

An aerial photograph of a lush green tea plantation in Thailand. The tea bushes are arranged in neat, terraced rows that follow the contours of a hillside. In the background, there is a dense forest of tall trees and a small wooden building with a grey roof. The overall scene is bright and vibrant, suggesting a sunny day.

# タイのお茶











paipaipaart





















“ชาเมี่ยง”

ยอด  
ชาเมี่ยง

“ชาจีน”

ยอด  
ชาจีน







PPTV NO 36





















Photo by *Step*<sup>®</sup>  
kachen.ch@gmail.com  
http://www.kachen.com









Photography by Sky  
www.mal.com  
Singapore









# 日本のお茶の歴史





## 4000年以上も前に、中国で始まったお茶の歴史

お茶は、今から4000年以上も昔、中国で薬として食べられていました。その後、飲み物として楽しまれるようになるお茶が日本に伝わったのは、1200年くらい前のことです。

始めはとても貴重でおぼうさんや貴族の飲み物でしたが、戦国時代から江戸時代になるころには、みんなにも飲まれるようになりました。

今、私たちが飲んでいるペットボトルやカン入りのお茶のように、お茶はその時代ごとに飲み方などを変えながら、日本人になくてはならない飲み物であり続けています。







# お茶が伝わったのは、今から1200年くらい前

日本にお茶を伝えたのは、中国の文化を学ぶために海を渡ったお  
ぼうさんたちでした。1200年くらい前の本には、中国から帰ってき  
たおぼうさんが天皇のためにお茶をいれたことが書かれています。  
このころのお茶は、とても貴重なものだったのです。

その後、日本でもお茶の木が植えられてお茶が作られるようになり、  
安土桃山時代には千利休によって、茶道といわれる日本だけのお茶  
文化が広められました。江戸時代には、今と同じ方法でお茶作り  
が始まりました。



千利休

お茶の世界で有名な人





# わたしの暮らしとお茶

コンビニエンスストアや自動はん売機などで、すぐに買えるペットボトル入りやカン入りのお茶は、今から30年くらい前に日本で初めて開発されました。家でお湯をわかし、きゅうすでいれて飲むものだったお茶が、いつでもどこでも楽しめる飲み物に変わりました。

ペットボトル入りのお茶は、アメリカや中国でも親しまれているんだよ。

中国では、砂糖入りのお茶も売られていて、ジュースのように飲まれているよ。



しゃってん ぜんこくせいりょういんりょうこうぎょうかい  
出典：全国清涼飲料工業会

## りょくちやいんりょう せいさんりょう 緑茶飲料の生産量グラフ

(キロリットル)







# お茶の種類と作り方



## 「緑茶」も「ウーロン茶」も「紅茶」も『お茶』の葉からつくられます

お茶は、全てツバキ科の常緑樹「チャ」の葉から作られますが、加工方法の違いによって、緑茶、ウーロン茶、紅茶などになります。お茶の葉を摘み取ってすぐに加熱し、発酵（酸化発酵）しないようにして作ったのが緑茶、完全に発酵（酸化発酵）させるのが紅茶、その中間に位置するのがウーロン茶などの半発酵茶です。また、緑茶は、加熱の方法の違いによって釜炒り製（中国式）、蒸し製（日本独特のもの）の二通りに分けられます。※「お茶」と呼ばれる飲み物には、麦茶やそば茶、どくだみ茶、また、ハーブティーなどもあります。ここでは「チャ」という植物の葉を原料とする飲み物である「茶」についてご紹介します。「チャ」の葉を使わない「茶」のことを「代用茶（だいようちゃ）」と呼ぶことがあります。



代表的なお茶の種類と作り方

お茶の葉



1  
お茶を蒸す(火を通す)



2  
揉む



3  
乾かす



不発酵茶  
緑茶(煎茶)  
りょくちや せんちや

1  
お茶を萎れさせる(発酵)



2  
炒る(火を通す)



3  
揉む



4  
乾かす



半発酵茶  
ウーロン茶  
はんぱんちや うーろんちや

1  
お茶を萎れさせる(発酵)



2  
揉む



3  
さらに萎れさせる(もっと発酵)



4  
乾かす



発酵茶  
紅茶  
ぱんちや べんちや

※図の中の「発酵」は酸化酵素(さんかこうそ)の働きによる「酸化発酵」です。このほか、微生物の働きで発酵させたお茶を「後発酵茶」と呼んでいます。





りょくちや ちゃ こうちや  
**緑茶、ウーロン茶、紅茶はどれも、**  
 おな ちゃ は  
**同じお茶の葉なのです**

おな ちゃ き と は  
**どれも同じお茶の木からつま取った葉なのです**

はん とぎ の ちや わたし ちや せかいじゆう の さいしよ おな ちゃ は ちや き しゆるい そだ かた かこう ほうほう  
 ご飯の時に飲んだり、外に出かけた時にペットボトルで飲  
 たり…。お茶は私たちにとって、とても身近な飲み物です。

じつは、「せん茶」や「まっ茶」などの緑茶や中国茶のひとつ  
 である「ウーロン茶」、世界中で飲まれている紅茶はどれも、  
 最初は同じお茶の葉。お茶の木の種類や育て方、加工の方法  
 のちがいで、いろいろな種類のお茶に分かれます。



おな ちゃ は つく  
 同じお茶の葉から作られるのに  
 いろ あじ ちや  
 色や味、かおりがちがうお茶。  
 いろいろ ちや の  
 いろいろな種類のお茶を飲み  
 くら たの  
 比べてみると楽しいよ。

おな ちゃ は  
**どちらも同じお茶の葉**



しゆるい ちや  
**いろいろな種類のお茶になる**





代表的なお茶の種類と作り方

お茶の葉



不発酵茶  
Oolong せんば  
緑茶 (煎茶)



半発酵茶  
ウーロン茶



発酵茶  
紅茶





**100<sup>ど</sup>度** まいちゃ **げん米茶**・ちゃ **ほうじ茶**

じかん みじか  
いれる時間を短くして、  
たの  
かおりを楽しむ。

**80<sup>ど</sup>度~95<sup>ど</sup>度** ちゃ **せん茶**

かおりだけでなく、しぶみや  
うまみをバランスよく楽しむ。

**55<sup>ど</sup>度** ぎよく  
**玉ろ**

じかん  
時間をかけていれて、  
たの  
うまみを楽しむ。

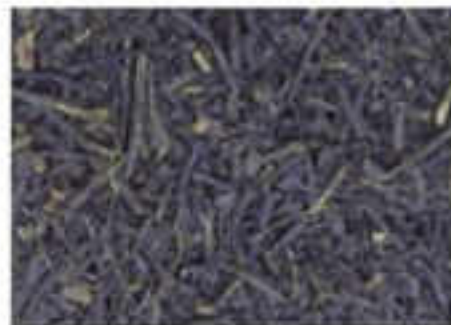
ちゃ しゆるい  
お茶の種類にあわせて  
ゆ おんど か  
お湯の温度を変えると  
の  
おいしく飲めるんだね。





### 普通煎茶(ふつうせんちゃ)

日本でもっとも一般的なお茶。チャの新芽を蒸して揉(も)みながら乾燥したもの。



### 焙じ茶(ほうじちゃ)

番茶や煎茶を強火で炒(い)ったもの。香ばしい香りがします。



### てん茶・抹茶(てんちゃ・まっちゃ)

よしず等で覆いをし、直射日光を避けた茶園のチャの新芽を原料にします(直射日光を避けることでうまみが増します)。摘んだ新芽を蒸してそのまま揉まずに乾燥します。これを石臼で粉にすると抹茶になります。















きょう いろいろ ちゃ  
今日は色々なお茶を  
たの  
お楽しみください