

# — 茶を通して日本の文化を考える —

◇ 1 ◇ 自己紹介

◇ 2 ◇ 茶の話

2-1 茶のイメージ

2-2 茶の木を知っていますか？

2-3 茶の種類（緑茶・烏龍茶・紅茶）

2-4 どんな国で茶は作られているの？

2-5 日本人はやっぱり日本茶

◇ 3 ◇ 茶の淹れ方・実演

◇ 4 ◇ 茶と私の生活

◇ 5 ◇ 自分に合った・茶葉探し

有限会社小坂武商店  
小坂忠士

# — 茶教室にお越しいただき 心より感謝申し上げます —

この度は小坂園をご利用いただきまして、誠にありがとうございます。

小坂園は東京大田区の大森という下町でお茶屋を営んでおります。

大森は昭和初期まで海苔漁業が盛んだったこともあり、

昔ながらのお茶屋さん・海苔屋さんが集う地域

約 50 年前に祖父がお茶の卸売業を始め、父が小売店を始め、

現在、三代目の私が引き継いでおります。



ネット通販におけるメールのやり取り・配送・ホームページ作成等  
小坂忠士が担当しております。

ご不明な点ございましたら、お気軽にお問い合わせください。

## ◇ 2 ◇ 茶 の 話

### 2-1 茶のイメージ

問、皆さんは「お茶」といわれたら、どんなものをイメージしますか？  
ペットボトル飲料を含め考えてみてください。

< 参考事項 >

- 緑茶→ 伊右衛門（福寿園）・お〜いお茶（伊藤園）・ヘルシア緑茶（花王）・生茶（麒麟）
- ウーロン茶→ 烏龍茶・黒烏龍茶（サントリー）
- 紅茶→ 午後の紅茶・ストレートティー・ミルクティー・レモンティー（麒麟）
- ブレンド茶→ 爽健美茶（コカコーラ）・十六茶（アサヒ飲料）

最近ではペットボトル飲料の普及で蒼井優さん・宮沢りえさん・もっくん・市川海老蔵さん等のテレビCMを見ることが多くなりました。お茶が幅広い人々に、飲料として認知されたことを意味します。

### 2-2 茶の木について

問、私たちが普段飲んでいるお茶は「茶の木の葉っぱ」を原料としています。茶の木があることは知っていましたか？

茶の木はツバキ科の常緑樹で濃い緑色・厚みのある葉っぱが特徴。摘んでも新たに新芽が伸びてくる生命力の強い木です。

→ では、茶の木はどこから来たのでしょうか？

茶の木の発祥は中国の雲南省西南部説が有力。

日本への伝来は平安時代に仏教の勉強で中国に渡った最澄・空海がお茶を持ち帰ったのが最初とされ、鎌倉時代に栄西というお坊さんが中国から茶の種を持ち帰りました。栄西は明恵（みょうえ）というお坊さんに種を贈り、明恵がその種から茶の木を育て茶園を作り広めたといわれています。

## 2-3 茶の種類について

日本で飲まれるオーソドックスなお茶は大別して「緑茶」「烏龍茶」「紅茶」に分けられます。すべて茶の木から作られており、茶の木の品種・その国の気候・環境・製茶方法の違いで、色々な姿を見せるというわけです。

→ 発酵とは何か？

葉中の栄養分（テアニン・カテキン類など）が酸化される現象。

茶の葉も他の植物と同じ生き物なので、切断すればしおれてしまいます。

○ 緑茶（不発酵茶）：

茶葉中の酸化酵素の動きを止めたお茶。いわゆる日本茶

○ 烏龍茶（半発酵茶）：

緑茶と紅茶の中間的に位置するお茶。酸化酵素をある程度活用することで香り高いお茶に仕上がります。中国・台湾が主な産地。

○ 紅茶（完全発酵茶）：

茶葉を長時間発酵させ、乾燥させたお茶。酸化酵素を最大限に活用することで特色が出ます。インド・スリランカが主な産地。日本でも微量ですが生産されています。

中国八大茶→ 緑茶・白茶・黄茶・青茶・花茶・工夫茶・黒茶・紅茶

## 2-4 茶の産地について

< 世界における茶の生産量（割合） >

○ 2000 年統計：

1位 インド（約 25%） 2位 中国・台湾（24%） 3位 スリランカ（10%）  
4位 ケニア（8%） 5位 トルコ（6%） 6位 インドネシア（5%）

※日本茶業中央会資料参照

…と続き、日本は7位（3%）でした。

ちなみにアジア諸国が約 85%以上の茶栽培率を占めています。

茶種別の生産量では、紅茶が約 71%・緑茶 23%・烏龍茶 6%

世界で最も飲まれている紅茶は米国・ヨーロッパに多く輸出されています。

○ 2005～2009 年統計：

（単位…トン）	2005 年	2006 年	2007 年	2008 年	2009 年
↑中国	953,660	1,047,345	1,183,002	1,275,384	<b>1,375,780</b>
↓インド	893,000	928,000	949,220	805,180	<b>800,000</b>
ケニア	328,500	310,580	369,600	345,800	314,100
スリランカ	317,200	310,800	305,220	318,700	290,000
トルコ	217,540	201,866	206,160	198,046	198,601
↑ベトナム	132,525	151,000	164,000	173,500	<b>185,700</b>
インドネシア	177,700	146,858	150,224	150,851	160,000
↓日本	100,000	91,800	94,100	96,500	<b>86,000</b>
アルゼンチン	67,871	72,129	76,000	82,148	73,425
タイ	30,000	40,000	57,362	61,557	63,707
バングラデシュ	57,580	58,000	58,500	59,000	60,000
マラウイ	38,000	45,009	48,140	41,639	52,559
ウガンダ	37,734	34,334	44,923	42,808	48,663
イラン	59,180	46,500	49,680	42,348	40,000
その他	214,970	184,240	192,015	199,013	201,512
合計	3,625,460	3,668,461	3,948,146	3,892,474	3,950,047

※ FAO 国際連合食糧農業機関資料 参照

## 2-5 日本人はやっぱり日本茶

世界で紅茶が一番消費されていることが分かりましたが、日本では緑茶が主。そこで日本茶について詳しく説明したいと思います。

< 日本茶ができるまで >

- 1、茶摘み→ 2、水蒸気で蒸す→ 3、熱を加えながら揉む（形を整える）
- 4、乾燥させる→ 5、荒茶のできあがり 6、仕上げ加工

※ 仕上げ加工とは、火入れ乾燥・ふるい分け・選別（本茶・茎・芽・粉）など

< 日本茶の種類 >

→ 仕上がる前の荒茶って何？

茶葉のいろいろな部分が混ざっている状態。大きささまざまな状態で混じりあっています。

- 煎茶：日本で一般的に飲まれているお茶。4～5月上旬に摘まれる茶が一番茶
- 玉露：高級茶の代表。新芽が伸びだした頃、藁や布で茶園を覆います。日光が当たらないように栽培することで旨みあるお茶ができあがります。
- 茎茶：玉露や煎茶を作る際に選別した、茶葉の茎の部分を集めたもの
- 芽茶：玉露や煎茶を作る際に選別した、茶葉の芽の部分を集めたもの
- 粉茶：玉露や煎茶を作る際にふるいに落とし、茶葉の粉の部分を集めたもの
- 番茶：一般的には二番茶以降（夏～秋）に詰まれるものを番茶と呼ぶことが多い
- ほうじ茶：番茶や茎茶をきつね色になるまでに炒った、香ばしい香りのお茶
- 玄米茶：番茶や煎茶に玄米を混ぜたお茶。抹茶を混ぜたものが主流

○ 碾茶：抹茶になる前のお茶。玉露と同様、新芽の頃に覆いをして栽培し、蒸したものを揉まないで製茶したお茶

○ 抹茶：碾茶を石臼で挽いたもの

< 日本茶の産地について >

○ 2009年統計 日本茶の生産量：約86,000トン

1位 静岡県 (42%) 2位 鹿児島県 (27%) 3位 三重県 (8%)

4位 宮崎県 (4%) 5位以降 京都府・福岡県 (3%) 奈良県 (2%) その他 (11%)

○ 新潟県「村上茶」・茨城県「猿島茶」→ 茶産地の北限。

○ 埼玉県「狭山茶」→ 入間・狭山市周辺が主産地。

○ 岐阜県「白川茶」→ 山間地で作られるお茶。

○ 愛知県「西尾茶」→ 西尾は抹茶の有名な産地。

○ 三重県「伊勢茶」→ 四日市市、鈴鹿市周辺が主産地。かぶせ茶の産地として有名。

○ 奈良県「大和茶」・滋賀県「朝宮茶」→ 煎茶が主。

○ 福岡県「八女茶」→ 玉露の生産量は日本一。

○ 佐賀県「嬉野茶」→ 釜炒りで作る玉緑茶（ぐり茶）が有名。

○ 熊本県「矢部茶」・長崎県「長崎茶」→ 嬉野茶同様、釜炒り製・蒸し製の玉緑茶の生産に定評あり。

○ 宮崎県「日向茶」→ 煎茶が主。無農薬のお茶作りに力を入れている産地のひとつ。

### ◇ 3 ◇ 茶の淹れ方・実演

実際に緑茶・烏龍茶・紅茶を茶器で淹れます。興味を持ったお茶の前に集まってください。

### ◇ 4 ◇ 茶のある生活

お年寄りがいるご家庭では、急須でお茶を淹れることが習慣になっています。

私も子供の頃、おじいちゃんが朝食時に玄米茶を飲み、ご飯にかけている姿を見て育ちました。だから、お茶に馴染みがあるのです。

習慣がない場合、急須を使うこと自体面倒ですし、忙しい生活の中で「お茶を飲んでい  
る暇はないよ」というのが本音だと思います。

昭和 50 年以降、生活様式の変化や食生活の多様化などにより、茶葉の消費は伸び悩み、  
購入量も同様に減少しています。

昭和 50 年	1 世帯あたり：1918 g	1 人あたり：493 g
平成 11 年	1 世帯あたり：1246 g	1 人あたり：377 g
平成 22 年	1 世帯あたり：956 g	1 人あたり： —

※ 家計調査年報 参照

厳しい現状ですが、お茶を急須で淹れることは日本人の暮らしに密着している文化。  
お茶屋は未来に向け、飲み続けていただく努力をしないとけません。

忙しい生活の中でどうやったらお茶を飲み続けていただけるのか？  
種類豊富なお茶の中でどんなお茶を提案すればいいのか？

お茶を飲む理由はないかもしれないけど、「ホッとできます」  
生活の中でホッとできる場面を作っていただければ幸いです。



## ◇ 5 ◇ 自分に合った・お茶葉探し

お茶屋さんに質問してみてください。

「〇〇な時にお茶を飲んでみたいのだけど、いいお茶はありませんか？」

たとえば、

友達が来ている時にみんなでワイワイ楽しめるようなお茶はないかな～

食事の時にお茶を飲みたいなあ～

深夜の仕事が多いので、眠気覚ましにお茶を飲みたいなあ～

来客が多いから、美味しいお茶を淹れて、もてなしたいなあ～

会社から帰ってきてリラックスできるようなお茶はないかなあ～

休日の午前中にお茶を飲んで優雅に過ごしたいなあ～

この茶器がかっこよくて、これでお茶を淹れてみたいんだよね～

お茶が大好きで毎日・朝・昼・晩と飲みたいんだよね～

もしお茶を淹れてみたくなったら、自分に問いかけてみてください。

以上です

PS. 若い人にお茶を飲んでもらえるような、  
分かりやすい提案方法があれば教えてくださいね(^ ^)

参考文献： 緑茶通信・緑茶の事典

参考サイト：<http://www.kosakaen.co.jp/>

ご質問等はこちら [info@kosakaen.co.jp](mailto:info@kosakaen.co.jp)