



### おチャとは

1935年 第6回世界植物学会議  
ツバキ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*)

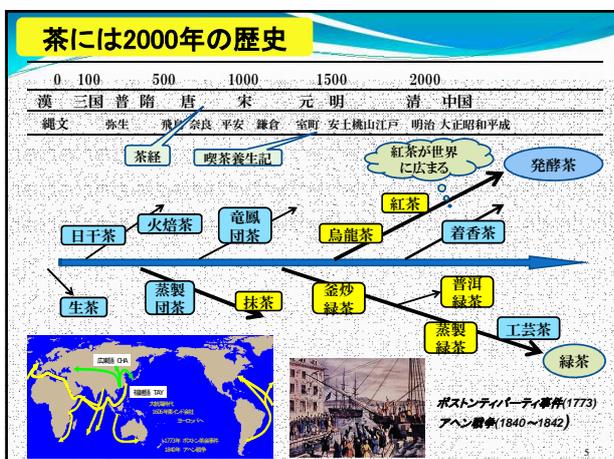
種類	中国種 (日本種も含む)	アッサム種
木の高さ	灌木、樹高が低く、地際より多くの枝幹が伸びる	喬木、主幹は1本
葉の大きさ	小さい	大きい
葉先	とがっていない	細長くとがっている
葉面	濃緑色でなめらか	淡緑色で葉脈と葉脈の間の部分が盛り上がる
耐寒性	強い	弱い
用途	緑茶向き	紅茶向き

### アッサム種と中国種

The origin and spread of tea plants (Theakaya, 1971)  
Origin: China (in south-west)

アッサム種

中国種



### 最近では中国式の6茶種に分類されることが多い

#### 茶の分類

- 緑茶(不発酵茶)
  - 蒸し製緑茶(日本式)
  - 釜炒り製緑茶(中国式)
- 青茶「ウーロン茶」(半発酵茶)
- 紅茶(発酵茶)
  - ※発酵:葉の酵素による酸化反応
- 黒茶「後発酵茶」(堆積茶)
  - ※発酵:微生物発酵

その他

- 白茶
- 黄茶
- 二次加工茶

### 同じ茶葉から様々なお茶が簡単に作れます



生葉	緑茶	紅茶
カテキン類 クロロフィル ビタミンC 香り	カテキン類 ⇒ クロロフィル ⇒ ビタミンC ⇒ 青葉様香気 ⇒	テアフラビン、テアルピジン フェオフィチン 消失(酸化物、分解物) 花様香気

### お茶の種類の多様性



### お茶の飲み方の多様性



### 喫茶養生記



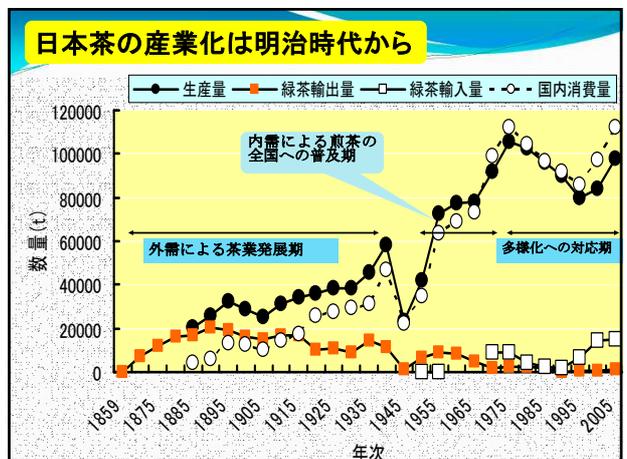
茶者養生之仙薬也 足跡之妙術也

- 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、喉の渇きをとりさり、消化不良をなくす。
- ④茶は身を軽く、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。

### 日本における主要な茶の推移

**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

### 品種茶の導入による茶園の変化

優良品種の育成と普及

在来茶園

挿木繁殖茶園による生産性の向上

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

手摘み

可搬型摘採機

乗用型摘採機

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

手揉み

機械揉み

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

### 日本茶の種類別生産量比率

茶種	比率 (%)
煎茶	63.4%
番茶	24.8%
玉緑茶	2.7%
かぶせ茶	4.8%
てん茶	1.2%
玉露	0.2%
その他	2.2%

日本における種類別茶種の比率 (2013)

### 日本茶の種類

煎茶

玉露

てん茶

玉緑茶

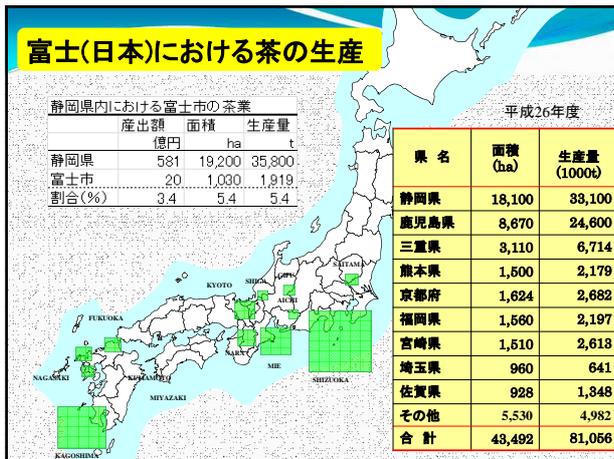
### 日本茶の種類

番茶

ほうじ茶

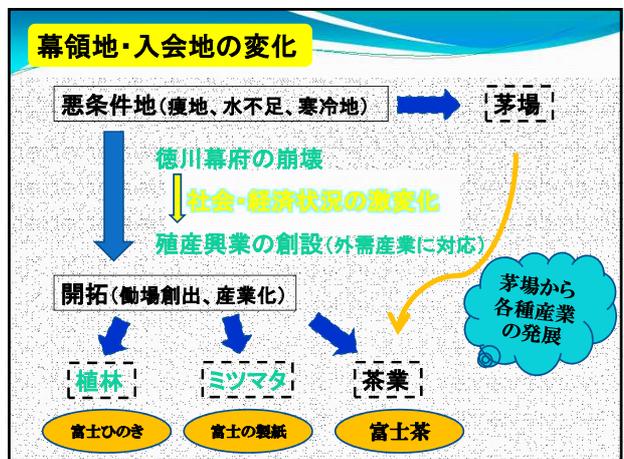
玄米茶

釜炒り茶

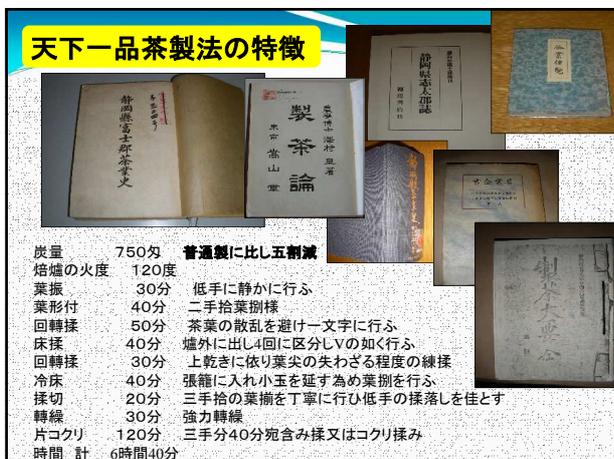
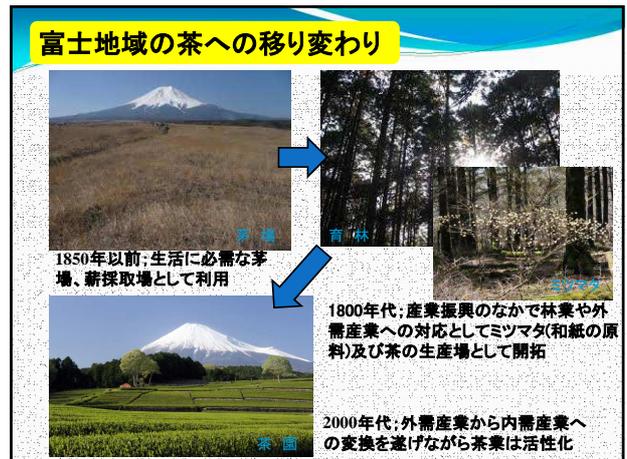


### 富士のお茶の歴史

江戸時代(1600年代): 大淵、大宮、白糸、猪之頭などで釜煎りとし、  
 蓆の上で採捻しただけの日乾番茶や釜炒の  
 黒製の番茶を中心に製造  
 (1700年代): 生産が増大。番茶を甲信地方や近郊に販売  
 (1800年前半): 焙炉を用いた製茶法の導入。  
 江戸～明治時代: 横浜開港により茶業が活性化。開墾による  
 (1800年中半) 茶園面積が増大。天下一品茶の製造  
 明治時代(1800年後半): 製茶機の導入  
 大正時代(1900年前半): 製茶機の普及。共同工場や生葉売り出現  
 昭和時代(1900年中半): 高度経済成長による茶業の好況期。優良品  
 種茶園の増大。生産加工の大型機械化  
 昭和時代(1900年後半): 茶業の成熟化  
 平成時代(2000年前半): 茶の多様化







### 天下一品茶の復活 蒸熱操作

一芽づつ摘まれた新芽は蒸気で殺青。品質を左右する重要な操作

### 天下一品茶の復活 床揉みから重回転

床揉みは天下一製法では最重要操作。茎裂けを引き起こすように細心の注意を払いながら力を込めて揉む

### 天下一品茶の復活

天下一品茶は茎裂けも多く、一つ一つが長く、絡み合っているため、丁寧に解きほぐし、中切揉で細長くしていく

玉解き

中切揉

中切揉と茶葉

### 天下一品茶の復活

富士ブランド認定証

富士市 農

認定番号 1-9019

天下一品茶・天下一製法

上記を「富士ブランド」として認定いたします。

平成18年9月22日

### 富士地域の茶の推移

天下一品茶の創造

優良品種茶普及率 県下一

各種品評会で多くの大臣賞受賞

天下一品茶の再現で世界に翔たけ

富士産地の確立 優良品種の導入

江戸時代 明治時代 大正時代 昭和時代 平成時代

### 富士山のめぐみ

他の地域にない自然環境

世界文化遺産の富士山

- ☆世界の富士山の創った土壌
- ☆世界の富士山からしみだす水
- ☆世界の富士山からそよぐ風

世界文化遺産をバックに作られる富士のお茶