

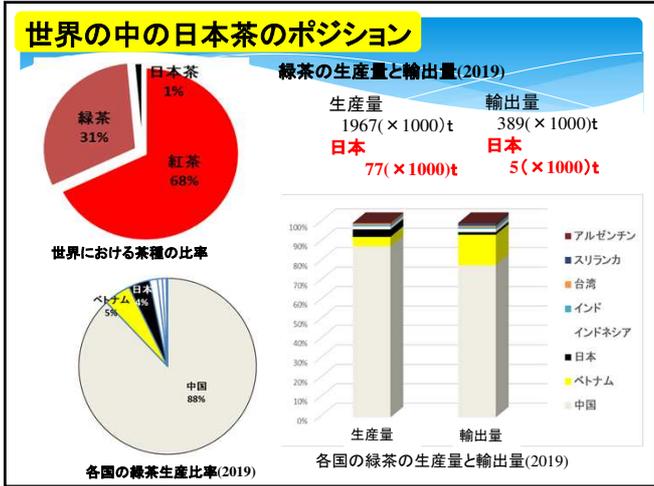


お茶は日本に中国から伝来した

北中国ルート
中国→韓国→日本
遣隋使、遣唐使による最も古い伝来 (約 A.D.600)

中中国ルート
粉末茶の伝来 (約 A.D.1100) ⇒抹茶に発展

南中国ルート
淹し茶の伝来 (約 A.D.1600) ⇒煎茶に発展



日本茶は新鮮な若葉の香りが真髄

蒸し製 日本茶
新鮮な青葉、若葉の香りが強い

グリーンノート

日本緑茶にはヘキセノールなどの青葉アルコールが多く含まれ新鮮な若葉の香りがあるのが特徴

釜炒り製 中国茶
わずかに花様の香りと釜香りが特徴

ピラジンやピロロールなどの炒り葉香が特徴

日本茶と中国茶の浸出液中のアミノ酸含量

Arg Glu Thea

mg/100ml

中国茶 日本茶

日本茶と中国茶の浸出液のアミノ酸含量の比較

堀江秀樹, 2017.10 外国人セミナー資料を中村改変.

アミノ酸	中国茶 (mg/100ml)	日本茶 (mg/100ml)
Arg	~10	~10
Glu	~10	~35
Thea	~5	~10

同じ原料から製造された蒸し製と釜炒り製緑茶の浸出液中のカテキンとカフェイン含量

やぶきた

日本茶 (蒸し製)
中国茶 (釜炒り製)

カテキン溶出量の推移

カフェイン溶出量の推移

谷口など (茶研報 113: 81-91, 2012), 中村改変

時間 (秒)	釜炒り製 (mg)	蒸し製 (mg)
30	~10	~15
90	~30	~40
150	~45	~55
180	~50	~60

時間 (秒)	釜炒り製 (mg)	蒸し製 (mg)
30	~25	~35
90	~65	~75
150	~75	~85
180	~75	~85

日本茶は高い技術力に裏打ちされた高品質・高収量性を誇っている

新芽が一齐に芽吹く日本の美しい茶園
風景は周到的な栽培管理から生まれる

日本茶には多彩な種類のお茶がある

煎茶

蒸し製玉露

被覆栽培

玉露

かぶせ茶

てん茶

仕上げ工程からの出物

番茶

茎茶

芽茶

二次加工茶

二次加工茶

普通煎茶

深蒸し煎茶

抹茶

ほうじ茶、玄米茶など

蒸し製緑茶

被覆栽培技術により日本茶は豊かな香味を醸し出すことに成功した

100
50
0

14C-テアニンのポリフェノールへの代謝における暗黒処理の効果

0 10 20 30 日

暗

明

テアニン

ポリフェノール

抹茶

抹茶

日本茶の最高級品として知られる碾茶は、遮光して栽培された葉から作られる。

日本の茶文化



茶の湯では、もてなしと感謝の気持ちの交流を通じて、主人と客人が心温まる和やかな時間を共有し、和敬清寂の境地に達することができる。

The
Book of Tea

Kakuzo
Okakura

**日本茶は日本の風土・文化のなかから
世界に類を見ない抹茶、玉露、煎茶など
その文化を創り上げてきた**

岡倉覚三