



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)**

中国種

アッサム種

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)、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「僊約」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

茶の世界への伝搬 (O-CHAは世界語)

広東語系 (陸路)	福建語系 (海路)
広東	チャ
朝鮮	チャ
日本	チャ
モンゴル	チャ
イラン	チャ
トルコ	チャ
ギリシャ	チャ
ロシア	チャ
ポルトガル	チャ
アラビア	チャ

世界の茶の呼び方

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(かんとう)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

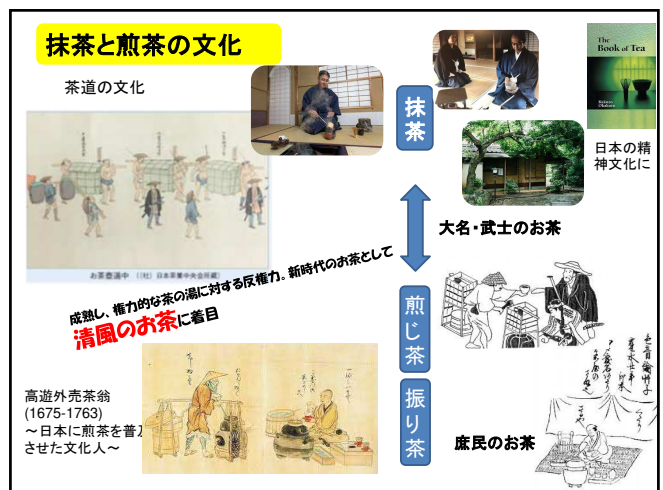
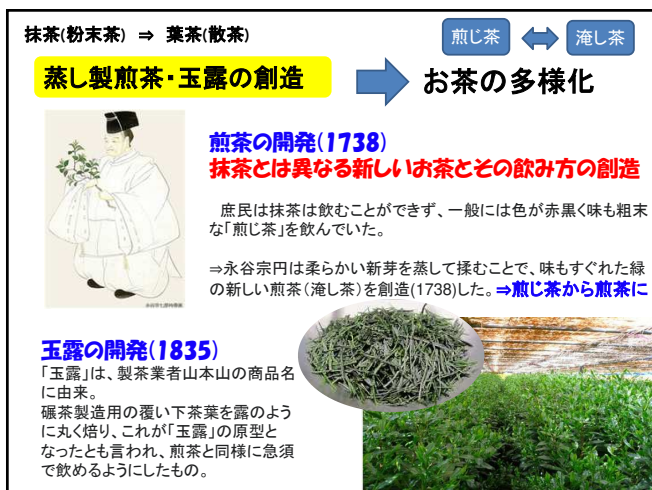
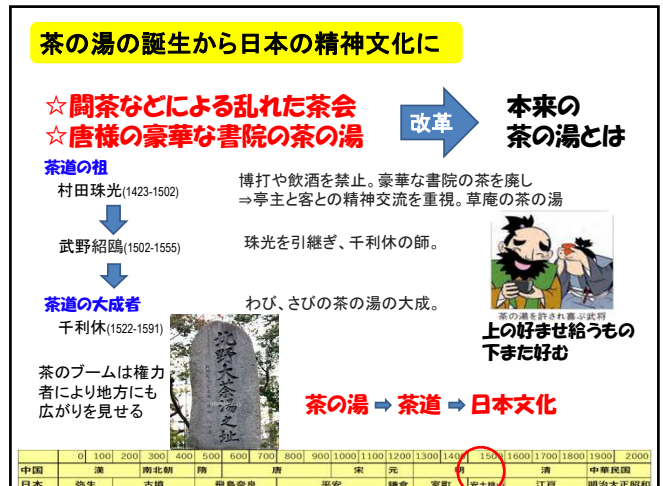
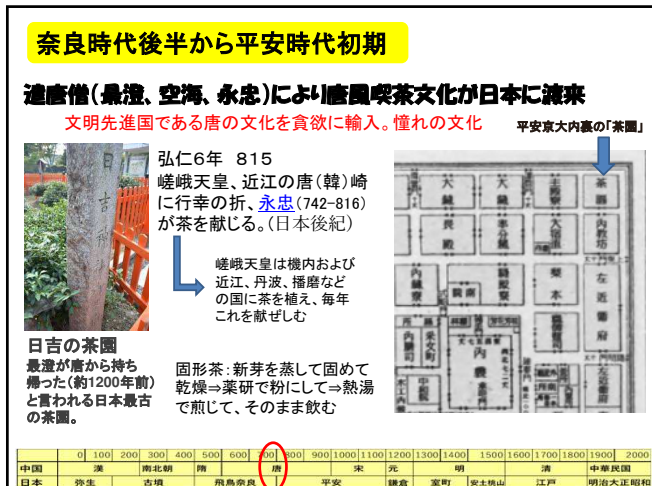
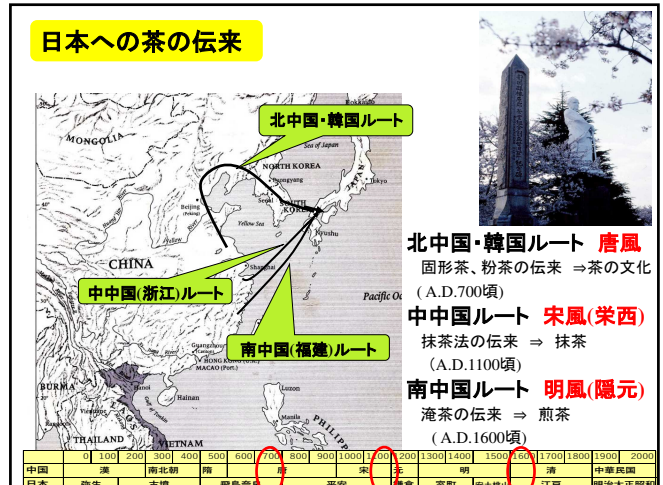
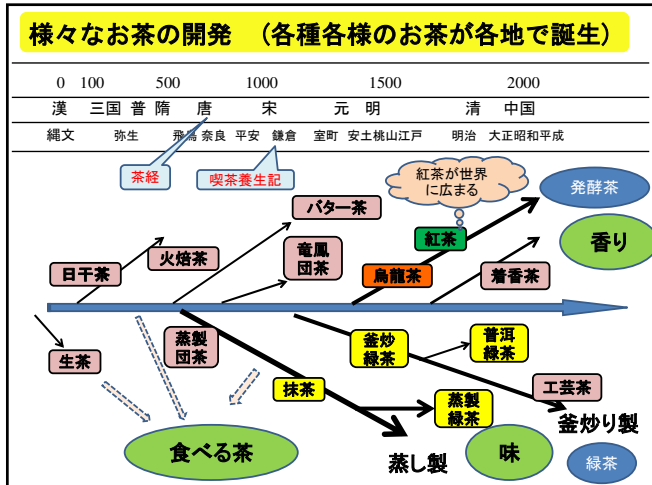
Tea Belt (お茶地帯)

ケニア

スリランカ

インドネシア

中国、少数民族



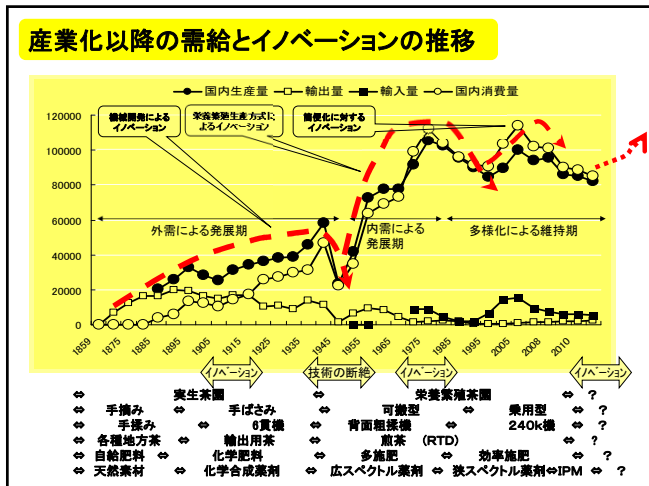
日本における主要な茶の推移

時代とともに飲用茶も大きく変化してきた

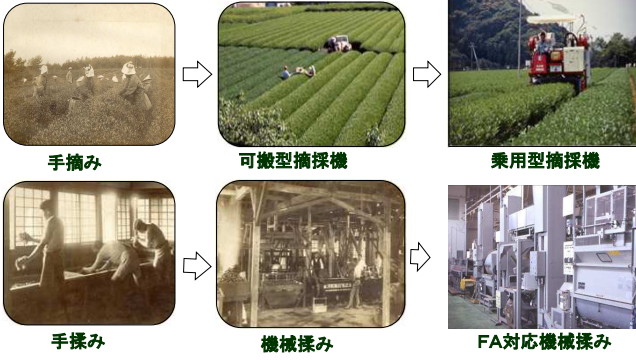
茶種の変遷

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



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変わり、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

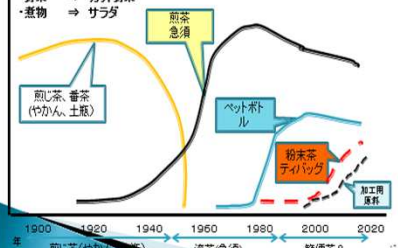
現在の生活の中ではお茶を飲む風景も激変しています
⇒ 生産されるお茶も変わります



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



消費者が必要としているお茶の提案

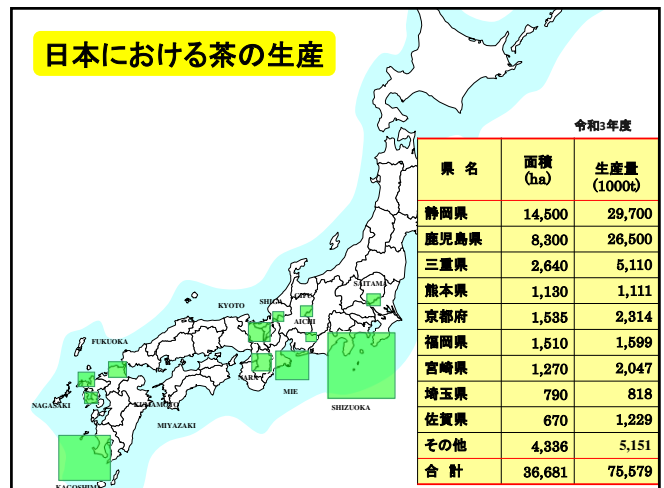
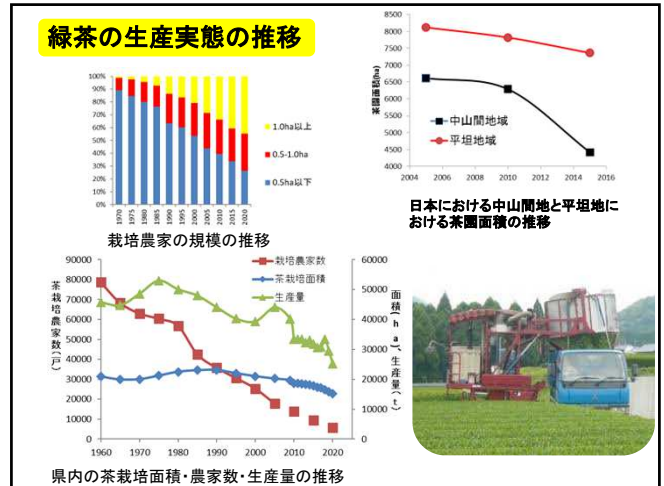
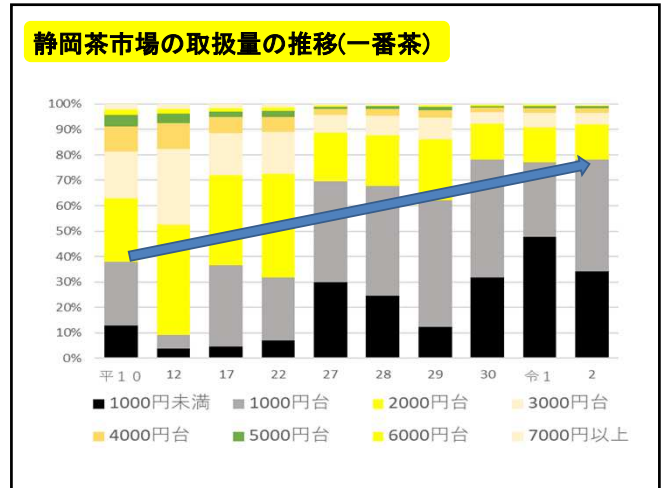
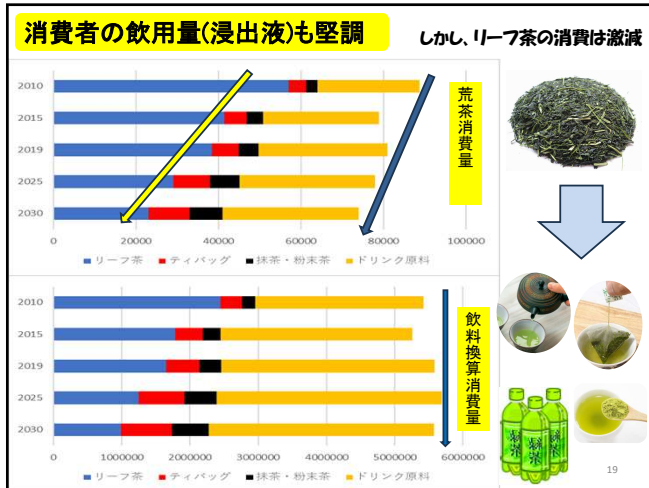
- 妊婦さん、子供、高齢者 ⇒ 低カフェイン茶
- 体脂肪の気になる方 ⇒ カテキン強化茶
- アレルギー ⇒ ペニフウき緑茶・ストレスの気になる方 ⇒ テアニン強化茶
- 肉食に合うお茶 ⇒ パンに合うお茶 ⇒ その他

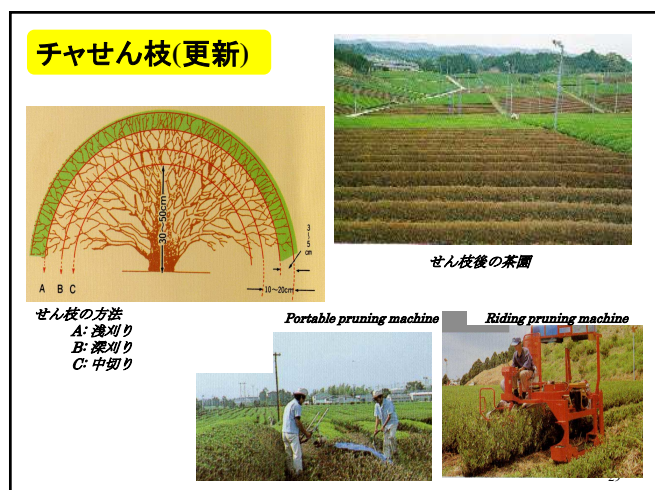
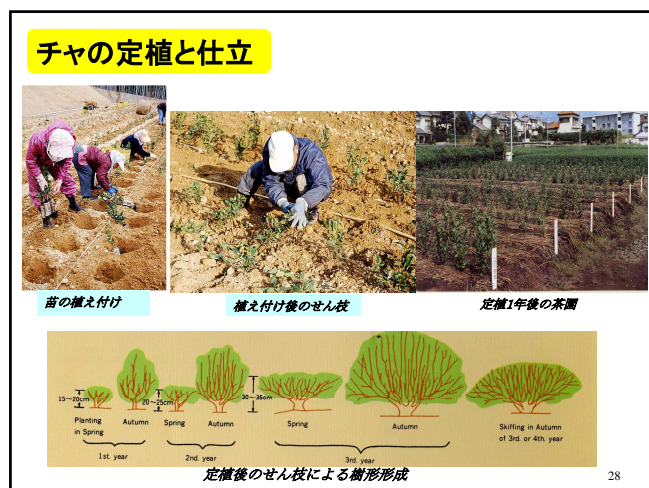
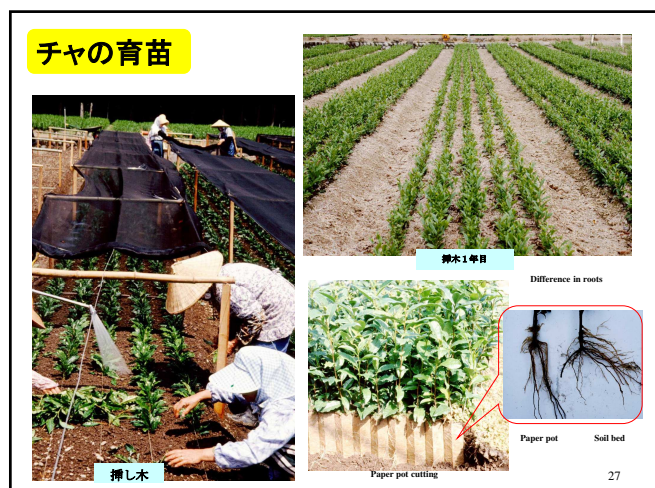
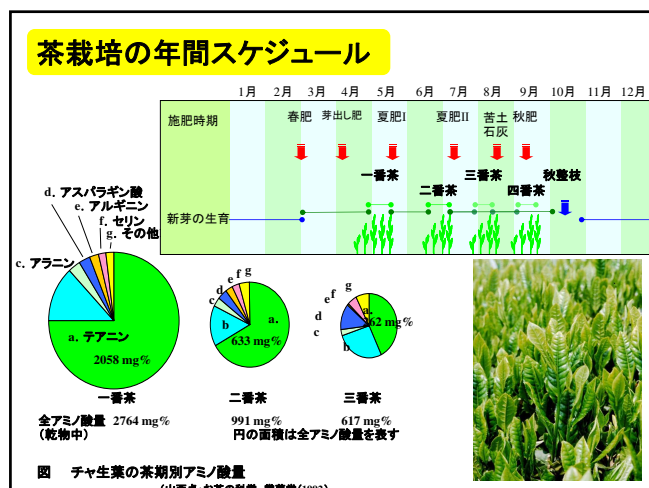
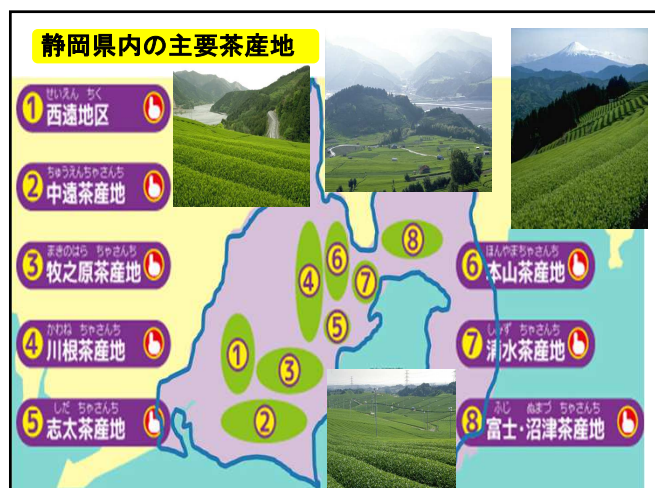
日常茶飯事のお茶

- ☆ 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

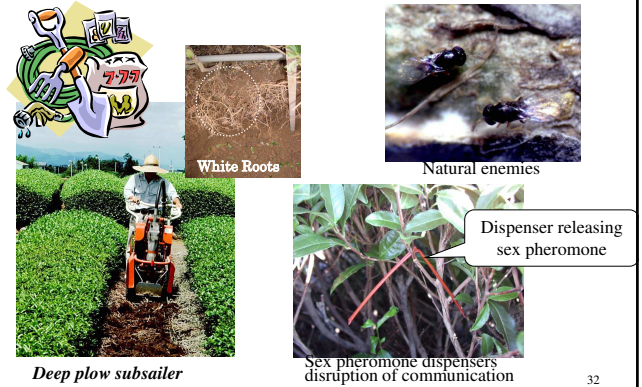




防霜対策



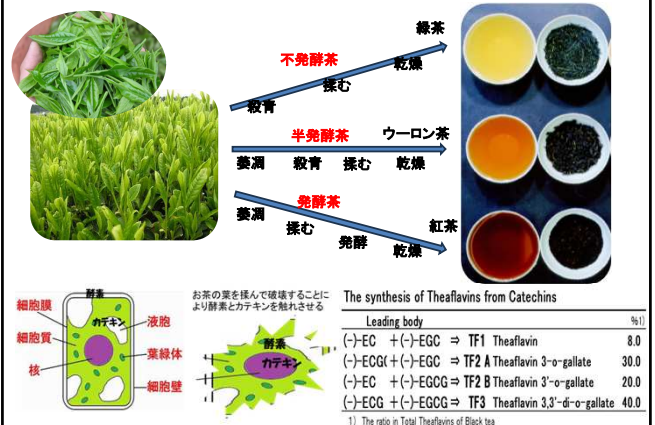
持続型茶業を目指した施肥と防除



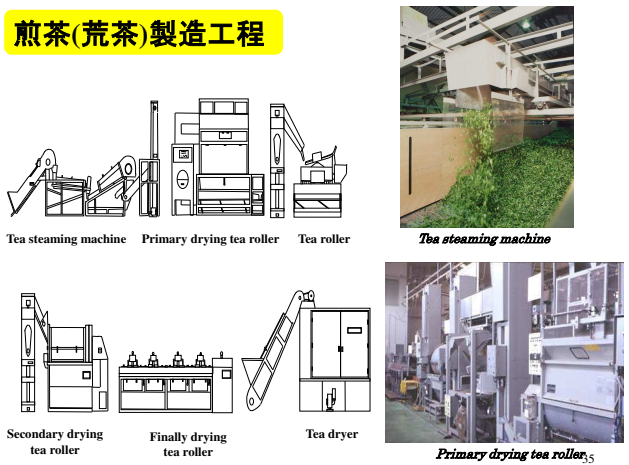
お茶の加工法



同じ茶葉から様々なお茶を作ることができる



煎茶(荒茶)製造工程



てん茶(抹茶原料)製造工程



半発酵茶(ウーロン茶)製造工程

生葉 → 日光萎凋 → 室内萎凋 → 殺青 → 揉捻 → 乾燥



37

発酵茶(紅茶)製造工程

生葉 → 萎凋 → 揉捻 → 発酵(酸化) → 乾燥



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



炒し製



39

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

生活を奏でる茶文化

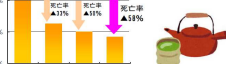
茶のある生活文化⇔健康寿命の延伸

各種HPより引用

多く緑茶を飲む高齢者ほど、長生き

Q(この1ヶ月で)緑茶を1日に何杯くらい飲みましたか?

緑茶を「1日に7杯以上」飲む人は 長生き 死亡が半分に!!



出典: 静岡県高齢者サポート調査 (2008/2009 Annual Epidemiology)

学校でのお茶



水道からお茶が?!



夏も近づくと 八十八夜~



新茶シーズンにはお茶が振る舞われる(H.Pより引用)

これからのお茶に期待されるものは?

簡便化



現状



簡便・飲料化
するお茶

生活を豊かに
するお茶

こころ
Happy

こだわりのお茶
・愉しみ・差別化・希少性・機能性・高級化・ストーリー性 など、

喉の渇きを満たすだけでなく水でも良い心の渇きを癒すためにはお茶が良い

お茶は冷蔵庫から(ライバルは麦茶、ミネラルウォーター)

簡便化
体の健康補助にはサプリでも事足りるが
どれてHappyになれるですか?

健康
体に良い!

・トクホ
・機能性表示
・機能性強化茶

・トクホ
・機能性表示
・機能性強化茶

・トクホ
・機能性表示
・機能性強化茶

・トクホ
・機能性表示
・機能性強化茶

・トクホ
・機能性表示
・機能性強化茶