

in touch with your daily life

# KISSARAKU JUKU



tea  
AtoZ

おいしいお茶の  
できるまで。



KISSARAKUJUKU  
access  
quality  
life



# お茶の産地



※番号は生葉生産量ベスト5の府県です。

- 下関・関東地区**
  - 新潟県(村上茶)
  - 茨城県(奥久慈茶・猿島茶)
  - 埼玉県(狭山茶)
  - 東京都(狭山茶)
  - 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・柳原茶・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)
  - 愛知県(西尾茶・新城茶)
- ③ 三重県(伊勢茶)**
- 滋賀県(近江茶)**
- ⑤ 京都府(宇治茶)**
- 奈良県(大和茶)**
- 兵庫県(丹波茶・母子茶)**
- 和歌山県(紀州茶)**
- 鳥根県(鳥根茶)**
- 岡山県(岡山茶)**
- 徳島県(阿波茶)**
- 香川県(香川茶)**
- 高知県(土佐茶)**
- 愛媛県(愛媛茶)**
- 福岡県(八女茶)**
- 大分県(大分茶)**
- 佐賀県(嬉野茶)**
- 長崎県(彼杵茶)**
- 熊本県(熊本茶)**

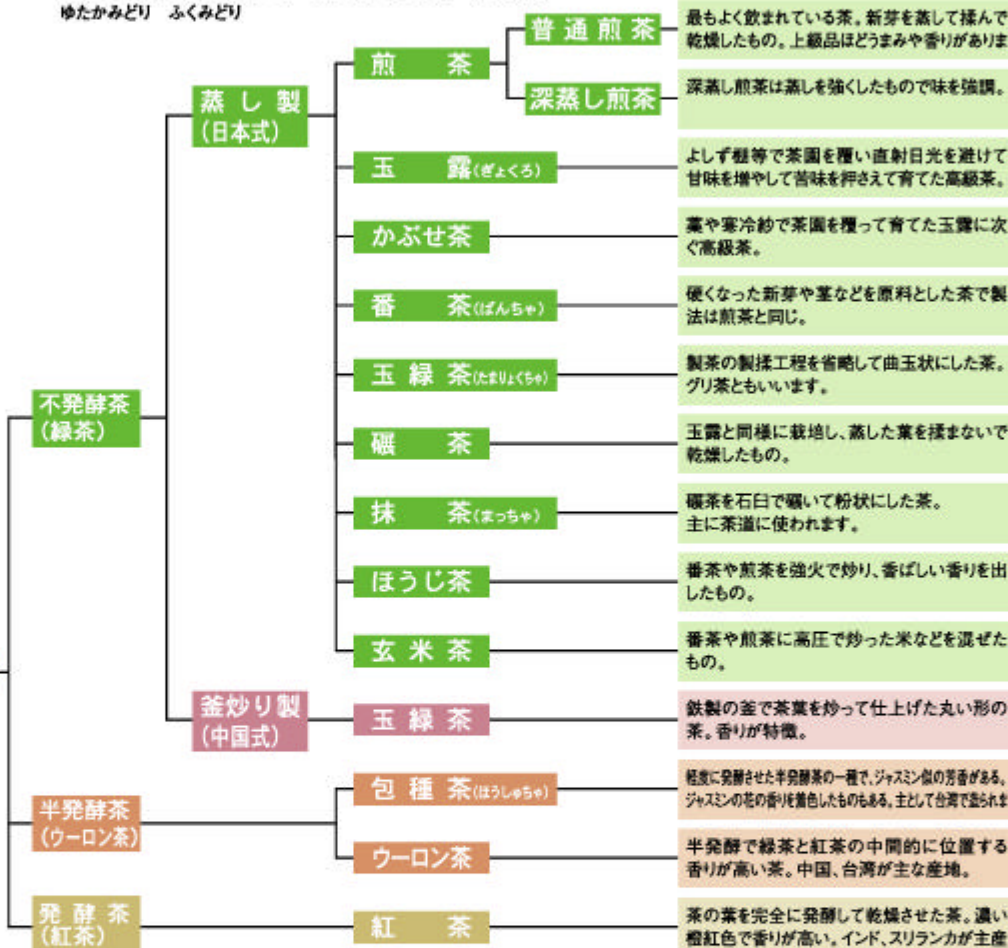
- ④ 宮崎県(宮崎茶)**
- ② 鹿児島県(鹿児島茶)**

# 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。

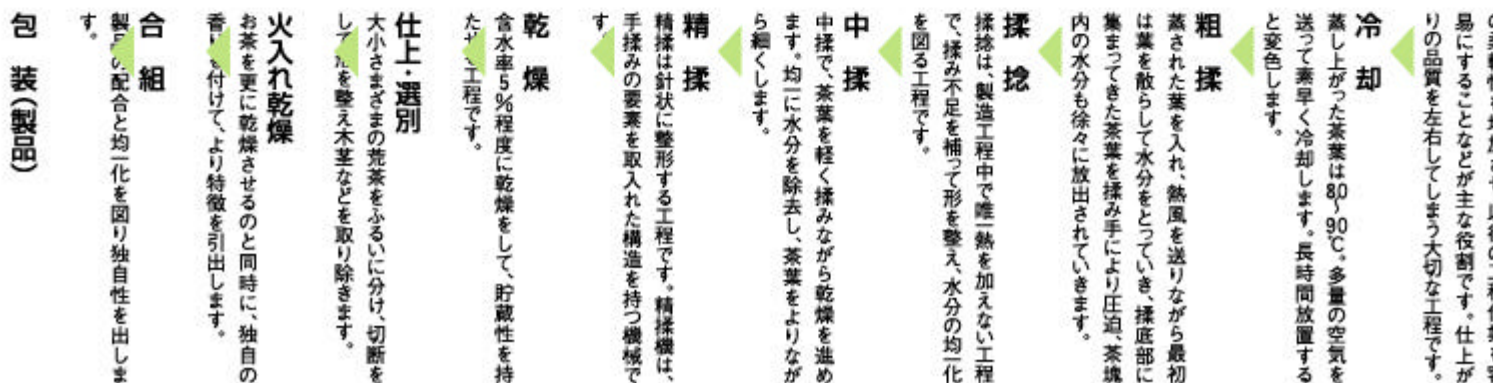
やぶきた さやまみどり さやまかおり かなやみどり こまがけ おおいわせ  
やまかい おくひかり あさつゆ さみどり めいりよく おくみどり  
ゆたかみどり ふくみどり



緑茶

## 仕上げ工程

## 荒茶製造工程



# お茶百科

お茶は古くから日本人と共にありましたが、その生態や効能など知られていないことがまだまだたくさんあります。そんな不思議な植物「お茶」の基礎知識を少しでも勉強しましょう。

## お茶の摘採時期

お茶は四季のある作物です。

旬を知ることでも美味しいお茶に巡り会うためには大切なことです。

※お茶の摘採時期は、地域や気象条件により異なります。

### 一番茶

その年の一番最初に芽吹いた新芽を摘採したものを指して新茶と言いますが、立春より八十八日目の頃(5月初旬)に新茶の最盛期が来るので、その頃摘まれた新芽を指して八十八夜新茶と言います。

◎九州南部の一部では4月上旬に始まります。

◎主要産地では4月下旬から5月上旬に摘採の最盛期を迎えます。

### 二番茶

一番茶摘採後に芽吹いた新芽の事を指しますが、まだ茶樹の樹勢も強く、気候も良いため一番茶よりは求めやすい価格で比較的良好品質のお茶になります。

◎一番茶摘採後、約50日前後に摘まれます。

### 三番茶

◎二番茶摘採後、約40日前後が摘採時期となります。九州、四国、東海地方の平坦部に限られます。7月中に摘採が行われます。

### 四番茶(秋冷茶)／秋冬番茶

◎三番茶摘採後、約50日前後が摘採時期となります。

◎秋冬番茶は10頃が摘採時期となります。なお、四番茶を摘採した場合は、摘採しません。

◎9月中旬から下旬にかけて、手摘みで摘まれた新茶を「秋摘み新茶」として、摘採する場合があります。気候が新茶の時に似ているため、良いお茶が採れます。

## お茶の栽培法

お茶を育ててみよう。

通常は「さし木」で栽培を始めますが、さし床、育苗床の土壌管理が複雑で、施肥や温度管理、防除などある程度育つまではとてもむづかしいため「苗」の状態から始めます。

1. 深くなり過ぎないように穴を掘ります。底の方に緩効性の園芸固形肥料をごく少量の土を被せ、根を痛めないように植え付けます。
2. 覆土の後、4〜5リットルの水を灌水します。
3. 灌水後、株元に稲わら、山草などを置き乾燥、寒さを防ぎます。
4. 親葉を10枚位残して15cm前後の位置で剪枝します。
5. 約1〜2ヶ月で活着するのでそれまでは土を乾かさないようにする。
6. 直射日光と風が当たらないように注意してください。

### 【栽培と収穫】

「さし木」からお店に並ぶお茶になるまで、どの位かかるかご存じですか。まず、わずかでも茶葉が収穫できる「幼木」までに約3年、一人前のお茶の樹とされる「成木」までが約5年の時間と労力を要します。ですから苗木から5年以上栽培して、ようやくお茶の生葉が採ることが出来るのです。



## 茶の製造工程

### 茶畑

#### 摘み採り

摘み採られた生葉は、芽や葉が傷まないようになるべく早いうちに製茶工場に運ばれる。

#### 蒸熱(蒸し)

蒸熱は、茶葉の酵素を失活させることと、生葉中に含まれる余分な青臭を除去し、茶葉の水分を調節すること、以後の工程で茶葉を



# 手揉み茶の製造法

我が国の製茶の原点であり、無形文化財として尊重されている手揉みの製造法を少しだけ憶えてみましょう。

## 1. 蒸熱(蒸し)

せいろうに茶葉を入れ、蒸しながら攪拌していき、香氣に青臭さがなくなったら冷却台に移して急冷します。所要時間35秒〜45秒

## 2. 露切り

葉ぶるいともいい、揉み易くするために水分を蒸発させる作業です。蒸し葉を拾い、茶葉が乾燥台全体に広がるように40cm程の高さから振り落とします。重量約30%減 所要時間30分〜50分

## 3. 回転揉み(ころがし)(図1参照)

茶葉を集散し、力を加え揉み、熱で水分蒸発を促しながら茶葉の組織・細胞を破壊し、柔らかくします。所要時間40分〜50分

## 4. 玉解きと中上げ

玉解きは回転揉みの最終段階でできる茶のかたまりを解いていく作業です。所要時間5分

中上げは茶葉を中火かこに移し平らに静置し茶の各部の水分分布を均一にします。

重量約50%減 所要時間10分前後

## 5. 中揉み

揉み切りで茶によれ形をつける作業です。乾くと共に手使い速度を遅くし、茶をよくしめ、茶の相互摩擦で茶長方面に伸び、丸よれするようにする。色が黒緑色に変化し、艶が出て芳香も出てきます。

所要時間30分〜40分

## 6. 仕上げ揉み(図2参照)

茶の形を整え、香味を良くする作業です。いろいろな仕上げの揉み方があり、その違いによって製品の形状に特徴が出てきます。揉み上げて形と色が整い、茶が手から滑り出る状態にします。所要時間20分〜40分

## 7. 乾燥

70度前後の乾燥台の上に茶を薄く広げて、平均的に乾燥が進むように数回反転させ仕上げます。所要時間30分〜40分

図1

### 軽回転揉みの手使い

小手で早く揉むのが「軽回転」  
大手にして力を強くかける場合を「重回転」  
茶葉を練るようにして最も力加える最後の作業を「練り揉み」

図2

### こくり揉み仕上げ

要領は茶を両手で強く押え、指先を合わせて茶を握るつもりで受け手の指を曲げたり伸ばしたりして、茶に回転を与える方法

茶の品質の善し悪しは…

『外観・香氣・滋味・水色』

で決まります。

ここでは具体的に良い状態の定義を知り、

良いお茶を選ぶための「目」を養います。

## ● 外観

### 「形状」

茶片の大きさの適否、しまり、よれの状態、茶片の肌、芯(未開葉部)および茎の多少、全体的な均一度、原料葉の硬さ・柔らかさ。

### 「色沢」

茶葉の色と艶を判定。色は色相、明度、彩度を判定します。普通煎茶は、色相は緑で色付の度合いが濃く鮮やかで、艶もあり全体として生き生きとして揃っているものが良い。

## ● 香氣

香氣の甘さ、深さ、強さ、爽快さ、新鮮さなどを判定する。それらを考慮し求められる芳香、茶の爽快性の有無・強弱を判定する。

## ● 滋味

香氣と同じように茶種によって求められる味に違いはありますが、旨味・渋味・甘味・苦味など、その調和が問題となります。

## ● 水色

茶の色調・濃淡・濁り・おりの適否、その程度を調べる。

## 自分の感性で楽しむ オリジナルブレンド

あなたもオリジナルブレンド茶を作ってみませんか?! 深蒸し煎茶に茎茶をブレンドしたり、焙茶に芽茶をブレンドしたり、その比率を変えたり…きっとストレートで楽しんでいた時には気づかなかった新たな味わいがあなたの感性で生まれるはず。いろいろなお茶の良さを再認識できるのも楽しいし、こっそり自分の名前をブレンドに付けてしまうのも素敵ですね。

