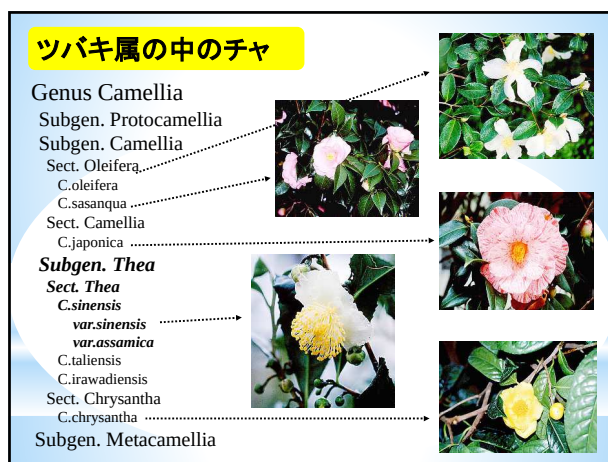




チャの分類

1935年 第6回世界植物学会議
 チャ属とツバキ属をツバキ(*Camellia*)属とする
 1958年 Sealy 「ツバキ属の改訂」: チャをツバキ属チャ節とする
 引用文献 Sealy, J.R.:
 A revision of the genus *Camellia*, Royal Horticultural Society, London, p.239 (1954)

お茶の木はツバキの親戚？

ツバキ(山茶)科に属する永年性常緑樹
 チャ節(Section *Thea*)
 チャ(*C. sinensis* (L.) O. kuntze)
 中国種(*C. sinensis* var. *sinensis*)
 アッサム種(*C. sinensis* var. *assamica*)

表 中国種とアッサム種の性状

種類	中国種 (日本種も含む)	アッサム種
性状	灌木、樹高が低く、地際より多くの枝幹が伸びる	喬木、主幹は1本
葉の大きさ	小さい	大きい
葉先	とがっていない	細長くとがっている
葉面	濃緑色でなめらか	淡緑色で葉脈と葉脈の間の部分が盛り上がる
耐寒性	強い	弱い
用途	緑茶向き	紅茶向き

3

アッサム種と中国種

The origin and spread of tea plants (*Thea sinensis*, 1911)
 Origin: China (Yunnan, Tibet, etc.)

アッサム種

中国種

4

世界のチャの栽培地域

India

China

Sri Lanka

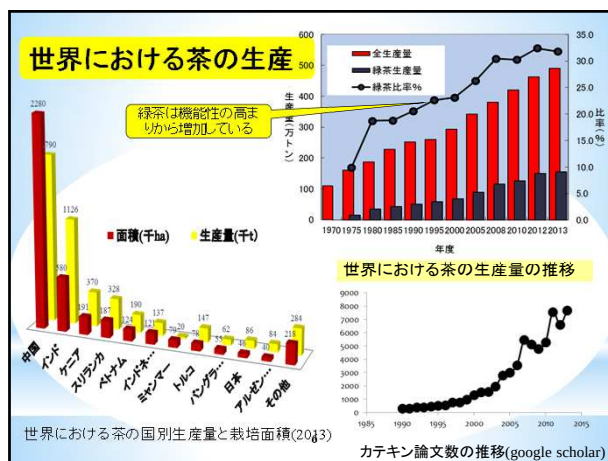
Kenya

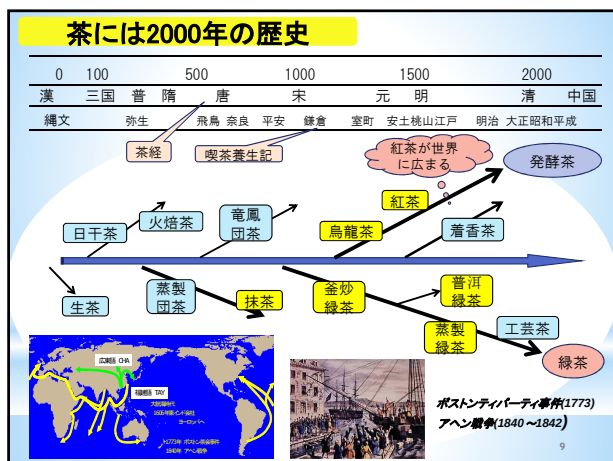
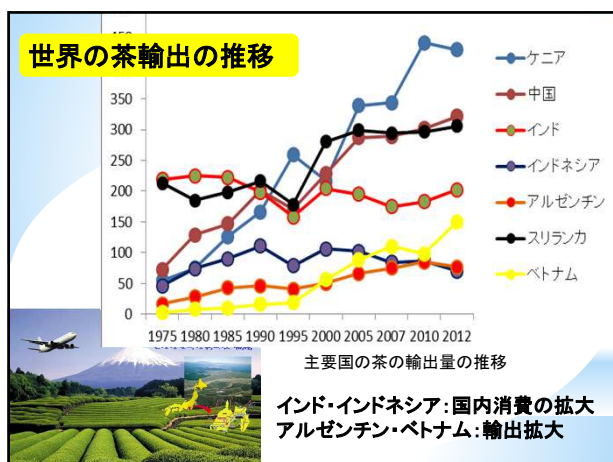
Indonesia

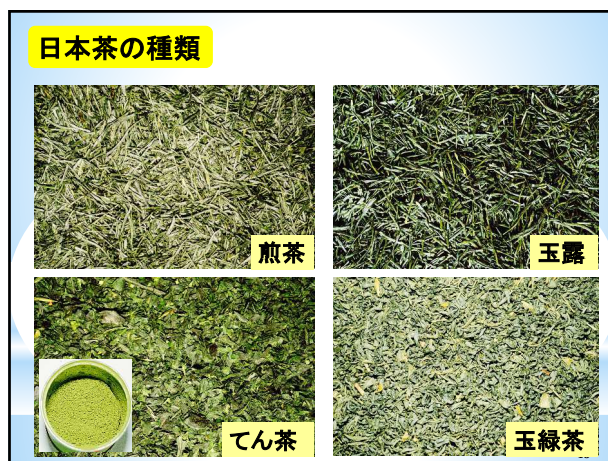
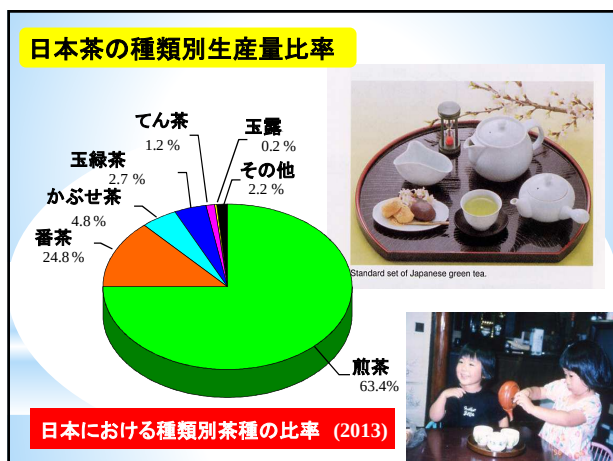
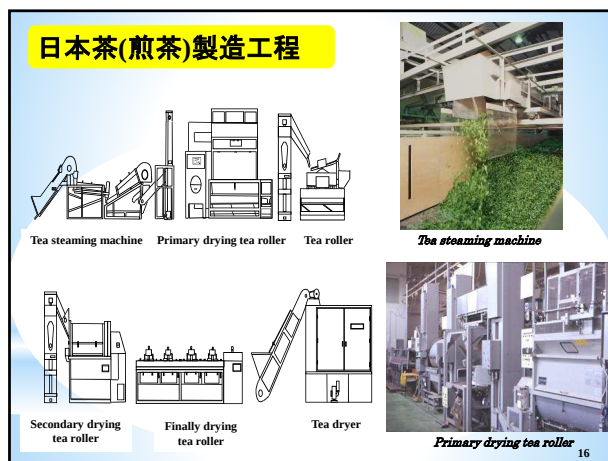
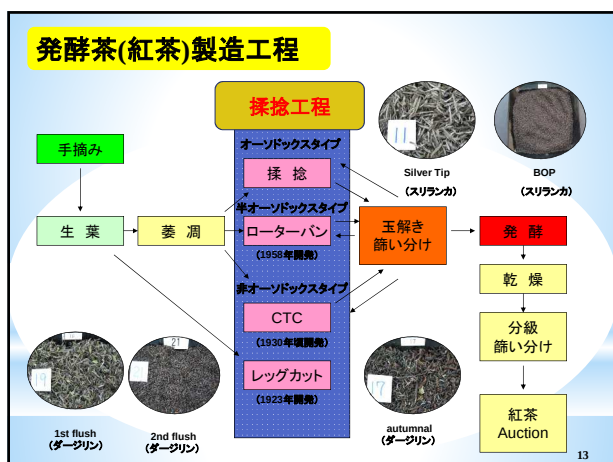
Darjeeling

A minority race in China

5







日本茶の種類



番茶



ほうじ茶

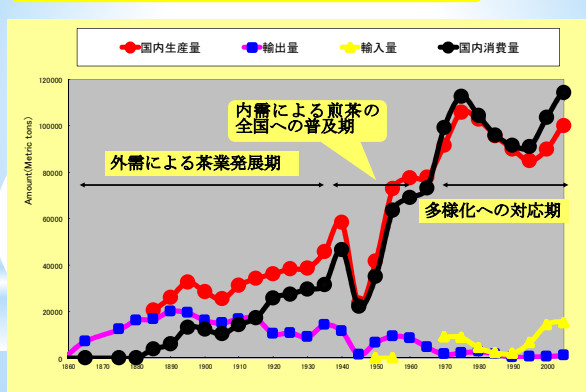


玄米茶



釜炒り茶

日本における茶の生産と輸出入の推移



品種茶の導入による茶園の変化



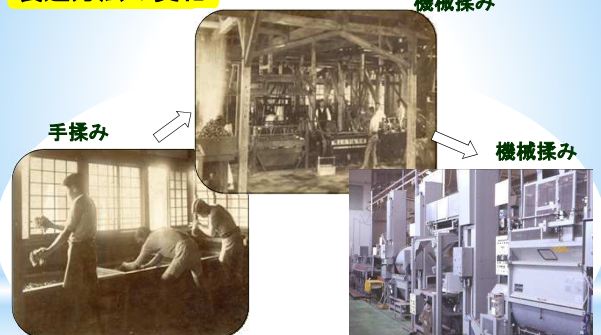
実生による在来茶園から優良品種の育成と挿木による栄養繁殖茶園にすることで収量性・品質の向上が果たされた

摘採方法の変化



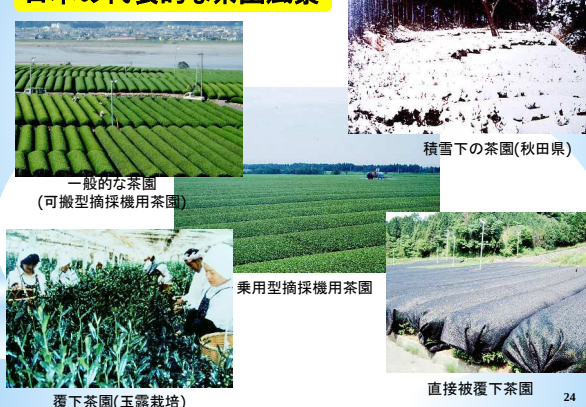
摘採は手摘みから可搬型摘採機を経て乗用型機械に変わり、著しく摘採能率を向上してきた

製造方法の変化

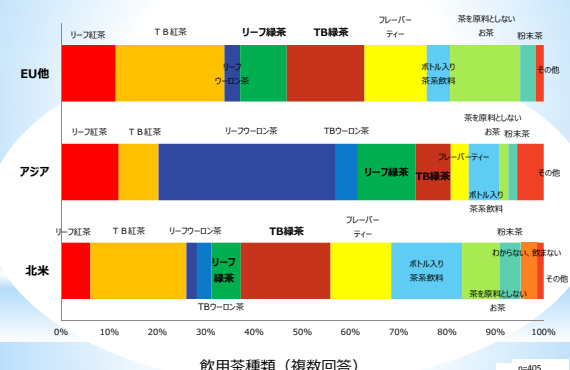


製造は手揉みから機械化され、徐々に投入量を増加させるとともに最近ではコンピュータ制御による自動化に技術革新したことで、日本独自の生産加工技術確立し、品質の高位平準化に貢献してきた

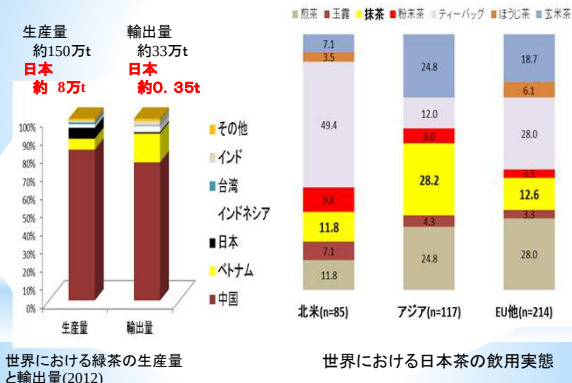
日本の代表的な茶園風景



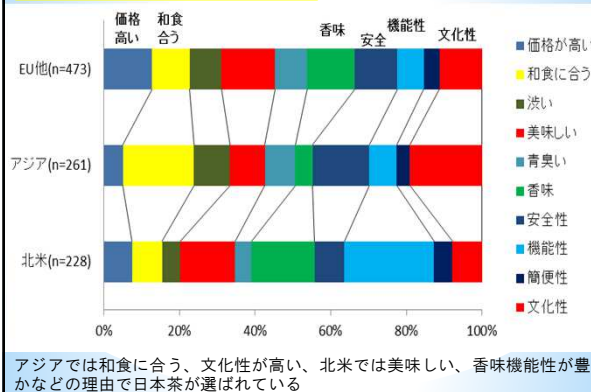
海外ではどのようなお茶が飲まれているのか



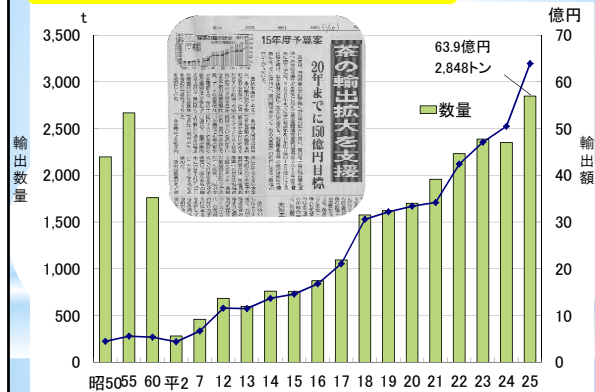
世界における日本茶



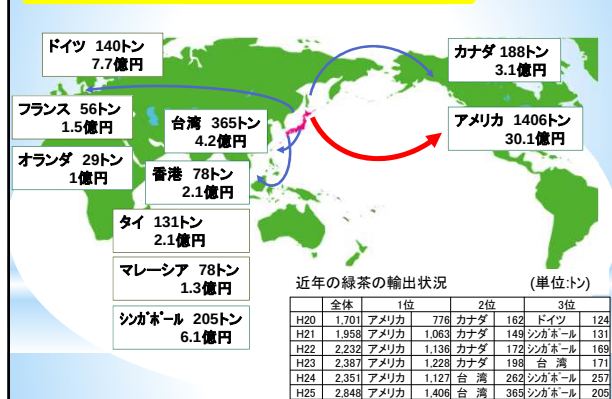
日本茶の選ばれる理由



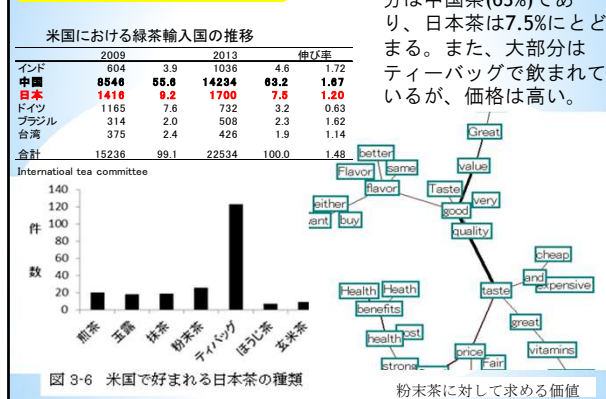
日本茶(緑茶)の輸出の推移と目標



日本茶の主な輸出先(平成25年度)



米国における日本茶



抹茶・粉末茶の多用途利用

抹茶ラテ、抹茶アイスのように海外から日本に逆輸入

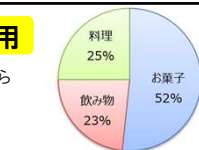
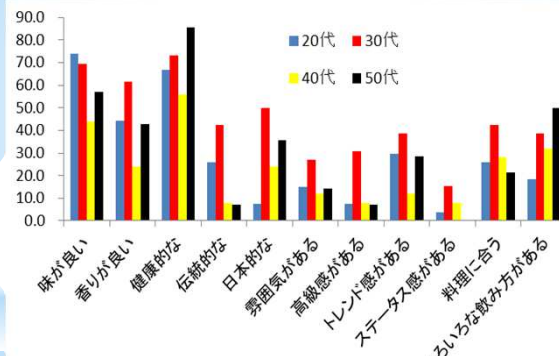


図1-6 粉末茶を利用した料理レシピの公開割合

緑茶加工品・緑茶を使用したものについて？

	知っている	食べたこと と飲んだ ことがある	とても食 べたい	やや食 べたい	全く食 べたくない
(菓子類)	71.0	49.0	42.0	35.0	9.0
(飲料)	84.0	63.0	47.0	37.0	5.0
(食べ物)	54.0	35.0	40.0	36.0	5.0
(その他の 緑茶 加工品)	44.0	27.0	24.0	38.0	9.0

抹茶・粉末茶についての感想



緑茶加工品・緑茶を使用した料理などについてどのように感じますか？

日本茶の特質は

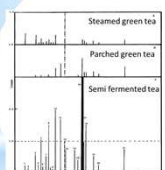


Fig. 4. Gas chromatograms of steamed green tea, parched green tea and semi-fermented tea made from fresh leaves plucked on the same day. (Tadokazu TAKEO etc. 1985)

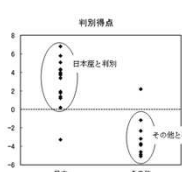


図2 産地 (日本産か否か) の判別結果

Vitamin C (mg/100g)

Yokuro

Sencha

lack tea

Vitamin C content of various tea

33

世界の茶のなかでの日本茶の特質は!!

- ・浸出液が緑色であること
- ・蒸熱処理のため、浸出液中に成分が溶出しやすいこと
- ・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
- ・香りに若葉の新鮮香があること
- ・針状のお茶であること
- ・ビタミンCを多く含むこと
- ・歴史、文化性が高いこと

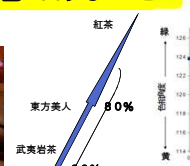
針状のお茶であること



蒸して細く燃れるお茶は日本茶しかない



浸出液が緑色であること

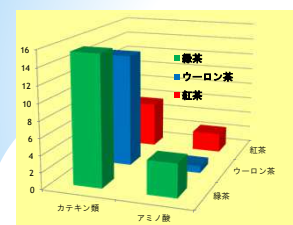


深蒸しにより、茶の葉色は黄緑色に



発酵の程度による分類

アミノ酸含量が高く、カテキン類の濃度が低い



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、重合してテアフラビン類、テアルビジン類に変化し、赤色となる。

