

お茶の分類

お茶の種類はバラエティに富みたくさんありますが、すべては同じツバキ科の茶の木です。
製茶法の基本は、不発酵茶(緑茶)と発酵茶(紅茶)と半発酵茶(ウーロン茶)の三種に大別します。



不発酵茶(緑茶)

不発酵茶(緑茶)は、茶葉を加熱して茶葉緑素の酸化を止めます。蒸気で蒸す日本式釜炒りする中国式の方法があり、茶葉の緑色が良く保たれています。

半発酵茶

茶葉を半発酵させてつくります。緑色の茶葉も発酵により赤褐色となります。

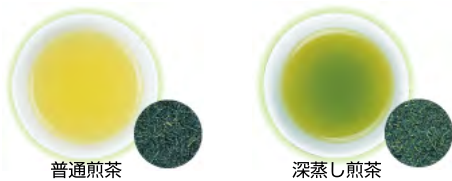
発酵茶

茶葉を完全発酵させてつくります。茶葉の色は、半発酵と同様に赤褐色となります。

蒸し製(日本式)

釜炒り製(中国式)

普通煎茶 深蒸し煎茶



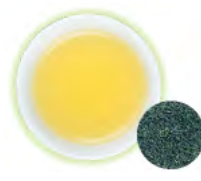
日本茶の代表で、最も一般的な茶。流通量の約85%を占める。上級品ほどうまみや香りがよくなる。茶葉を深く蒸して渋味を押さえ、マイルドな味にしたものを深蒸し茶という。

番茶



製法は煎茶と同じ。夏・秋摘みの比較的大きく硬めの葉を主な原料とした茶で、成分も豊富。

釜炒り製玉緑茶



鉄製の釜で茶葉を炒って仕上げたもので、丸いかたち。炒った香りが特徴。主に九州地方で作られている。

ウーロン茶など



酵素による酸化。半発酵で紅茶と緑茶の間に位置する香り高いお茶で日本でもおなじみ。台湾、福建、江西が主な産地。

粉茶



荒茶の仕上げ行程で篩い分けされた粉末状の茶で、20号篩下、60号篩下のもの。荒粉、切断された葉を含む。

芽茶



煎茶や玉露の仕上げ加工の行程で篩い分けされた芽先のもの。

茎茶



荒茶の仕上げ行程で木芽分離機などで選別された茶の茎や葉柄、又は荒茶の仕上げ行程で篩い分けられた赤茎を言う。

玉露・かぶせ茶



よしず棚などで茶園を覆い、直射日光を避けてうまみを増し、苦みを抑さえ育てた高級茶。

紅茶



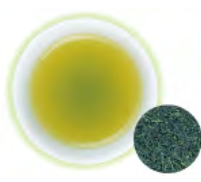
茶の葉を完全発酵させたもの。濃い橙紅色で香り高い。

抹茶(碾茶)



玉露同様、日光を避けて育て、蒸したのち葉脈を取り除き乾燥させたもの(碾茶)を石臼ですで挽き、粉にしたもので、主に茶道に使われる。

蒸し製玉緑茶(ぐり茶)



製造最終行程が煎茶と異なっているために丸い形となっている。「ぐり茶」とも呼ばれる。さっぱりした味が特徴。

ほうじ茶



番茶や煎茶を強火で炒り、香ばしい香りを出したもので、食後の茶に好まれる。

玄米茶



番茶や煎茶に高压で炒った米などを混ぜたもので、香ばしい玄米の香りがピッタリ合った風味豊かなお茶。