

お茶を美味しく飲んでいただくために。

安全・安心の静岡茶

知って得するお茶百科

# お茶のしずおか

Ocha no Shizuoka

## お茶の入れ方

普通煎茶 玉緑茶 深蒸し煎茶



人数分の茶碗にお湯を8分目（上級で60ml、並級で90ml）ほど入れてさします。（上茶で70℃、並で90℃）

お茶の葉を急須に入れます。

湯ぎましたお湯を急須につき、60秒位（深蒸し煎茶は30秒位）お茶が浸出するのを待ちます。

お茶をつぐ分量は均等に濃淡のないように廻しつぎ、最後の一滴までお茶は絞りきりましょう。

番茶 ほうじ茶 玄米茶



お茶の葉を急須に入れます。

1人分の湯量はだいたい130ml。熱湯を急須に入れて15秒くらいお茶が浸出するのを待ちます。

お茶をつぐ分量は均等に廻しつぎ、お茶は絞りきりましょう。

### ポイント!

二煎目をおいしくいただくために

1煎目を入れ終わったら、急須のふたを開けて急須の中の熱を逃がしましょう。ふたをしたままでは、中の茶葉が蒸れすぎて2煎目のおいしさが半減してしまいます。また、2煎目はお湯を注いでから約10秒待ちます。温度は1煎目よりもやや高い温度で浸出しましょう。

玉露



急須にお湯を入れてさします。（上茶で50℃、並で60℃）

急須のお湯を茶碗に7分目（約20ml）ほど入れます。残ったお湯はすててください。茶碗は玉露用の小さめのものを使用。

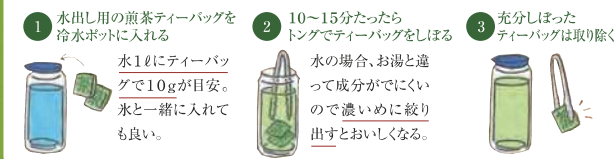
お茶の葉を急須に入れます。

茶碗のお湯を急須にあげて2分位お茶が浸出するのを待ちます。

お茶をつぐ分量は均等に廻しつぎ、お茶は絞りきりましょう。

お茶の種類	お湯の温度とその目安	湯量と茶葉の量	浸出時間
普通煎茶(上)	70℃位のお湯	2,3人分の場合 1人分3gを目安、	2分
普通煎茶(並)	90℃位のお湯	1人分の場合 少し多め5g、	1分
深蒸し煎茶	90℃位のお湯	10人分くらいの場合 20g程度	30秒位
番茶	90℃以上の熱湯	5人で15g、 少数数の場合、1人分を少し多めにする	15秒
玉露	60℃位のお湯	3人で10g(大さじで2杯) (1人あたり3.3g)	2分

## 水出し煎茶



これはあくまでも標準的な入れ方なので好みに合わせて温度や湯量、茶量を変えてみてください。



### 水について

#### ■水道水を使用する場合

水道水には滅菌するためカルキが入っています。そのカルキ臭を消すには一度沸騰したらさらに5分程度沸騰させて適温にさましたものを使用して下さい。このほかカルキ臭の除去には浄水器の利用や水の汲み置きなどがあります。

#### ■市販のミネラルウォーターを使用する場合

表示を確認して硬度が比較的低いものを選んでください。

### お茶と湯温の関係

お湯の温度が高いほど苦・渋味が過ぎて味のバランスが悪くなるため、湯冷ましする必要があります。  
・湯温が80℃以上になると苦・渋味成分がたくさん浸出します。  
・湯温が60℃以下になると苦・渋味成分は緩やかに浸出します。

### 湯ぎましについて

本来は湯ぎまし用の器を使用しますが、湯ぎまし用の器がない場合は、湯呑み又は急須で代用できます。

“ほっ”と楽しむ、静岡のお茶。

# お茶の歴史と静岡県のお茶

## 茶の年表

平安時代	805年	最澄、現滋賀県大津市の日吉大社に唐(中国)より将来した茶実を植えるという。また茶(団茶)を持ち帰ったという。(『日吉社神道秘密記』)
	806年	空海、中国より茶種、石碾を将来したという。(『弘法大師年譜』)
鎌倉時代	1207年	明恵上人、栄西より茶種をおくられ、京都の梶尾高山寺内に植えるという。(『梶尾明恵上人伝』)また明恵上人は1232年に没するが、諸天加護、父母孝養、悪魔降伏、睡眠自除などの「茶の十徳」を述べた。
	1214年	栄西禪師、3代将軍源実朝の二日酔いに對し茶盞を召し進め、相副えるに「茶の徳を譽める所の書」一卷(すなわち「喫茶養生記」)をもってしたところ、たちまち実朝の気分爽快になったという。(『吾妻鏡』)
	1241年	駿河国の僧弁円(聖一國師)、宋(中国)から茶種を持ち帰り、現静岡市葵区足久保に栽植したと伝える。(『東福寺誌』)
	1267年	大応國師、宋より茶台子と茶に関する書物7部を持ち帰る。(『本朝高僧伝』)また、大応國師は茶宴や園茶の習俗をも日本に持ち帰ったとされる。
江戸時代	1612年	徳川家康、茶会用茶の品質保全のため、現静岡市葵区井川の大日峠のお茶壺屋敷に保存させる。
	1623年	元和年間(1615~1623)駿河(現静岡県中部)に茶問屋がおこるという。(『日本茶業発達史』)
	1654年	隠元禪師、中国より渡来して黄檗宗を開く。「槩山(隠元)来朝して唐茶の鍋煎を製す。世似て隠元茶と号す。これは是れ出し茶也。」(『雲華園銘』) ※出し茶=煎じ出して用いる茶。せんじちゃ／「広辞苑」
	1685年	現静岡市葵区足久保から江戸城へ御用茶として献上される。(『安倍郡茶業組合資料』)
	1738年	現京都府宇治田原町湯屋谷の永谷宗七郎(宗門)が精良の煎茶を創製する。湯蒸し茶である。
	1835年	京都宇治の茶師、山本嘉兵衛(徳翁)が玉露の製法を發明。
明治時代	1859年	神奈川(横浜)開港と同時に製茶396.810ポンド(180トン)が輸出される。日本茶輸出はここに始まる。(『日本茶輸出百年史』)
	1869年	旧徳川藩士、牧ノ原に茶園を開く。(『牧之原開拓史考』)
	1898年	高林謙三、製茶機械原理の元となる茶葉粗採機を完成させる。*
	1908年	杉山彦三郎、静岡県において茶品種「やぶきた」を選抜する。

「年表 茶の世界史」 松崎芳郎著／八坂書房 より。注:\*は「高林謙三翁の生涯とその周辺」より。

<p>①明恵上人(1173~1232)</p>  <p>鎌倉時代の高僧、栄西禪師とともに茶業中興の祖といわれる。栄西禪師からゆずりうけた茶の実を梶尾(京都山城)に植え、さらに宇治、伊勢、駿河の清見、川越等各地に広め今日の茶産業を形成した。</p>  <p>清見寺(静岡市清水区興津)</p>	<p>②栄西禪師(1141~1215)</p>  <p>わが国の茶、中興の祖。臨済宗を宋(中国)から伝えた。抹茶系の製茶法、抹茶式のお茶のたて方を初めてわが国へもたらしたといわれる。さらにわが国最初の茶専門書「喫茶養生記」を著す。</p>  <p>喫茶養生記</p>	<p>③聖一國師(1202~1280)</p>  <p>鎌倉時代の高僧で東福寺(京都)の開山。宋(中国)から帰朝のとき、茶の実と仏書千余巻を持ち帰った。茶の実の郷里に近い駿河足窪(現静岡市葵区足久保)の地に植えたと伝えられ静岡茶の祖といわれる。</p>  <p>静岡茶の発祥地足久保の「狐石」(静岡市葵区足久保)</p>	<p>④大応國師(南浦紹明)(1235~1308)</p>  <p>宋(中国)から帰朝の際、徑山寺から茶の盞子(茶の湯で用いられる棚)以下の茶道具一式を持ち帰って中国の茶の方式を大徳寺(京都)に伝えた。生地静岡市井宮には國師が産湯をつかったというゆかりの井戸がある。</p>  <p>大応國師誕生井(静岡市葵区井宮町)</p>	<p>⑤徳川家康(1542~1616)</p>  <p>1603年、幕府を江戸に開いたが、晩年駿府(静岡)に隠居して茶湯を楽しんだ。家康は静岡市安倍奥の大日峠にお茶壺屋敷を設け、名器の茶壺に安倍茶を詰めて納めさせた。</p>  <p>お茶つば屋敷跡(静岡市葵区井川大日峠)</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------













## お茶のQ&A

### Q.豊臣秀吉と石田三成の縁はお茶がきっかけで本当ですか?

A.「武将感状記」という記録によると太閤秀吉がかつて長浜城主のとき、ある日鷹狩りをもよおし、終日山野をめぐり山寺で憩い、茶を求めました。やがて佐吉という眉目秀麗なる小坊主が大茶碗にたっぷりぬるい抹茶をたてて捧げました。秀吉は今一服と所望すると、次はやや熱くして半分の量を捧げました。秀吉はこころみに三度所望しました。すると最後は小茶碗に、いとも少量を熱くして恭しく進めました。秀吉はそれを飲み、小僧の才知に感じ入り和尚に乞うて連れ帰り、近侍としました。この小僧が後に天下に名をなした器量人、石田三成の人です。飲み手のことを考えて茶を入れる心、ぜひとも学びたいものです。

# いろいろなお茶(お茶の分類)

## 蒸し製(日本式)

<p>普通煎茶</p>  <p>日本茶の代表で、最も一般的な茶。流通量の約85%を占める。高級品ほどまみや香りがよくなる。茶葉を長く蒸して渋味を抑え、マイルドな味にしたものを深蒸し茶という。</p>	<p>深蒸し煎茶</p>  <p>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。</p>	<p>番茶</p>  <p>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。</p>
<p>粉茶</p>  <p>荒茶の仕上げ工程で篩い分けされた粉末状の茶で、20号篩下、60号篩上のもの。荒粉、切断された葉を含む。</p>	<p>芽茶</p>  <p>煎茶や玉露の仕上げ加工の工程で篩い分けされた芽先のもの。</p>	<p>茎茶</p>  <p>荒茶の仕上げ工程で木茎分離機などで選別された茶の茎や葉柄、又は荒茶の仕上げ工程で篩い分けられた赤茎をいう。</p>
<p>玉露かぶせ茶</p>  <p>よじり棚などで茶園を覆い、直射日光を避けてうまみを増し、苦みを抑えて育った高級茶。</p>	<p>抹茶(碾茶)</p>  <p>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)を石うすで挽き、粉にしたもので、主に茶道に使われる。</p>	<p>蒸し製玉緑茶(ぐり茶)</p>  <p>製造最終工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。</p>
<p>釜炒り製玉緑茶</p>  <p>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。</p>	<p>焙茶</p>  <p>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。</p>	<p>玄米茶</p>  <p>番茶や煎茶に高圧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タリ合った風味豊かなお茶。</p>

## 釜炒り製(中国式)

## 半発酵茶(酵素による酸化)

## 発酵茶(酵素による酸化)

ウーロン茶など



半発酵で紅茶と緑茶の中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。

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。

茶の分類は製造方法の違いをもとに緑茶(不発酵茶)、紅茶(発酵茶)、ウーロン茶(半発酵茶)の三つに大別されます。緑茶はさらに蒸し製と釜炒り製に分けられます。その他、産地や、製造の時期・季節、製造方法、品種別などを加えると、茶の種類は多くの嗜好に応えていくためには無数ということになります。