



### 明治8年(1875)の支那紅茶の伝習

明治7年の試作品はいずれも不評

明治8年; 政府は2名の支那人茶業技術者を雇用  
白川県(熊本県)山鹿、大分県木浦に紅茶伝習所を設け、  
支那流紅茶製法による試製、伝習の実施

試作品 ⇒ 概して不評  
一部は、フィラデルフィア博覧会、メルボルン  
博覧会に出品

明治8年; 多田元吉、支那に出張  
紅茶製法、茶樹栽培法の視察。種子、製茶機械の購入  
導入種子は内藤新宿試験場(新宿  
御苑内)に播種し、栽培試験の実施

### 明治10年(1877) インド式紅茶の試作

明治9年; 支那人茶業技術者により再度伝習の実施  
熊本県人吉に紅茶伝習所を設け、再度支那流紅茶製法による  
試製、伝習の実施

成績不良 ⇒ 支那人 解雇

明治9年; 多田元吉、インドに出張  
紅茶製法、茶樹栽培法の視察。  
アッサム系種子、インド式製茶機械の購入

明治10年; 高知県下にてインド式紅茶の試作

インド式紅茶は概して味は薄い为好評  
支那式 ⇒ インド式に 切り替え

### 中国式及びインド式紅茶製造法

表 中国式及びインド式紅茶製造法の違い

	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

### 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

### 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



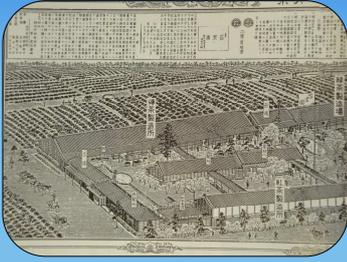
アッサム種の導入 明治9年(1876)  
多田元吉によりインドで茶の種子や製茶見本、製茶機械の設計図、製茶関係図書など導入

### 輸出が紅茶生産を牽引

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  
紅茶・磚茶の試売は相当早くから行われていたようだが、貿易統計に明らかにされたのは明治18年頃からである。輸出先は北米で90%以上を占め、磚茶はロシア、中国に出荷された。

## 静岡県内でも輸出用紅茶が生産される



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。

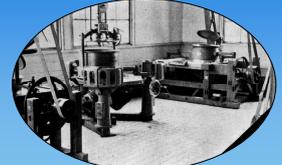


明治7年(1874)畝の長さが百里(390km;70ha)を越す計画で命名

## 初期の紅茶工場



三方原分場(紅茶試験地)紅茶工場(昭和33年頃)



三方原分場の紅茶検査室



三重県 亀山紅茶工場



## 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



## 国産紅茶用品種系統の来歴

品種名	来歴
艾毛	静岡在来種
騎兵	静岡在来種
加藤錦	宇治在来種
晩一号	静岡在来種
厚丸	多田系インド雑種
多々美	多田系インド雑種
インド雑種	多田系インド雑種
支那湖北種	中国種湖北省
静岡131	インド雑種
べにほまれ	多田系インド雑種
いんど	多田系インド雑種
はつもみじ	Ai2×Nka05
べにたちわせ	Ai26×Nka01
あかね	Ai21×Nka03
べにかおり	Ai21×Nka03
からべに	中国種湖北省
ただにしき	多田系インド雑種
べにつくば	茨城在来種
べにふじ	べにほまれ×Ch9
さつまべに	Nka03×Ai18
べにひかり	べにかおり×Cn1
べにふうき	べにほまれ×枕Cd86

日本在来種

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、遊賀、京都、高知に配布

1891年 中国湖北種  
漢口領事の尽力で湖北省武昌府産の種子を導入

1921年 インドマニプリ種  
静岡農試茶業部丸尾文雄により種子を導入

1921年 中国湖北種  
静岡宋氏より湖北省産種子の寄贈

1929年 アッサム種  
農水省農事試験場木下周太の仲介でアッサム種の種子を導入

1937年 中国江西省種  
台湾台北大学山本亮の斡旋により茶業組合中央会、議所が導入

1954年 ダージリン種  
マナスル登山隊植有恒による導入

## 紅茶用品種育成の推移

日本在来種からの選抜  
艾毛  
騎兵  
加藤錦  
晩一号  
べにつくば

アッサム種と日本種との交雑種  
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交雑種  
べにふじ  
べにひかり  
べにふうき

分離育種期

第1期 交雑育種期

第2期 交雑育種期

日本在来や導入種実生からの選抜

アッサム種の形質導入により、耐寒性と発酵性の強化

育成品種にさらに導入種の形質を入れ高品質化

耐寒性  
品質



## 紅茶用品種の栽培面積の推移

茶原産農場の紅茶種苗配布実績(昭和24~46年)

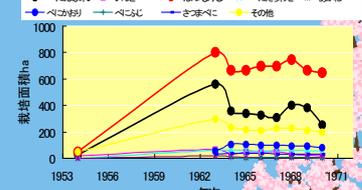
品種名	金谷	知賀	合計
べにほまれ	83,620	401,500	485,120
いんど	-	30,000	30,000
はつもみじ	8,065	1,473,500	1,481,565
べにたちわせ	170	121,300	121,470
あかね	6	208,800	208,806
べにかおり	8,065	480,900	488,965
べにふじ	400	-	400
さつまべに	-	237,200	237,200
べにひかり	975	306,350	307,325

静岡県内における主要紅茶用品種別栽培面積の推移

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	39~48		22	15



静岡県裾野市 不二聖心女子学院 不二農園の「ただにしき」



## 歴史を担う主要な紅茶用品種系統群

### 海外導入種からの選抜



べにほまれ; 写真は池田奈実子氏提供  
茶農林1号。印度から導入したものの実生から選抜。晩生種で、葉は濃緑色。発酵性は極めて優れ、品質は優良で、特に水色、味が濃厚。



からべに;  
中国湖北省由来の実生から選抜。中生種で、中国系の清香と温和な滋味をもつ耐寒性の強い紅緑兼用の品種。発酵性がやや弱く夏茶でも90~120分を要す。

## 歴史を担う主要な紅茶用品種系統群

### アッサム種と日本種の交雑種



はつもみじ;  
インド種と日本種の交雑種として初の品種。紅茶として癖がなく多収性。耐寒性は中~やや弱で、発酵性はやや不良。

### 日本発 紅茶育成種と日本種の交雑種

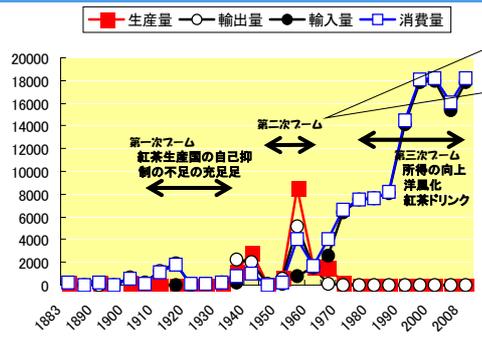


べにふじ; 写真は池田奈実子氏提供  
べにほまれ×中国種からの選抜。耐寒性は強く、収量はやや多。紅茶品質は良で、水色は濃紅、滋味はやや渋みが強いがうま味もある。発酵性は良い。



べにかおり;  
べにかおり×中国種からの選抜。耐寒性は強く、鼻に抜ける清香は素晴らしい。水色も鮮紅色で透明感があり紅茶品質として優良。発酵性も良い。

## 紅茶の生産量及び消費量の推移



紅茶は一貫して輸出入物であり、明治期には良い芽で緑茶を、その他で紅茶などをつくっていたことや中国製法のため品質は低かった。

## 紅茶用育成品種 最後の品種

### 話題の品種 ベにふうき



写真は池田奈実子氏提供



### ベにふうき;

べにほまれ×ダーズリンからの導入種の交雑からの選抜。メチル化カテキンで一世を風靡し、現在普及している唯一とも言える紅茶品種。紅茶品質は優良~良。水色は濃紅で力があり、香気は重厚感のある落ち着いたアッサム系の香り。発酵性は優良。

## 多田元吉に因んだ丸子の紅茶



日本の紅茶発祥の地  
丸子紅茶



## 最近の紅茶の生産地





**国内で作られる紅茶は大きく分けて3種類** 各種H.Pから引用

- 1. 在来種から作られる紅茶**  
あっさりした香味が特徴
- 2. 煎茶用品種から作られる紅茶**  
旨味、甘味があり砂糖いらすの紅茶
- 3. 紅茶用品種から作られる紅茶**  
香りも高く、爽やかな沈みが特徴の紅茶

**静岡県 ふじのくに百選 ～紅茶～**

紅茶の外観

18-F1 朝霧産の紅茶(豊橋産)	18-F2 富士山紅茶(Highlands)	18-F3 静岡産の紅茶 Paoa Tea (P/A(アイー))	18-F4 富士の和蘭紅茶 オランダ産の紅茶	18-F5 三島の紅茶	18-F6 静岡山崎 お茶屋の紅茶
【性状】心持ちやまじい香りの紅茶	【性状】富士山麓の爽やかな香りが特徴です	【性状】ほのよい風味で飲みやすい紅茶です	【性状】和蘭紅茶4種のやさしい味わい	【性状】旨みたっぷりの、三島の紅茶産地ならではの味わい	【性状】爽やかな香りと甘みたっぷりの味わい
18-F7 日本の紅茶 ゆめ湯た	18-F8 金谷産の紅茶 opossum	18-F9 紅くわい(あま)	18-F10 朝霧産の紅茶(豊橋産)	18-F11 静岡紅茶・葉茶	18-F12 18-葉茶
【性状】甘く、爽しく、日本の紅茶	【性状】爽やかなツラツラの紅茶です	【性状】香気に特徴のある静岡産高級産地産の紅茶です	【性状】心持ちやまじい香りの紅茶(ゆめ湯た)	【性状】富士山の茶葉を守る産地の紅茶	【後製茶類】静岡の志ん太ブルーマーの香り
18-F13 茶樹山のゆめ湯た	18-F14 山崎産(お茶屋産)				
【後製茶類】おいしく飲めてお茶が楽しめます	【後製茶類】甘い香りのお茶です				

[http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-340/100sen\\_hakkou2.html](http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-340/100sen_hakkou2.html)

