

Tea Lounge 世界で飲まれているお茶(2000年の歴史) ①

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

茶(と): 早い時期に摘んだもの

檳(か): 苦茶

藪(せつ)

茗(めい): 遅い時期に摘んだもの

荈(せん): 遅い時期に摘んだもの

茶経

喫茶養生記

紅茶が世界に広まる

発酵茶

紅茶

烏龍茶

着香茶

日干茶

火焙茶

竜鳳団茶

生茶

ミャン、ミエン

蒸製団茶

永忠(815)

抹茶

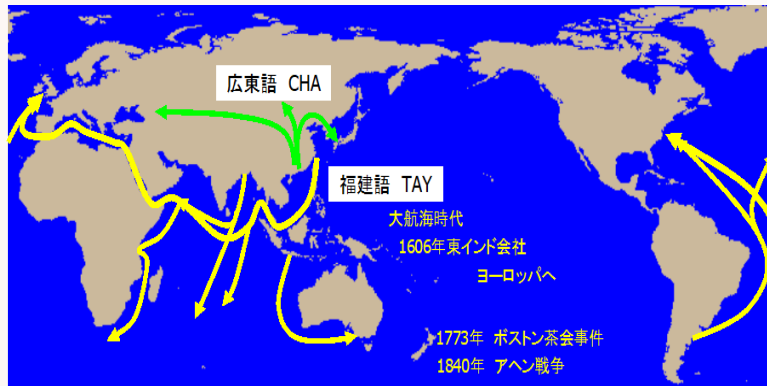
釜炒緑茶

普洱緑茶

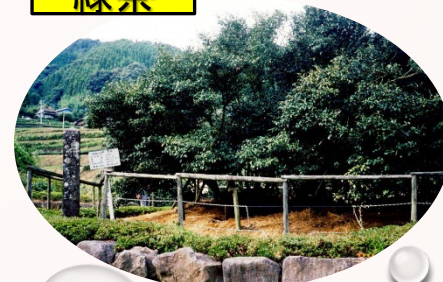
蒸製緑茶

工芸茶

緑茶

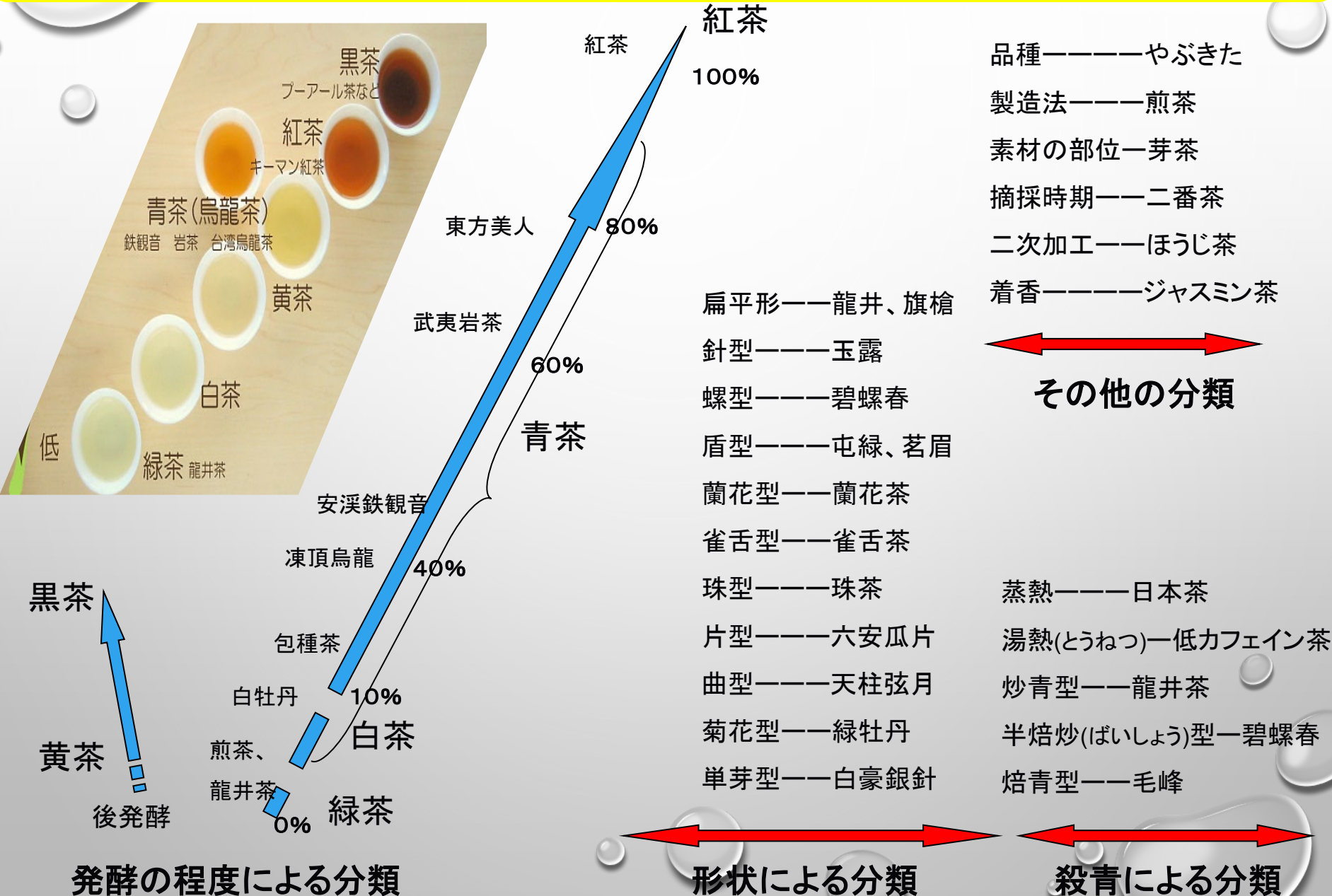


アッサム種

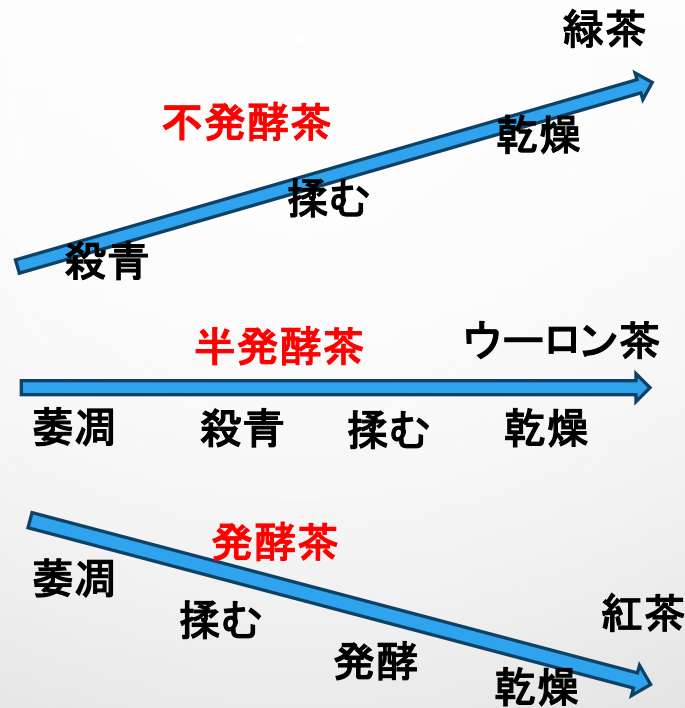


中国種

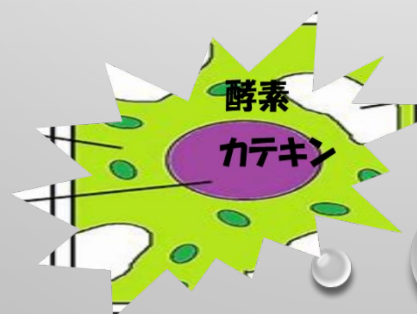
様々なお茶が歴史や文化、食生活の中で生み出された ③



同じ茶葉から様々なお茶を作ることができる ②



お茶の葉を揉んで破壊することにより酵素とカテキンを触れさせる



The synthesis of Theaflavins from Catechins

Leading body	%1)
(-)-EC + (-)-EGC ⇒ TF1 Theaflavin	8.0
(-)-ECG + (-)-EGC ⇒ TF2 A Theaflavin 3-o-gallate	30.0
(-)-EC + (-)-EGCG ⇒ TF2 B Theaflavin 3'-o-gallate	20.0
(-)-ECG + (-)-EGCG ⇒ TF3 Theaflavin 3,3'-di-o-gallate	40.0

1) The ratio in Total Theaflavins of Black tea

お茶の飲み方の多様性 ④

