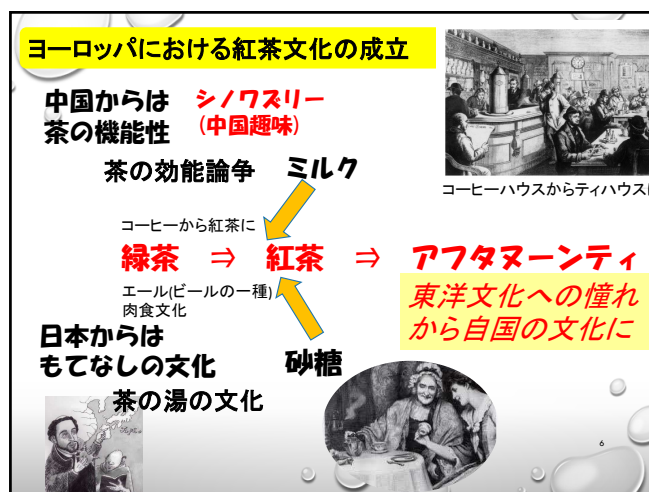
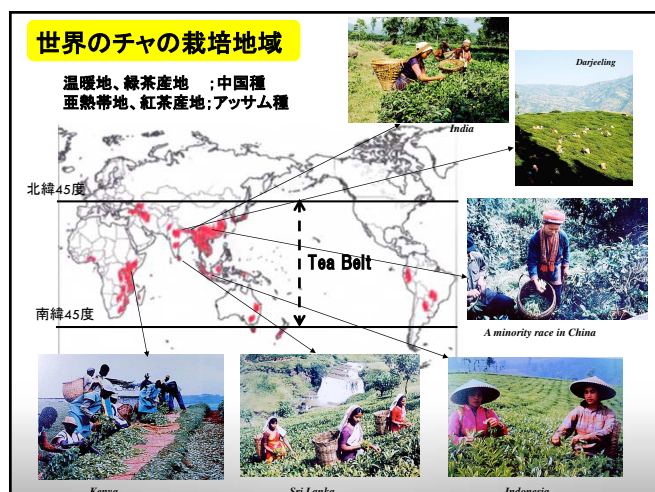
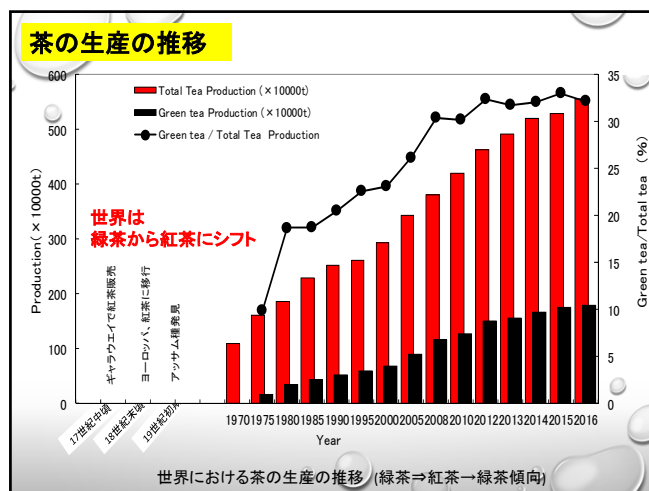
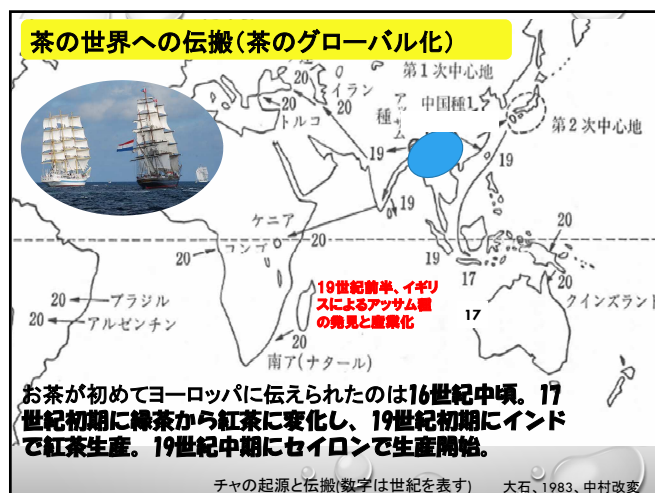
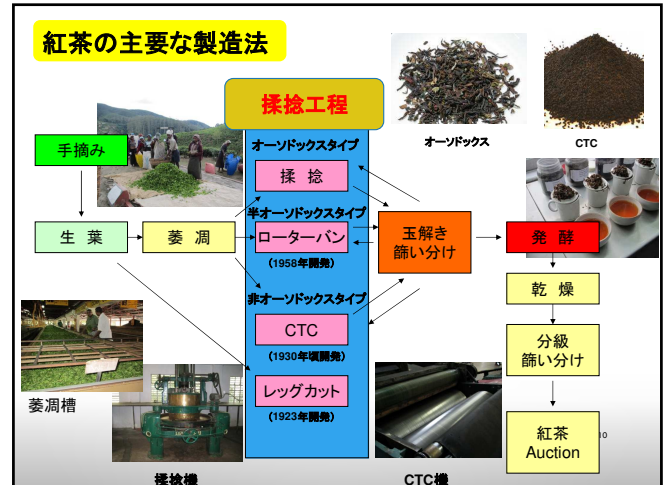




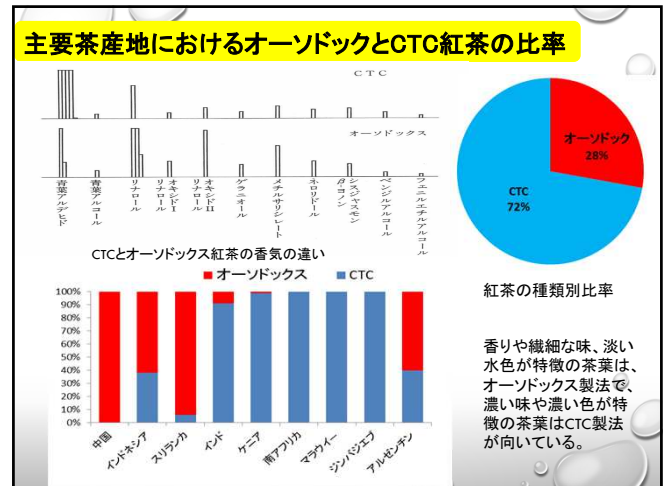
### 紅茶文化の定着

産業革命、植民地政策により豊かな社会に

家庭への回帰  
朝食文化の成立  
マナーの成立



### 世界各国の紅茶文化



### お茶が歴史を動かした

イギリス (他: 茶・絹・陶磁器など) 清

インド

アヘン

ポستنティパーティ事件(1773)

アメリカがイギリスから独立するきっかけとなった事件

イギリスがアメリカに課した茶への重税に抗議する人々がボストン湾に茶を投げ捨てた

アヘン戦争(1840~1842)

イギリスで飲茶の習慣が浸透し、茶の輸入が激増するに伴い大量の銀が清(中国)に流れたのでその赤字貿易解消のためにアヘンを輸出したことがきっかけとなった事件

### カテキン類のテアフラビンへの変化

#### The synthesis of Theaflavins from Catechins

| Leading body                                          | %1)  |
|-------------------------------------------------------|------|
| (-)-EC + (-)-EGC ⇒ TF1 Theaflavin                     | 8.0  |
| (-)-ECG + (-)-EGC ⇒ TF2 A Theaflavin 3-o-gallate      | 30.0 |
| (-)-EC + (-)-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

#### The strength of the astringency

Theaflavins  
TF3>TF2A,2B>TF1

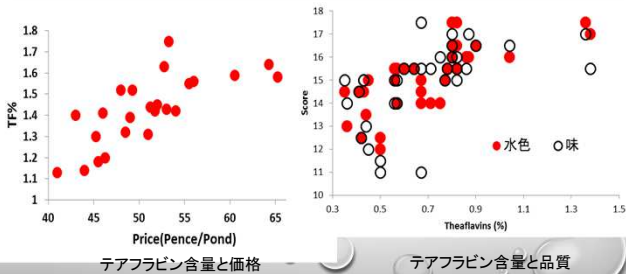
Catechins  
EGCG>ECG>EGC>C,EC



## テアフラビンと品質

表 10・1 テアフラビン、テアルピジンと紅茶の品質

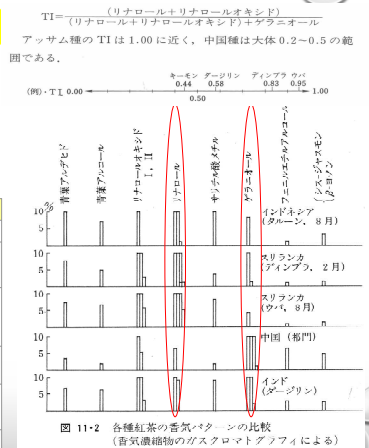
| 品質 | テアフラビン (TF) | テアルピジン (TR) | カテキン類の高度重合物質 (HPS) | 100 × TF / TR + HPS |
|----|-------------|-------------|--------------------|---------------------|
| 上級 | 2.12        | 7.84        | 7.66               | 13.68               |
| 下級 | 0.98        | 7.64        | 7.37               | 6.53                |



## 世界三大紅茶の香り

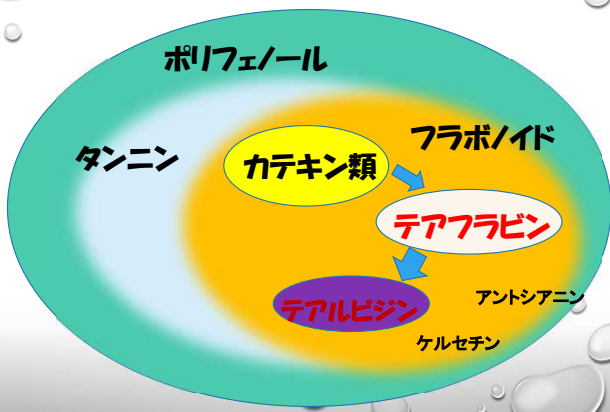
- ・アッサム種と中国種ではリナロールとゲラニオール量が異なる
- ・ダーズリンとキーマンは中国種
- ・ウバはアッサム雑種

|       | ダーズリン            | ウバ              | キーマン             |
|-------|------------------|-----------------|------------------|
| 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<br>マスカット系 | メントール香          | 花のような香り<br>スモーキー |
| 味     | やさしい口当たり         | コクと爽やかな飲み       | やさしい甘み           |
| 主な飲み方 | ストレート            | ストレート<br>ミルクティー | ストレート<br>ミルクティー  |
| 旬の時期  | 5月～6月            | 8月～9月           | 4月～5月            |

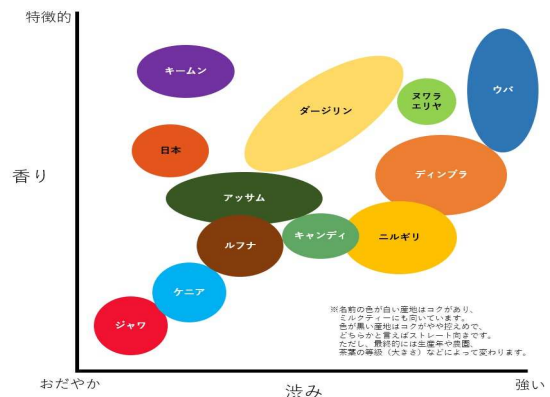


山西貞(お茶の科学: 養華堂)

## ポリフェノールの分類



## 世界の紅茶の特徴



## 香気の発揚

発酵茶の香気は様々なストレスによる配糖体の切断により高い発揚が誘導される (坂田・木下 PDFより)



## 紅茶のグレード

グレードの文字はそれぞれある言葉の頭文字に由来  
O = Orange P = Pekoe B = Broken  
F = Flowery Fine T = Tippy G = Golden

|       |                    |                                                                                                                 |
|-------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OP    | オレンジペコー            | 細長く、撈りのかかった大型の茶葉で葉肉は薄い。一般に茶葉の長さが7~11mmのもの。橙黄色の芯芽フワフワを多く含んだものはFOPという。茶葉をカットしていないホールリーフタイプはこの他、P(ペコー)、S(スーチョン)など。 |
| BOP   | ブローケンオレンジペコー       | OPを撈取る際にカットしたものでサイズは2~4mm。芯芽を含む上級品が多く市販品の多くはこのタイプ。水色は濃く、コクがあり、香りに優れている。茶葉をカットしたブローケンタイプはこの他、BP(ブローケンペコー)など。     |
| BOPF  | ブローケンオレンジペコーファニングス | BOPを篩いにかけたときに落ちる1~2mmくらい茶葉。BOPより香りも水色も濃くなるので上級品のティーバッグに使われることが多い。                                               |
| D     | ダスト                | 最も細かく1mm以下の粉状の茶葉。良質のものは、良質でかつ浸出が早く、香味も強いことから高値で取引される。クズ、チリ、ホコリなどの意味ではないので注意。                                    |
| CTC製法 |                    | 細かい粒状でティーバッグに使われる。アフリカの茶葉のほとんどがこのタイプ。CTCは、CRUSH(押しつぶす)、TEAR(引き裂く)、CUR(めくる)の頭文字をとったもの。                           |

## 中国種とアッサム種の成分の違い

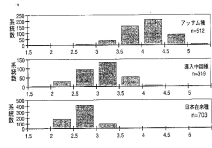


図7 カフェイン含有率の変異

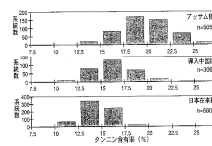


図8 タンニン含有率の変異

武田善行(日本茶の起源を探る・平成15年)より転載

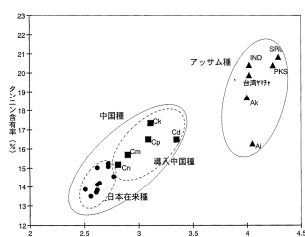


図9 カフェイン含有率とタンニン含有率による主要系統群の分類  
武田善行(日本茶の起源を探る・平成15年)より転載

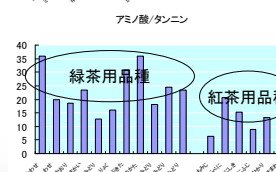
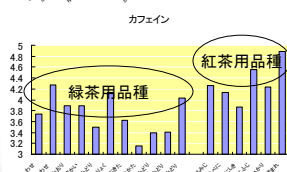
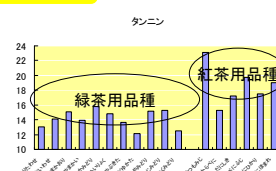
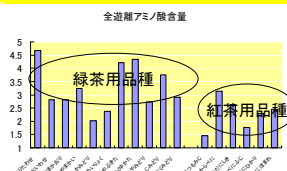
アッサム種は中国種に比較して、成分含量も異なり、概してカフェインやタンニン含量が高い

## 中国小葉種で作る紅茶の特質

- ☆発酵が進みにくい  
⇒ 香いのコントロールが可能
- ☆やや重厚な香り  
⇒ 心を落ち着かせる
- ☆渋みが少ない  
⇒ ストレートで飲める
- ☆温和  
⇒ 和食に合う



## 中国種とアッサム種の成分の違い



概して、紅茶用品種は緑茶用品種に比較し、アミノ酸含量が低く、タンニン含量が高い

池田奈美子(茶研報77:1993)より加工転用

## 一般的な紅茶の評価

紅茶の良悪のポイント

- 水色** 鮮やかな橙赤色から赤紅色を呈し、透明なものが良い。コロナ(金環)といて、茶わん内面周縁に沿って黄金色のリングの現れるものが良い。  
水色の薄いもの、黒褐色を帯びるものは良くない。
- 香気** ばらの花を想わせる芳香と爽快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。
- 滋味** 強い渋味を持ち、芳香を伴った爽快味を感じるものが良い。味の薄いもの、酸味、苦味のあるものは良くない。

紅茶の審査と鑑定の要点(茶業全書より)

2003年6月24日、英国王立化学協会  
『How to make a Perfect Cup of Tea(完璧な紅茶の淹れ方)』

「まず、ミルクを先に注ぐべきである」と結論

その理由は、「牛乳のタンパク質の特性を奪うことに尽きる」からだそう。熱い紅茶にミルクを注ぐと、タンパク質が熱で固まり、ミルクティーの味が悪くなってしまうからとのこと。

23

## ダーズリンとアッサムの違い



ダーズリン: 中国種  
香りが良く、美しい水色



アッサム: アッサム種  
濃い水色と濃厚な味

## 和紅茶の現状

1. 緑茶用品種あるいは紅茶用品種で作られている
2. 二番茶期以降で作られるものも多い
3. 有機栽培や無農薬栽培で作られることも多い
4. 少量生産が多い
5. 爽やかな渋みが少ない
6. 独自の販路を持つ生産者が多い
7. 技術的に安定してる生産者は少ない

24

## 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

明治時代      大正時代      昭和時代      平成時代

**生産**  
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



25

## 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 ⇒ 高香味発湯茶のひとつとして

☆洋風紅茶文化の導入 ⇒ 地紅茶で代替

☆新しい食生活に合った紅茶 ⇒ 和紅茶

☆地紅茶を飲むためのTPO、道具の提案

➡ **和紅茶の文化提案**



26