

お茶の
産地



④ ④番号は生葉生産量ベスト5の府県です。

新潟県(村上茶)
茨城県(奥久慈茶・猿島茶)
埼玉県(狹山茶)
東京都(狹山茶)
神奈川県(足柄茶)
山梨県(南部茶)

① 静岡県
(浜松茶・森乃茶・天竜茶・袋井茶・
掛川茶・菊川茶・小笠茶・浜岡茶・
川根茶・金谷茶・榛原茶・相良茶・
島田茶・藤枝茶・岡部茶・本山茶・
清水茶・富士茶)
岐阜県(美濃茶)

- ③ 三重県(伊勢茶)
- 滋賀県(近江茶)
- ⑤ 京都府(宇治茶)

近畿・中国地区	奈良県(大和茶) 兵庫県(丹波茶・母子茶) 和歌山県(紀州茶) 島根県(島根茶) 岡山県(岡山茶) 德島県(阿波茶) 香川県(香川茶) 高知県(土佐茶)
四国地区	

九州地区

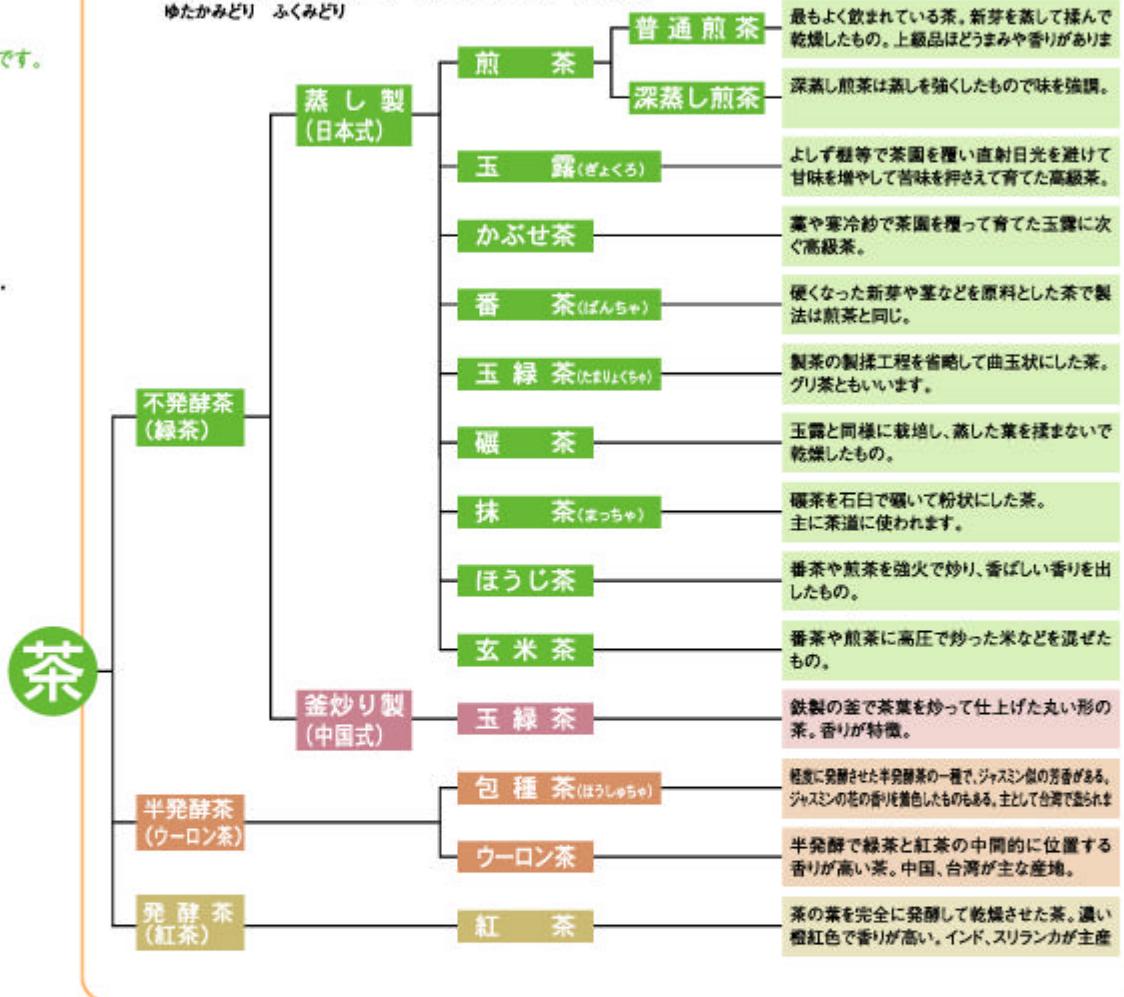
- ・鹿児島県(鹿児島茶)
- ・福岡県(八女茶)
- ・大分県(大分茶)
- ・佐賀県(嬉野茶)
- ・長崎県(波佐茶)
- ・熊本県(熊本茶)
- ④ 宮崎県(宮崎茶)
- ② 鹿児島県(鹿児島茶)

お茶の分類

茶樹は永年性の常緑樹で、植物学的にはツバキ科カメリア属に分類されます。原産地は中国雲南といわれ、緑茶もウーロン茶も紅茶も同じ樹からできます。

国内で栽培されている代表的な品種では「やぶきた」が有名ですがその他にも病気に強い品種、香味に優れた品種など数多くあります。主なものを集めてみました。

やぶきた さやまみどり さやまかおり かなやみどり こまがげ おおいわせ
やまかい おくひかり あさつゆ さみどり めいりょく おくみどり
ゆたかみどり ふくみどり



仕上げ工程

荒茶製造工程

包裝(製品)

製法の配合と均一化を図り独自性を出します。

火入れ乾燥

仕上・選別
大小さまざまの荒茎をふるいに分け、切断を
して、木茎などを取り除きます。

乾燥
含水率5%程度に乾燥をして、貯蔵性を持たせ工程です。

精撲は針状に整形する工程です。精撲機は、手揉みの要素を取り入れた構造を持つ機械です。

中揉で、茶葉を軽く揉みながら乾燥を進めます。均一に水分を除去し、茶葉をよりながら細くします。

挤出は、製造工程中で唯一熱を加えない工程で、揉み不足を補つて形を整え、水分の均一化を図る工程です。

粗 捶
蒸された葉を入れ、熱風を送りながら最初は葉を散らして水分をとつていき、撈底部に集まってきた茶葉を揉み手により圧迫、茶塊内の水分も徐々に放出されていきます。

易ににする」となどが主な役割です。仕上がりの品質を左右してしまう大切な工程です。