



チャの分類

- 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. *Chrysantha*
 - C.chrysantha*
- Subgen. *Metacamellia*

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)**

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区

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)、檟(か)、蔎(せつ)、茗(めい)等

紀元前59年中国漢時代に王褒が書いた「僮約」という文章の中に「茶を煮る。茶を買う」。
茶から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

茶の始まり

神農

陸羽

茶経

Camellia sinensis から作られる多様なお茶は、カフェイン、カテキン、テアニンなどの特異成分を含むが故に世界中の人々を虜にした

西暦500年前後に陶弘景(452-536)がまとめた『神農本草経』に「神農嘗百草、日遇七十二毒、得茶而解之」

茶の世界への伝搬 (0-CHAは世界語)

広東語系(陸路)	福建語系(海路)
広東	チャ
福建	チ
朝鮮	チャ
スリランカ	ティー
日本	チャ、サ
南インド	チャイ
モンゴル	チャイ
オランダ	ティー
イラン	チャ
イギリス	ティー
トルコ	チャイ
ドイツ	ティー
ギリシャ	チャイ
フランス	チ
ロシア	チャイ
イタリア	チ
ポルトガル	チャ
スペイン	チ
アラビア	シャ
デンマーク	チ

世界の茶の呼び方

19世紀前半、イギリスによるアッサム産の発見と産業化

お茶は福建(ふっけん)から海路で伝わった国はテ、ティーが、広東(かんとん)から陸路で伝わった国はチャ、チャイと呼ばれる

チャの起源と伝搬(数字は世紀を表す) 大石、1983、中村改変

世界のチャの栽培地域

温暖地、緑茶産地；中国種
亜熱帯地、紅茶産地；アッサム種

北緯45度
南緯45度
Tea Belt (お茶地帯)

ジョージア
スリランカ
インドネシア

インド
中国、少農民族

様々なお茶の開発 (各種各様のお茶が各地で誕生)

0	100	500	1000	1500	2000
漢	三国	晋	隋	唐	宋
元	明	清	中国		
縄文	弥生	飛鳥	奈良	平安	鎌倉
			室町	安土桃山	江戸
				明治	大正昭和平成

日本への茶の伝来

北中国・韓国ルート
中中国(浙江)ルート
南中国(福建)ルート

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)

中中国ルート 宋風(栄西)
抹茶法の伝来 ⇒ 抹茶 (A.D.1100頃)

南中国ルート 明風(隠元)
淹茶の伝来 ⇒ 煎茶 (A.D.1600頃)

中国	漢	三国	晋	南北朝	隋	唐	宋	元	明	清	中国
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		

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、毎年これを献ぜしむ

日吉の茶園
最澄が唐から持ち帰った(約1200年前)と言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

中国	漢	三国	晋	南北朝	隋	唐	宋	元	明	清	中国
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)

茶者養生之仙薬也 延齡之妙術也

日本最初の茶樹栽培地 祈念碑

佐賀県背振山

- 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、喉の渴きをとさり、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。

茶の湯の誕生から日本の精神文化に

☆閑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

武野紹鴨(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みる

茶の湯 → 茶道 → 日本文化

中国	漢	三国	晋	南北朝	隋	唐	宋	元	明	清	中国
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		

抹茶(粉末茶) ⇄ 葉茶(散茶)

蒸し製煎茶・玉露の創造 → **お茶の多様化**

煎じ茶 ⇄ **淹し茶**



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。



抹茶と煎茶の文化

茶道の文化

抹茶

淹し茶

大名・武士のお茶

煎じ茶

振り茶

庶民のお茶

The Book of Tea

日本の精神文化に

茶道の文化

成熟し、権力的な茶の湯に対する反権力、新時代のお茶として
清風のお茶に着目

高遊外売茶翁 (1675-1763)
 ~日本に煎茶を普及させた文化人~



日本における主要な茶の推移
 時代とともに飲用茶も大きく変化してきた

茶種の変遷

平安時代 団茶 上流階級

鎌倉時代 抹茶 武士、上流階級

江戸時代 抹茶、煎茶、釜炒り茶 上流階級

番茶 庶民

明治時代 煎茶、番茶

輸出用各種茶 輸出用

現在 機械製煎茶 国内用

東海道五十三対



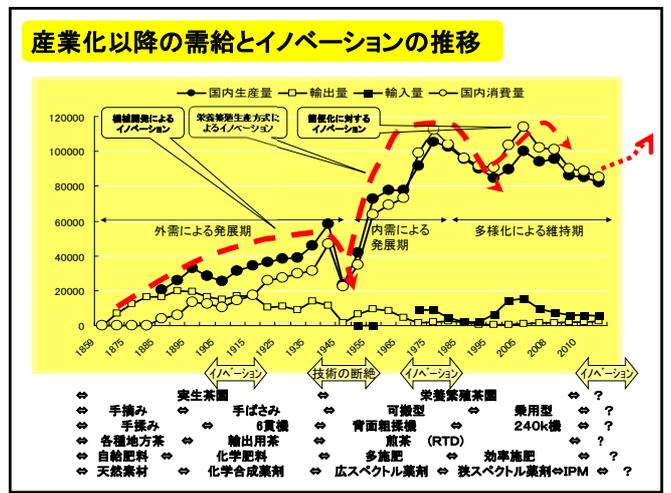
日本でもお茶は独自の文化を創造した

Discover Japan

茶

一茶 茶筒 茶飯事
 茶うけ 茶碗 茶化す
 茶話会 茶菓 茶香 茶色 茶寿
 茶堂 海老茶 茶飲
 仲間 茶目つけ 浮世茶屋 目茶目茶
 茶托 減茶 苦茶 無茶 茶茶 日常茶飯事
 茶番劇 茶髪 茶巾 茶目 お茶の子 茶腹
 お茶の間 茶草 茶尻 茶坊主

日本文化には仏教と茶を切り離して語れない

緑茶生産方法の推移

手摘み → 可搬型摘採機 → 乗用型摘採機

手揉み → 機械揉み → FA対応機械揉み

摘採は手摘みから機械摘みになり、著しく摘採能率を向上してきた。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認し、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 ⇒ ペニふうぎ緑茶
- 肉食に合うお茶 ⇒
- ストレスの気になる方 ⇒ テアニン強化茶
- パンに合うお茶 ⇒ その他

緑茶の生産実態の推移

日本における中山間地と平坦地における茶園面積の推移

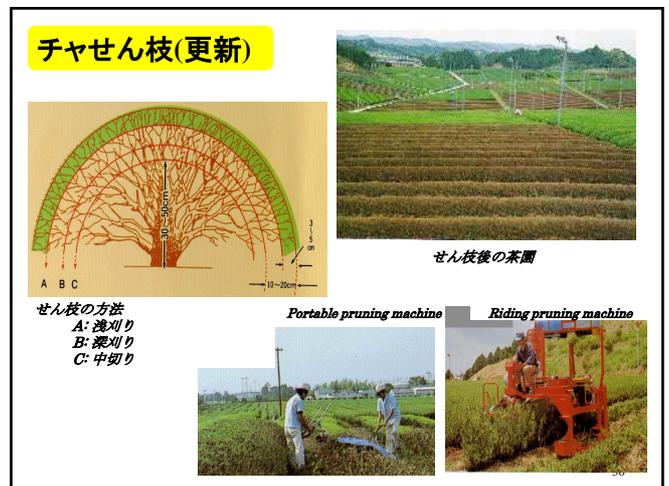
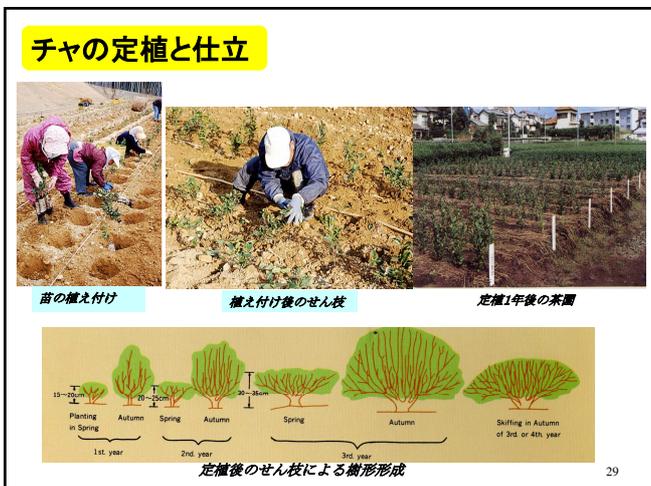
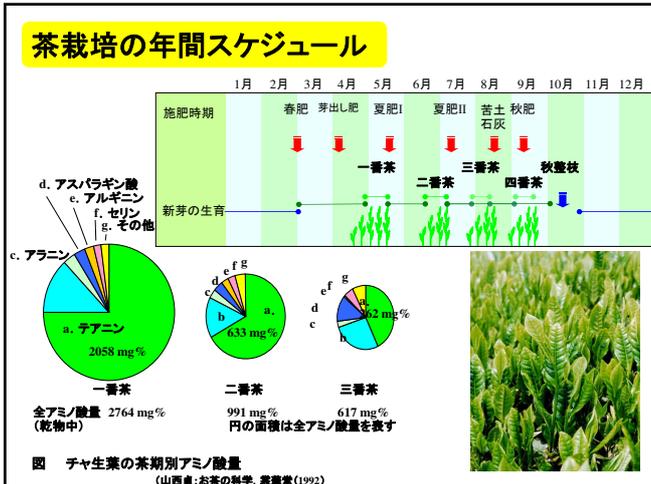
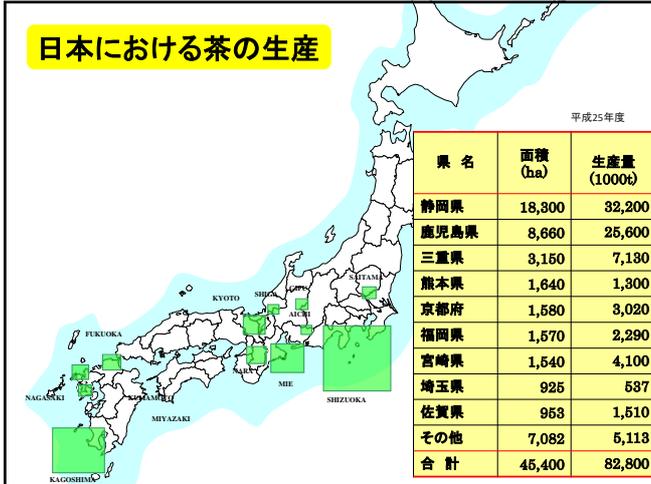
県内の茶栽培面積・農家数・生産量の推移

栽培農家の規模の推移



茶の栽培適地

国内茶生産地の年平均気温11.5~18°C、冬季の最低気温-4.1~4.5°C程度。降水量1300mm以上。茶芽の生育する4~10月に900mm以上。



六大茶種とは

緑茶----日本の蒸製緑茶と中国の釜炒り茶。不発酵のお茶。

黄茶----殺青した後、堆積し、クロロフィルを分解させ、黄色がかった茶にしたもの。

黒茶----生葉を釜炒りにした後、堆積し微生物により発酵させたお茶。プアル茶などが日本人にはよく知られている。

白茶----柔らかい新芽の先端だけを用い、自然萎凋した後乾燥させだけの簡単なお茶。銀白色の白毛でおおわれた優美な白豪銀針などが代表

青茶----ウーロン茶に代表される茶種で、萎凋を行い、発酵の途中段階で止めたもの。

紅茶----萎凋、揉捻、発酵、乾燥工程を持った発酵茶で、世界の75%のお茶が紅茶。

六大茶種

0% 発酵の程度 100% 後発酵の程度

世界における日本茶の位置

緑茶は機能性の高まりから増加している

世界における茶の生産量の推移

世界の茶の生産量と輸出量 (2019)

生産量 61.5万t
日本 約 7.7万t

輸出量 日本 0.5万t

カテキン論文数の推移 (google scholar)

緑茶中における日本茶の実態

緑茶の生産量と輸出量

生産量 196.7万t
輸出量 38.9万t

生産量 7.7万t
輸出量 0.5万t

世界における緑茶の生産量と輸出量

日本茶の輸出量と金額の推移

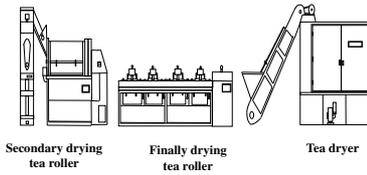
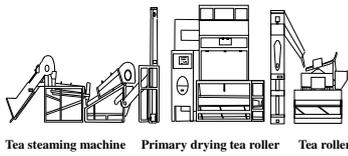
2019年 輸出量: 5,108t
金額: 146億円

輸出茶金額の割合 (2019)

図1 日本茶の輸出量と金額の推移



煎茶(荒茶)製造工程



てん茶(抹茶原料)製造工程

レンガ造り、てん茶機(乾燥機)



釜炒り茶製造工程



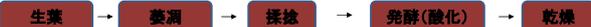
45

半発酵茶(ウーロン茶)製造工程



46

発酵茶(紅茶)製造工程



日本茶の特質は

世界の茶のなかでの日本茶の特質は!!

- ・世界唯一。蒸し製であること
- ・蒸熱処理のため、浸出液中に成分が溶出しやすいこと
- ・浸出液が緑色であること
- ・香りに若葉の新鮮香があること
- ・針状のお茶であること
- ・旨味のアミノ酸含量が高く、カテキン類の濃度が低いこと
- ・ビタミンCを多く含むこと
- ・歴史が長く、文化性が高いこと



蒸し製



炒り製



48

中国緑茶との違い

形状



Needle-like



Untwisted

水色

日本茶 (Steamed)

中国茶 (Pan fired)

- ・摘採後、速やかに酵素の活性を止めことで美しい緑色となる
- ・釜炒りのため、やや赤褐色の水色となる

青葉様の新鮮香



Green note

Steamed tea

Pan fired tea

Japanese green tea
新鮮香
若葉の香り

Chinese green tea
釜香
やや焙煎香

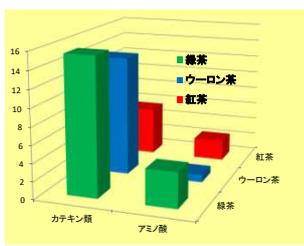
烏龍茶
紅茶
花様、果実様の香り

針状のお茶であること



蒸して細く擦れるお茶は日本茶しかない

アミノ酸含量が高く、カテキン類の濃度が低い



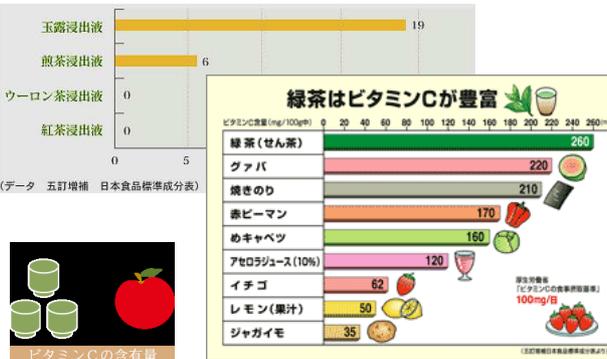
成分	緑茶	ウーロン茶	紅茶
カテキン類	低	中	高
アミノ酸	高	中	低

生葉のカテキン類含量

- 中国種: 13~17%
- 中葉種: 16~23%
- アッサム種: 25~30%

※紅茶茶はカテキン類が酸化され、重合しテアフラビン類、テアルビジン類に変化し、赤色となる。

ビタミンCを多く含有すること



抽出液	ビタミンC含有量 (mg)
玉露抽出液	19
煎茶抽出液	6
ウーロン茶抽出液	0
紅茶抽出液	0

緑茶はビタミンCが豊富

食品	ビタミンC含有量 (mg)
緑茶(せん茶)	250
グアバ	220
焼きのり	210
赤ピーマン	170
めキャベツ	160
アセロラジュース(10%)	120
イチゴ	62
レモン(果汁)	50
ジャガイモ	35

▲ 図 12

日本茶文化の海外波及



The Book of Tea
Kakuzo Okakura

「一碗からピースフルネスを」をテーマに15世千宗室(鵬雲斎玄室大宗匠)が平和の尊さを茶道の精神をもって訴える活動をハワイを皮切りに世界中で行い、茶道は日本文化を代表するものになった。

岡倉天心