

お茶の話（07・10・20）

入江 宗三郎（昭25・理）

25年理1の入江です。本日は日本茶の歴史、種類と製造法、生産および消費、成分と効能、いれかた等についてお話をさせていただきます。私はお茶の専門家ではありませんが、実家が天明元年、一七八一年創業の宇治茶の老舗で、若干の知識があることから五年ほど前に町のシルバーの会などで話をさせられましたので、その時の資料を使ってお話しをさせていただきます。

まずお茶の歴史ですが、人類が茶と遭遇した歴史は非常に古く、約二〇〇〇年前、神話の世界では五〇〇〇年前と推測されています。茶の樹はつばき科カメリア属の常緑樹で中国西南部の雲南省、四川省などの山岳部が原産地といわれています。中国では紀元前にも茶についての記録がありますが、唐の時代七六〇年に陸羽がお茶についてその起源、歴史、

製法、茶器、飲み方などを説明した世界最古の本「茶経」を書きました。その当時にはすでに生活の中で飲み物としてお茶が飲まれていたようです。この時代から宋の時代まで中国のお茶は団茶又は餅茶という茶の葉を蒸して臼でついて団子にしたもの（これをけづつて粉末にして煎じて飲む）が高級茶で、このほかに散茶（葉茶）や粉茶などが庶民には飲まれていました。明の時代からは葉茶に湯を注いで飲む現在の中国緑茶が主流になります。

日本での茶の歴史としては、八〇五年に最澄、空海が唐から茶種を持ち帰り比叡山のふもとに植えたといわれ、八一五年に嵯峨天皇に僧永忠が茶を煎じて奉ったという記述が「日本後紀」にあり、同年天皇が畿内や周辺の国に茶を植えるよう命じたとされていますが、その後遣唐使の廃止とともに茶を飲む習慣は衰退したようです。その後鎌倉時代の一九一年僧栄西（臨済宗の開祖）が宋から茶種を持ち帰り、又宋の時代の抹茶法を伝えました。一二〇七年明恵上人が栄西から分けられた茶種を京都の梅ノ尾、宇治などに植えました。又栄西は日本最初の茶の書物である「喫茶養生記」を源実朝に贈っています。この本ではてん茶（これを挽いたのが抹茶）の製造法や茶の効用（お茶は養生の仙薬なり、延命の妙術なり）などが記されています。なお同じ頃静岡には聖一国師が宋から茶の種を持

ち帰って植えたと伝えられています。南北朝時代には京都各地、大和、伊賀、駿河、武蔵で寺院、寺領の茶園を中心に茶の栽培が行われるようになりました。室町時代には幕府の奨励を受けて宇治は天下一の茶生産地になり、そこで生産された抹茶は、贈答品として武士階級で重宝された。その後茶道が発達し抹茶の需要は拡大した。江戸時代、宇治は幕府の直轄地とされたが、その背景には宇治のみに許された覆い下手法（これについては後で詳しくお話ししますが）による全国に比類の無いてん茶の産地という特殊性があったといわれています。幕府が使用する宇治茶は幕臣の宇治茶使により茶壺に入れて江戸に運ばれ、そのお壺道中は大名も路傍に控えて通り過ぎるのを待たされるほどの權威をもち、沿道の住民も怖れおののき、茶壺に追われてトツ（戸）ピンシャ抜けたら（通過したら）ドンドコショ」とわらべうたにまで歌われました。一方この時代の庶民の茶は、一六五〇年に隠元が伝えた中国の煎じ茶―新しい茶も古い茶も一緒に煮てから釜炒りした茶（茶色で黒製という）で、抹茶は宇治のみでその他の産地はこの茶を生産していました。

江戸時代の中期一七三八年に、宇治田原の永谷宗円が、茶葉を蒸し、もみ、乾燥させる現代の煎茶（青製）の製法〔宇治製法〕を発明し、これが全国に普及しました。さらに江戸時代後期の一八三六年に山本嘉兵衛が玉露の製法を発明しました。明治二九年には高林

日本茶の歴史

煎茶が登場
玉露が登場

碾茶(抹茶)の時代

中国では
餅茶(団茶)の時代

江戸時代後期	一七三八年 (江戸時代)	江戸時代初期	室町時代	一二二一年 (鎌倉時代)	一一九一年 (鎌倉時代)	八〇五年 (平安時代)	七六〇年 (中国唐時代)
玉露のつくり方が生み出される	宇治田原湯屋谷の永谷宗円が、煎茶のつくり方(宇治製法)を生み出す。	「宇治茶」の名前が登場。	足利幕府の奨励を受けて宇治に茶園が開かれ、宇治茶のすばらしさが日本で広まる。	栄西が茶について説明する本「喫茶養生記」を書く。これが日本で一番古い科学書といわれる。	僧の栄西が中国・宋から帰り、日本にお茶を飲む習慣を広める。明恵が栄西から分けられた茶種を京都の梅尾、宇治などに植え始める。(宇治の茶栽培の始まり)	僧の最澄、空海が中国・唐から茶種を持ち帰り、比叡山のふもとに植える。	陸羽が世界で最古のお茶について説明する本「茶経」を書く。お茶はすでにこの頃には、中国の人々の生活のなかで飲み物として飲まれるようになっていた。

謙二が製茶機械を発明し、またその後の改良によって煎茶の製造は旧來の手もみから大部分が機械法に置き換えられるようになりました。

つぎに、お茶の種類と製法についてお話しします。添付資料をごらんください。

茶には不発酵茶の緑茶、半発酵茶のウーロン茶と発酵茶の紅茶があります。茶葉には酸化酵素が含まれており、空气中に放置すると発酵します。従って熱を加えて酵素を不活性化したのが緑茶、一部発酵させた後熱を加えたのがウーロン茶、さらに発酵度を上げたのが紅茶です。茶樹の品種には、中国小葉種、中国大葉種、アッサム種（インドアッサム地方原産で葉が靴底位の大きさで高さも数メートルの太木）などがあります。日本緑茶は中国小葉種に属するが品種改良により多くの日本種が生み出されました。現在その八〇%が皆さんもご存知かも知れませんが静岡で生まれた（やぶきた）という品種です。紅茶にはほとんどアッサム種が用いられています。勿論日本種からでも美味しい紅茶がつくれ輸出もされています。

緑茶には日本式の蒸し製と中国の釜いり製があります。

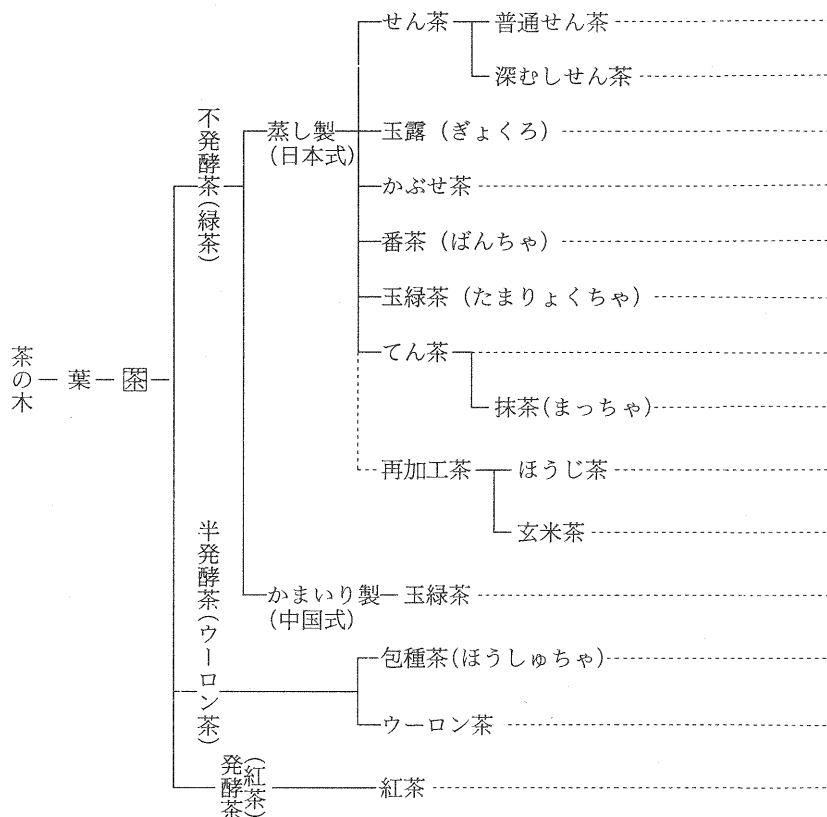
煎茶は日本緑茶の七割以上を占めるもっとも普通に飲まれているお茶ですが、新芽を蒸

最もよく飲まれている茶 新芽を蒸して揉んで乾燥したもの 上級品ほどうまみや香りがある
深むしせん茶は蒸しを強くしたもので味を強調している
よしず棚等で茶園を覆い直射日光を避けてうまみを増やして苦味を押さえて育てた高級茶
藁やカンレイシャで茶園を覆って育てた玉露に次ぐ高級茶
硬くなった新芽や茎などを原料とした茶で製造はせん茶に同じ
製茶の精揉工程を省略して曲玉状にした茶 グリ茶とも云う
玉露と同様に栽培し、蒸した葉を揉まないで乾燥したもの
てん茶を茶臼で挽いて粉状にした茶 主に茶道に使われる
番茶やせん茶を強火で炒り、香ばしい香りを出したもの
番茶やせん茶に高压で炒った玄米などを混ぜたもの
鉄製の釜で茶葉を炒って仕上げた丸い形の茶 香りが特徴
中国で造られ、わずかに発酵された釜炒り茶 普通花香を付ける
半発酵茶で緑茶と紅茶の中間に位置する香り高い茶 中国、台湾が主な産地
茶の葉を完全に発酵して乾燥させた茶 濃い橙紅色で香りが高い インド、スリランカが生産地

◎こんぶ茶、甘茶、杜仲茶、柿茶（柿の葉茶）、どくだみ茶、げんしょうこ茶、ギムネム茶、ハーブティ（ハーブ茶）、グアバ茶、ウイキョウ茶、ウコギ茶、くこ茶、ピワ茶、マテ茶、ルイボ스티、ハトムギ茶（よくいにな茶）、けつめいし茶、コーンティー等

茶の種類(分類)

「茶」と云う植物(樹木)の葉から製造したものが
「茶」で、次のようなものがある。



(注) 「茶」と云う植物(樹木)の葉以外のものから製造したもので、
「茶」と云う言葉を使っているものに次のようなものがあるが、
本来「茶」ではない。

して粗、中、精の三段階の揉みを経て乾燥して製造される。近年蒸しを強くして味を濃くした深蒸し煎茶（蒸し時間が普通煎茶の三〇秒〜一分に對して一〜三分と長い、なお玉露では二〇秒、紅茶は一時間位）というのがあります。このものは宇治茶にはありませんし、私は好きではありません。玉露は、覆下園と呼ばれる茶園で、よしずとわら、最近では化学纖維などで茶園を覆い直射日光を避けて、うまみ成分のテアニンから日光を受けてできる苦味成分のカテキンへの変化を抑えて育てた高級茶で、これを簡素化してわらやカンレイシャを茶の木にかぶせて育てるのがかぶせ茶です。番茶は硬くなった葉や茎などを原料とした低級茶で各地でいろんな製法があります。てん茶は玉露と同様に栽培し、蒸した茶葉を揉まないで乾燥したもので、これを茶臼で挽いて粉にしたものが抹茶です。皆さんの中で抹茶は玉露や煎茶を粉にしたものと思つていられた方はいらっしゃいませんか。

茶の葉は、静岡などでは早くから機械摘みでしたが宇治の方では戦後何年かまではあの茶摘歌「夏も近づく八十八夜——あれに見えるは茶摘じゃないか、茜たすきに菅の笠——」にあるような茶摘娘が（実際はおばちゃんばかりですが）手で摘んでいました。手摘みでは一芯二―三葉、機械摘みでは一芯四―五葉摘みます。勿論少ないほど高級茶になります。又煎茶や玉露は製茶機が普及するまで（宇治では高級茶は戦後まで）手もみとい

って蒸した葉をほいろ（炭火の釜の上に、木枠の底に和紙を何重にも貼った助炭という専用のもみ台を置いたもの）の上で数時間かけて手でもみ上げる方法がとられていました。私の実家でも自家茶園で茶摘さんが摘み、ほいろ師さん（酒の杜氏みたいで地方から来た専門の季節労働者）が手もみする方法でお茶を製造していましたが、昭和三〇年頃から製造は止めました。これは宇治の他の茶製造卸問屋でも同じで、製茶問屋の茶園は大部分が茶摘みさんが歩いて行ける市街の近くの平地にあり且つ農地改革の範囲外にあったので住宅地としての地価が高騰し、製造の採算性が取れなくなつたためです。

なお、お茶の樹は、昔は種から育てていたのですが、自家不和合性のため生育が不均一になり生産上好ましくないので、昭和の初期からは挿し木で苗を育ててそれを植えつける方法に専らなりました。植え付け後四〜五年で茶葉を摘むことができます。生産量と品質の両面から経済的寿命は三〇〜五〇年と言われています。それから皆さんはお茶の花を見られたことがありますか？ 椿に似た白い花弁に黄色のおしべが付いた小さい花で垣根に使われたお茶の樹で見られますが、実は肥料不足のところでは咲くので実際の茶園ではほとんど見られないのです。私も子供のころは、絵本などで見て知ってはいましたが、実物を見たことはありませんでした。

平成二〇年度生産実績（全国茶生産団体連合会の報告）

単位…t

都府県	流通上の呼称	総計	茶種別						
			玉露	かぶせ茶	てん茶	煎茶	玉緑茶	番茶	その他
奈良	大和茶	二、二六六		四二〇	六四	九一〇		八七二	
兵庫		一五一		三		九一		五七	
京都	宇治茶	二、七〇四	一四一	二五二	六四六	八九二		六〇八	七五
滋賀	近江茶	七八九		四六	七	五二一		二一四	一
三重	伊勢茶	七、四九〇	三、〇一二			二、六三〇		六四九	一、一九九
愛知		八三七						一三二	
岐阜	阜美濃茶	八四七			七〇	七二四		二五	
静岡	静岡茶	四〇、一〇〇	一二	一三二	二二一	二九、八〇〇	二四八	九、〇六〇	五九九
長野		四〇				四〇			
山梨		五二				五二			
神奈川	足柄茶	一七二				一七二			
東京	挟山茶	一三三				一三三			
埼玉	挟山茶	一、〇六〇			四	一、五六			
茨城		三四九		八六			二八三		五八

[illegible]

こうしてつくられたお茶は荒茶といって、これが茶問屋で精選されているような商品となります。昔は最終段階はお茶選りさんというのが何人もいて、テーブルの上でピンセットなどで茎や黄色の葉をより分けていましたが、今は電気選別機や電子色彩選別機が使用されています。お茶の精選によって本体のお茶の品質従って価格が上がり、ともに、分けられた茎や粒なども特殊製品として元の荒茶より高く売れます。又、味、香り、色彩、形状などをいくつかの産地のものをブレンドして調整します。昔は味は狭山、香りは宇治、形は静岡といわれていました。これが他の業種には少ない茶問屋のもうけです。資料に茶の生産実績などを示しました。

緑茶の全生産量は一〇万トンで、品種別では煎茶が約七〇%で番茶、かぶせ茶、てん茶、玉露の順となります。全体の生産では静岡が四割程度と群を抜き、ついで鹿児島、三重、京都と続きますが、てん茶は京都がだんぜんトップです。なおこの数値はあら茶の生産量で実際に販売されているお茶の銘柄別販売量とはまったく別です。例えば、ブランド品の宇治茶で宇治で実生産された荒茶の使用量は二〇%以下です。このことが一時生産地詐称と問題視されましたが、前述のように製品になるまで多くの工程やブレンドを経ますので、今も原料原産地名は国産と記すだけで良い事になっています。

茶期には、五月に摘む一番茶、六―七月の二番茶、八月の三番茶、九月の四番茶そのあとの冬春秋番茶とありますが、その生産割合は表のとおりです。宇治では二番茶まで、静岡などは三番茶、九州など南の地方では四番茶以降まで摘みます。三番以下はほとんどが番茶になります。

緑茶の輸出は、オランダの東インド会社が一六一〇年平戸からヨーロッパに嬉野の釜炒り茶を輸出したのが始まりで、幕府が通商条約を米国およびヨーロッパ各国と締結後、一八五九年には一八一tが輸出されました。明治維新後も政府の援助によりアメリカを中心に増加し、生糸に次ぐ輸出品となりました。平成一年には七五t、平成二〇年には一七〇tになっています。一方輸入は中国が主体で平成一年には一二〇〇tありましたが、その後漸減し平成二〇年には七三一tになりました。中国で飲まれているいわゆる中国緑茶は釜炒り茶で中国茶の九〇％を占めますが（皆さんはウーロン茶が一番と思っています）、じゃありませんか）、日本に輸入される緑茶は日本の製茶技術による蒸し製で、価格も一kg三〇〇円程度で日本の普通煎茶の一／八一―／一〇、秋冬番茶と同等であり、主に緑茶ドリンクとカテキン抽出用に使われています。世界の緑茶生産量は、二〇〇七年では総量

茶期別生産実績（平成二〇年）

単位…t

一番茶	二番茶	三番茶	二番茶 冬春秋番茶	合計
四〇、六八二	二八、二一〇	七、三三四	一八、四七五	九四、七五九

茶の輸出・輸入実績（平成二〇年）

輸出…緑	茶	一七〇t	（アメリカ、ドイツ、香港、シンガポール、カナダなど）
紅	茶 他	七t	（アメリカ、ウルガイ、台湾、カナダ、香港など）
輸入…緑	茶	七三一t	（中国、ベトナム、台湾など）
紅	茶	一、七八六t	（スリランカ、インド、インドネシア、イギリスなど）
ウーロン茶	一、七九二t	（中国、台湾、ベトナムなど）	

世界の緑茶生産量（二〇〇七年）合計一一一、一万t

中国 八七、五万t、日本 一〇万t、ベトナム 六・六万t、インドネシア 三・五万t

世界の茶類の国別消費量（二〇〇五～二〇〇七年）

インド 七七・二万t、中国 七六・二万t、CS諸国 二三・九万t、日本 一四・七万t、トルコ 一四・三万t、イギリス 一三・一万t、パキスタン 一二・〇万t、アメリカ 一〇・六万t

（茶類は、緑茶、紅茶、ウーロン茶などの計）
以下略

各種茶類飲料の消費量（平成二〇年）

	緑茶	紅茶	ウーロン茶	合計
数量（千t）	一〇一	一八	一八	一三七
比率（％）	七四	一三	一三	一〇〇
対昭五五年比（％）	九七	二三五	四二三	一一八

茶系飲料の生産量（平成二〇年）

	緑茶	紅茶	ウーロン茶	むぎ茶	ブレンド	その他	合計
数量（万kl）	二三六	一〇三	八八	二三	八四	一八	五六三
比率（％）	四三	一九	一六	四	一五	三	一〇〇

飲料支出に占める茶葉の割合

	茶葉	緑茶飲料
二〇〇〇年	一四・二％	七・九％
二〇〇五年	一〇・三％	一一・一％

が一・一万吨、そのうち中国が八八万吨、日本が約一〇万吨になっています。ちなみに紅茶等も含めた茶全体ではインドがトップで日本は五番目です。茶類各種飲料の消費量は、生産＋輸入－輸出の供給ベースで資料の通りで、三〇数年まえに比べてウーロン茶と紅茶の増加が顕著ですが、緑茶の消費量は八〇年代後半から九〇年代にかけてコーヒーに押されて低迷しましたが緑茶飲料の登場で七〇年代の水準に回復し、合計量は一〇―一四万吨とここ二〇年位ほとんど変わりません。

なお、一九八五年伊藤園のオーいお茶発売以来急成長した緑茶飲料は二〇〇四年福寿園がサントリーと共同開発した伊右衛門がペットボトル緑茶飲料の火付け役となつて更に伸長しました。最近でも飲料メーカーと京都の老舗茶問屋の提携による新製品の発売が相次いでいます。当初外出用と想定されていたのが家庭用にも普及し茶葉を急須に入れて飲む習慣がうすれつつあり、各家庭の飲料支出に占める茶葉の割合は総務省の家計調査によると二〇〇〇年の一四・二%から二〇〇五年には一〇・三%に低下し、逆に緑茶飲料は七・九%から一一・一%に上昇しています。これは茶業関係者にとって頭の痛い問題です。

資料にお茶の成分と効能について記載しましたので後でご一覧ください。この中で特に

茶の成分と効能等

成 分	含 量 (乾物中)	成 分 の 主 な 効 能 等	用 途 等
ビタミンA ビタミンB類 B1 B2 ニコチン酸	(脂溶性) β -カロチン 16mg% 0.35mg% 1.40mg% 4.00mg%	抗酸化、癌予防、免疫反応増強 糖類の代謝	
ビタミンC ビタミンE ビタミンP (ルチン) ビタミンU	250mg%～600mg% (脂溶性) α -トコフェロール 25～70mg% 340mg% 10mg%～25mg%	ストレス解消、抗壞血病、抗酸化、風邪 予防、癌予防、メラニン色素生成抑制 抗酸化、癌予防、抗不妊、老化防止、動 脈硬化抑制、コレステロールバランス調 整 血管壁強化、高血圧に効果 抗消化器潰瘍因子	茶として飲用 酸化防止剤 抹茶を菓子に添加 製剤 茶として飲用
カフェイン カテキン類 (茶の渋味成分)	2～4% 15～20%	覚醒作用、大脳刺激作用、疲労回復、スト レス解消、強心、利尿、抗喘息、代謝亢進 抗酸化、抗突然変異、発癌抑制、抗腫瘍、 突然変異抑制、血中コレステロール低下、 血圧上昇抑制、血糖上昇抑制、血小板凝 集抑制 (抗動脈硬化、抗脳卒中) 脂肪吸 収抑制、抗菌、抗ウイルス、虫歯予防、 抗アレルギー、腸内フローラ改善・腸内毒 素型菌の殺菌、消臭	頭痛・感冒剤、強心剤、 アレルギー軽減剤 食品酸化防止剤、抗菌 剤、脱臭剤、消臭製品、 抗虫菌剤

フラボノイド類	600～700mg	血栓形成抑制、白内障抑制、ガン細胞増殖抑制、抗酸化、消臭	脱臭剤、消臭製品ガム
γ-アミノ酸 (GABA)	150～200mg% (処理後)	血圧降下作用、抑制性神経伝達血圧降下作用、抑制性神経伝達血圧降下作用、抑制性神経伝達	ギンパロン茶 茶として飲用
テアニン (アミノ酸の一種)	0.6～3.1%	緑茶のうま味成分	
ポリサッカロイド サボニン	0.1～0.5%	去痰作用、消炎作用、抗糖尿、血糖低下	
ミネラル		抗癌、抗炎症	
フッ素	古薬 1000～1,800ppm 新薬 30～350ppm	虫歯予防	
亜鉛	30～75ppm	幼児の発育促進、味覚機能向上、皮膚炎防止、免疫性低下抑制	妊婦栄養上良茶として 飲用
銅		}	
カリウム			
ナトリウム			
カルシウム			
マンガン			アルカリ飲料
ニッケル		}	
モリブデン			
セレン	1.0～1.8ppm	抗酸化、癌予防、心筋障害防止	

緑茶の渋味成分でポリフェノールの一種であるカテキンは優れた抗酸化力を発揮し、メタボリックシンドロームの予防や脳保護効果、動脈硬化や心筋梗塞の予防、がんの予防、抗ウィルス作用など多彩な効果を持つことが解明されています（紅茶は発酵されていますから抗酸化はありません）。またカテキンのもとになる茶のうまみ成分でアミノ酸の一種であるテアニンにも脳保護作用すなわち認知症の予防効果があることが最近確認されました。またミネラルや種々のビタミン類も多く含まれていますので、お茶は優れた健康飲料といえます。実際緑茶を毎日多量飲む私の実家を含め宇治の茶問屋仲間がんでなくなつた人を聞いたことがあります。私もこの点安心していきます。皆さんも一日数杯のお茶を（安物でもかまいません）飲まれることをおすすめします。

次にお茶の入れ方について記載しましたが、要するに、お茶葉は皆さんがいつも使われているよりすこし多めに入れていただくこと、急須から注ぐとき最後の一滴まで搾り出すこと、お湯を玉露は六〇度以下、高級煎茶は八〇度以下にさますこと（普通の煎茶ではポットのお湯を茶碗に入れた後すぐ急須に入れても結構です）、玉露は二分煎茶は一分ぐらい待ってつぐこと、二煎目からは熱いお湯ですぐついでもらって結構です。それから、お茶は湿気を非常に嫌いますので密閉して保存し（抹茶は冷蔵庫に保存）なるべく三ヶ月ぐ

しい入れ方

玉 露	1 急須にお湯を入れてさします。(上茶で50℃、並茶で60℃) 2 急須のお湯を茶碗に7分目(約20ml)程度入れます。残ったお湯は捨てて下さい。茶碗は玉露用の小さめのものを使用。 3 お茶の葉を急須に入れます。葉の量は、3人で10g程度(家庭にある大きじで軽く2杯分)です。 4 茶碗のお湯を急須にあけて2分位お茶が浸出するのを待ちます。 5 お茶をつぐ分量は、均等に廻しつぎし、お茶を絞りきりましょう。 (おいしく味わえる温度35~40℃位) { 二煎目は、さましたお湯を入れてから30秒待ちます。 }
水出し煎茶	1 水出し用煎茶ティーバックを冷水ポットへ入れます。水1ℓあたり茶約10gが目安です。 2 10分~15分たったら Tong でティーバックを絞ります。 3 充分絞りきったら、ティーバックを取り除きましょう。 ・冷たい水の方が香りが出ます。 ・水の場合、成分が出にくいので絞り出して濃いめにするとおいしくなります。 ・冷蔵庫に入れておけばいつでもおいしく飲めます。

お茶のおい

煎茶 深むし茶 玉緑茶	1 人数分の茶碗にお湯を8分目ほど入れてさまします（上茶で70℃、並茶で90℃）。一人分の湯量は、上で60ml、並で90ml程度です。 2 お茶の葉を急須に入れる。葉の量は、5人で10g程度（家庭にある大さじ2杯分）、小人数の場合は多めに入れる。 3 湯がまししたお湯を急須につぎ、60秒位（深むし茶は30秒位）お茶が浸出するのを待ちます。 4 お茶をつぐ分量は均等に、濃淡のないように廻しつぎし、最後の一滴まで絞りきりましょう。 （おいしく味わえる温度50～65℃位） （二煎目は、お湯を入れてから10秒位待ちます。）
番茶 ほうじ茶 玄米茶	1 お茶の葉を急須に入れます。葉の量は、5人で15g程度（家庭にある大さじ多めに2～3杯分）です。 2 一人分の湯量は、大体130ml程度。お湯は熱湯で、急須に入れて30秒位お茶が浸出するのを待ちます。 3 お茶をつぐ分量は、均等に廻しつぎし、お茶を絞りきりましょう。 （おいしく味わえる温度75℃位） { 二煎目は、お湯を入れてからすぐついでに結構です。 } ・二煎目は、一煎目より厚い熱めのお湯を急須につぎ、一呼吸し、つぎ分けて下さい。 ・お茶の有効成分は、二煎目でほとんど出つくしてしまいますので、茶葉を取り替えて下さい。

らしい間に使うことが大切です。よく香典返しにもらったお茶を押し入れにしまっておいて気が付いたら色が変わっていたという経験はありませんか？ この場合はフライパンで炒ってほうじ茶にして使うほかありませんね。

お茶の競段（遊び）に茶香服（チャカブキ）あるいは闘茶というのがあります。これは聞（利）き酒に類似の「聞き茶」と考えて頂ければ結構です。宋時代の中国で始まり、日本でも南北朝時代から室町時代にかけて、お茶を飲む習慣のあった貴族や武士たちの遊びとして流行しました（勿論この頃は抹茶を使ったのですが）。それが茶道の始まりと共に現代に伝わっています。品質（値段）や産地が異なる茶葉を同一条件で掩れたものを飲んで、味・香り・水色からどの茶かをあてるもので、本式では五種の茶で各三回行なつて得点を競います（満点は一五点です）。茶業者の競技会では同じ値段の産地の違う茶を飲み分けるといふ難度の高いものもありますが、一般の素人の場合には一〇〇g三〇〇円位から二〇〇〇円位までの茶五種（簡略すれば三種）を使いますが、なかなか難しく、一つ飲むごとに投票しますので一つ間違えると二点失うため一〇点取れば上出来です。皆さん一五〇〇円と五〇〇円のお茶を飲み分けられますか？ これが出来ない人は客用は別としてあまり高いお茶を買って飲むのは無駄かも知れませんね。

なお序でながら、紅茶の歴史についてお話いたします。現在世界の茶の生産の八割は紅茶です。中国と日本では紅茶の消費量は緑茶に遠く及びませんが、それ以外の地域、欧州やアメリカではお茶といえば紅茶で、とくに輸入量が圧倒的に多いイギリスは紅茶の本場です。一体どのようなにしてイギリスで紅茶が隆盛を極めるようになったのか？

中国からお茶を輸入してヨーロッパに広めたのはオランダで一七世紀初頭です。間もなくお茶はイギリス宮廷の飲み物になり、一六五一年の「航海条例」の制定と翌年からの英蘭戦争をきっかけに、イギリスは中国貿易の主導権を握るようになります。一八世紀初めには東インド会社が本格的に中国のお茶の輸入を行なうようになります。産業革命の進展による工業化社会の成立で、喫茶の習慣は中産階級にも普及し、お茶の輸入は飛躍的に増大しました。中国へのお茶の代金は銀で支払っていましたので、財政が厳しくなり、一七六六年イギリスは銀の代わりに自国植民地のインド産のアヘン支払いを始めました。そこで清国はアヘンの輸入・使用を禁止し、密輸業者に厳罰を加えました。これを契機にアヘン戦争が起こり清を滅亡の道へと進ませたのです。

当時のお茶は紅茶でなく緑茶・烏竜茶です。それでは紅茶はどうして生まれたのでしょうか？ 有名な俗説「中国からイギリスにお茶がインド洋を通じて運ばれていく途中に赤

道を通過するため、湿度と温度が高くなり、発酵して紅茶になり、そのブラックティーはロンドンで歓迎された。これが紅茶のはじまり云々」があります、これは間違いです。当時も緑茶は製造初期段階で釜炒りによって酸化酵素は完全に失活されているので、船で赤道を越えるぐらいで変質することはありえないことです。中国福建省武夷山の烏竜茶を進化させて、安徽省祁門で紅茶が生まれたとするのが通説のようです。一説には、一七八四年に余千臣という人が宦官を辞めて商人になって福建省から安徽省にやってきて、福建省の発酵茶「工夫茶」にならって茶の製造を始め、祁門県に製茶工場を設立して「祁門紅茶」を造りこれを拡大していったといえます。また一説には一七八六年に祁門の南の貴溪の胡元龍という人が日順茶工場を開設して、烏竜茶を改良して「祁門紅茶」を完成させたといえます。

一九世紀に入り、イギリスはインドでの紅茶の生産を模索しました。一八二三年、植物学者のロバート・ブルース大尉が、インドのアッサムで野生のチャの樹を発見したのを契機に一八三八年アッサム地方でのチャの栽培と製茶の研究が始まりました。中国から種子や苗、労働者を送って調査・実験が行なわれ、それをもとにアッサムでの製茶事業がスタートしました。プランテーションによる機械化され安定した品質の紅茶は、改良・工夫を重ねた結果、色・香りとも良く安価で高品質の紅茶となって、小規模生産の中国紅茶を駆

逐してしまいました。また、中国種に比べアッサム種はタンニンが多く、タンニンの酸化によってつくられる発酵茶の紅茶には適しているものでした。インドでの紅茶製造は発展し、東パキスタン、セイロン島へもひろがり、更にオランダの植民地インドネシアでも一八七〇年に入ってからプランテーションが開発され、ジャワ島での紅茶生産はインドやセイロンに次ぐものとなりました。

ご静聴を感謝いたします。

(元・日本鋳業株式会社)

(平成一九年一〇月、三高同窓会「三木会」でお話した当時の原稿について、資料の数値を最新のものに改定し、若干補筆しました。)