

番茶(晩茶)って面白い

新芽が硬くなった茶葉や古葉、茎などを原料として製造したもの
静岡では、仕上げ工程で出た大型の茶葉を指すこともある





お茶によって飲み方も異なる



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





日本においても飲用方法が変化してきた

茶が変わることにより飲用方法も変化する



日本でも作られていた各種茶(入間市博物館H.Pより)

<p>バタバタ茶の黒茶</p> 	<p>足助の寒茶</p> 
<p>京番茶</p> 	<p>美作番茶</p> 
<p>ポテポテ茶の花茶</p> 	<p>神山番茶</p> 

日本でも作られていた各種茶(入間市博物館H.Pより)

<p>釜炒り日干し茶</p> 	<p>棒ほうじ茶</p> 
<p>碁石茶</p> 	<p>釜炒り茶</p> 
<p>番茶「刈茶」</p> 	<p>阿波番茶</p> 

桑原次郎右衛門「嗜好からみた全国の番茶」(昭8)

「嗜好からみた全国の番茶」

40~50種類

- ①釜炒り番茶
- ②蒸葉日干茶
- ③蒸葉番茶
- ④蒸葉日干茶を発酵した番茶(基石茶、馬糞茶など)
- ⑤手繰茶(蒸した葉を揉んだ後焙じた茶)
- ⑥玉露川柳茶
- ⑦簸出し番茶(狐色にまで火入れした香気の高い番茶)
- ⑧焙じ番茶



全国の番茶 (日本の番茶H.Pより)

蒸製番茶: 大蔵永常『広益国産考』が伝える茶
 黒蒸茶: 新潟県村上市
 黒茶: 室(むろ)で細菌発酵させた茶・琵琶湖周辺の滋賀、福井県
 駿河青茶: 床揉み、焙炉乾燥させた茶・静岡県
 いびり茶: 湯通した後、床揉みし焙炉で乾かした茶・静岡県
 引きき茶: 蒸して日干した後、釜で煎る茶・阿部正信『駿河雑誌』が伝える茶・静岡県
 柴茶: 蒸して日干しにした茶・静岡、愛知、長野県
 焼き茶: 枝を火にかざしてあぶる・熊本、宮城、高知、三重、和歌山、静岡県
 足助寒茶: ヤマチャの芽を寒中に刈り取り茹でて日干した茶・愛知県
 宮崎番茶: 煮て日干しする茶・愛知県
 郡上番茶: ヤマチャを釜で煮て茹で揉んだ茶・岐阜県
 京番茶: 整枝のため刈り落とした葉や茎を蒸し乾かしてから焙じた茶・京都府

全国の番茶 (日本の番茶H.Pより)

高仙寺番茶: 茶を蒸して揉んだ後、細菌発酵させた茶・兵庫県
 川柳茶(手繰り茶): 蒸した葉を揉んであぶった茶・大阪府
 紀州晩茶: 古葉や新芽を鉄鍋で炒り揉みして日干した茶・和歌山県北部
 陰干晩茶: 茶を枝ごと刈り取り、束ねて軒先で乾燥させた茶・鳥取、島根、山口、岡山県
 美作番茶: 土用の頃刈り取り鍋で煮、茹で天日乾燥した茶・岡山県東北部
 木沢寒茶: 冬季にヤマチャをしごき摘みし、釜で煮て手揉みし日干した茶・徳島県
 阿波番茶: ヤマチャの全葉をこき取り2~4日寝かせたあと釜で煮て桶に7~10日間漬け込む・徳島県
 かたまり茶: 釜で煮て臼で団子になったものをほぐしながら茹でにひろげ日干しする茶・香川県
 讃岐番茶: 桶に詰めて細菌発酵させた茶・香川県

全国の番茶 (日本の番茶H.Pより)

上山(かみやま)番茶: 枝ごと桶に詰め熱湯を注ぎ蓋をして2日間放置した後、茹で広げ日干した茶・徳島県
 基石茶(平口茶): 蒸した葉を桶に詰め細菌発酵させて堆積し頃合を見て取りだし小さく切って乾燥させた茶・高知、愛媛県
 土佐番茶: ヤマチャを摘み釜で炒った茶・高知徳島愛媛県
 嬉野茶: 中国風の釜炒茶・佐賀県



阿波番茶



基石茶



団茶

江戸時代の茶摘み(覆い下茶園における新芽の茶摘み)



江戸時代の茶摘み(番茶づくり; 枝から刈り取る茶摘み)

