇒全国での茶の栽培普及

明勝影圓碑  
鎌倉時代の初めごろ、宇治の里人たちが茶の種の蒔き方がわからず困っているところへ、通りかかった明恵上人が馬を欄に乗り入れ、その蹄の跡に種を蒔くように教えたといわれています。



栄西から種子を譲り受けた明恵は栴尾に播種

鎌倉時代には  
栴尾茶を第一(本茶)とし、仁和寺、醍醐、宇治、葉室、般若寺、神尾寺のほか大和(室尾)、伊賀(八島)、伊勢(河居)、駿河(清見)、武蔵(河越)などが産地

⇒鎌倉: 禅院茶礼の普及

貴族、武士、僧侶階級

庶民にも波及

⇒室町: 書院の茶の湯

⇒開茶の流行

ギャンブル エスカレート

本来の新しい喫茶法の提唱

やがて日本独自の茶道へと発展

中国	漢	南北朝	隋	唐	宋	元	明	清	中華民国
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

## 茶の湯の誕生から日本の精神文化に

☆開茶などによる乱れた茶会  
☆唐様の豪華な書院の茶の湯

改革

本来の茶の湯とは

茶道の祖

村田珠光(1423-1502)

博打や飲酒を禁止。豪華な書院の茶を廃し ⇒亭主と客との精神交流を重視。草庵の茶の湯

武野紹鷗(1502-1555)

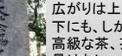
珠光を引継ぎ、千利休の師。

茶道の大成者

千利休(1522-1591)

わび、さびの茶の湯の大成。

茶のブームは権力者により地方にも広がりを見せる



光野元茶の湯の地

広がりは上から下にも、しかし高級な茶、茶道具はなし



茶の湯を許されぬ武野

上の好きせ給つもの下きた好む

庶民のお茶 振り茶の文化

中国	漢	南北朝	隋	唐	宋	元	明	清	中華民国
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

## 成熟⇒変化 新しい茶のブーム到来

江戸時代に代わり徳川の治世が続くとともに、茶の栽培は全国に波及し庶民にも手が届くものに変化してきた

高級茶



お茶運送中 (24) 日本茶業中央会提供

宇治抹茶⇒権力者の茶 城下等での茶の栽培

庶民のお茶



茶の全国への波及とともに多彩なお茶や飲み方などが開発される

- ★地域の風土に密着した番茶の成立
- ★釜炒り製法の導入
- ★煎じ茶⇒煎茶
- ★覆い下茶(抹茶)⇒玉露に

中国	漢	南北朝	隋	唐	宋	元	明	清	中華民国
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

## 釜炒り茶の導入と文人茶の成立

抹茶

淹し茶

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に青柳茶 朝鮮から佐賀に来た陶工が伝えたものが嬉野茶

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。啜り茶。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



日本に淹し茶を伝えた 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~

中国	漢	南北朝	隋	唐	宋	元	明	清	中華民国
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

煎じ茶 ⇄ 淹し茶

## 蒸し製煎茶・玉露の創造 → お茶の多様化



### 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、製茶業者山本山の商品名に由来。  
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。

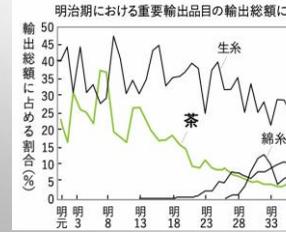


## 開国に伴う外国貿易の開始



明治初期の茶の種類別輸出品量(t)

年次	緑茶	紅茶	磚茶
明治1~5年	7,122		
6~10年	11,273		
11~15年	16,410		
16~20年	18,644	27	14
21~25年	21,395	45	12
26~30年	21,181	35	55
31~35年	18,651	512	337
36~38年	15,577	251	151



大蔵省外国貿易年表

国	品名	数量	品名	数量	品名	数量	品名	数量	品名	数量	品名	数量
中国	茶	1000	茶	200	茶	300	茶	400	茶	500	茶	600
日本	生糸	1000	茶	200	茶	300	茶	400	茶	500	茶	600

## 牧之原台地の開墾による茶の増強



・雇用の創出(水利のない荒廃地に輸出用茶の導入)  
・産業の振興(富国強兵策の一環としての茶の導入)

## 輸出用に各種各様のお茶が生産された



### 百里園

明治の開化とともに、牧之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。



## 1850年代の茶

茶は横浜開港により輸出品としての需要の高まりとともに、茶栽培が増え、販路も拡大していった。

安政6年(1859)  
横浜開港  
180tが輸出される



## 1900年代前半の茶

- ・1885(明18) 高林、蒸器(2号) 焙茶機(3号)、摩擦器機(4号)
- ・1908(明41) やぶきた選抜
- ・1915(大4) 茶摘み鉄特許



1850年代には輸出品として高い評価を受けたお茶も、全て手摘み、手揉みのため経費が高むとともに、徐々に製茶機械、茶鉄などが開発されるとともに、機械化へと移行する

## 1950年代以降の茶

優良品種の導入、機械の大型化が進展。  
好況時における全国への煎茶の普及。



## 品種茶の導入による茶園の変化



## 摘採方法の変化

可搬型摘採機

手摘み

乗用型摘採機



摘採は手摘みから可搬型摘採機を経て乗用型機械に変わり、著しく摘採能率を向上してきた

## 製造方法の変化

機械採み

手揉み

機械採み



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立し、品質の高位平準化に貢献してきた

## 緑茶消費方法の推移

現在の生活の中では  
お茶を飲む風景も激変しています  
⇒ **生産されるお茶も変わります**



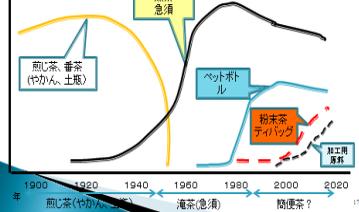
番茶

⇒ せん茶

⇒ 茶素材

## 緑茶消費の推移の概観

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



日常茶飯事のお茶

- ☆ コスト低下
- ☆ 簡便化
- ☆ 飲用水化

楽しみのお茶

- ☆ かわいさ
- ☆ 話題性
- ☆ 面白さ
- ☆ インスタ映え
- ☆ 高級品
- ☆ ブランド

消費者が必要としているお茶の提案

- ・妊婦さん、子供、高齢者 ⇒ 低カフェイン茶
- ・体脂肪の気になる方 ⇒ カテキン強化茶
- ・アレルギー ⇒ ベにふうき緑茶・ストレスの気になる方 ⇒ テアニン強化茶
- ・肉食に合うお茶 ⇒ パンに合うお茶 ⇒ その他

さて、次世代のお茶は



本日のお茶は!!!!

富士山を望む風光明媚な清水の茶園から生まれた緑茶と紅茶を楽しんでいただきます



お茶は明治時代から続く「むらかみ園」が手間暇をかけて生産した煎茶と紅茶。品種「べにひかり」を用いた紅茶はこれまでに数々の賞を受賞した逸品



本日は、日本茶インストラクターにより2種類の呈茶

①水出し煎茶

爽やかで雑味のない煎茶本来の香味を愉しんでください

②べにふうき紅茶

明るく澄んだ紅色。本場の紅茶に匹敵するあっさりとした飲みと香りをお楽しみください