



新茶の季節となりました。日頃よく飲むお茶は何ですか？お茶の種類、産地を変えて、味や香りを楽しむのもいいですね。今月は『お茶』についての内容です。

『お茶』

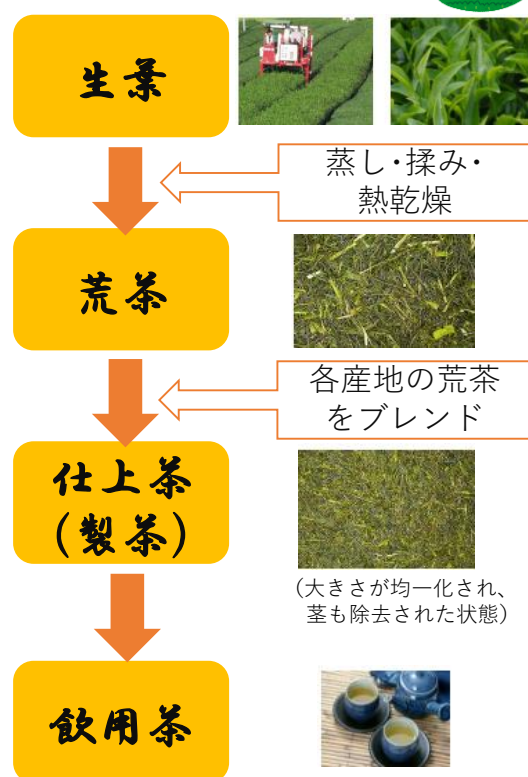
- お茶は、生葉の収穫後、産地で荒茶に加工され、消費地において製茶にブレンドして販売されています。
- 主要産地は①静岡県②鹿児島県③三重県④京都府⑤福岡県（令和3年度）。上位3県で全国の栽培面積の約7割を占めています。
- 「せん茶」を主体とする静岡県、鹿児島県、宮崎県、「かぶせ茶」の生産が多い三重県、福岡県、奈良県、「玉緑茶」の生産が多い熊本県、佐賀県、長崎県、「玉露」や「抹茶」の生産が多い京都府など、府県ごとに特色ある茶生産が行われています（農林水産省HP参照）

お茶の種類

種類	特徴及び主な産地
 せん茶	[特徴] ・最も一般に飲まれるお茶。新芽を蒸して揉んで乾燥させて製造。 [主な産地] ・全国
 ぎょくろ 玉露	[特徴] ・棚を用いて曇や寒冷紗などで、収穫前20日前後の被覆栽培を行い、煎茶と同様に製造。 [主な産地] ・三重県、京都府、福岡県
 かぶせ茶	[特徴] ・曇や寒冷紗などで、収穫前1週間程度の被覆栽培を行い、煎茶と同様に製造。 [主な産地] ・三重県、奈良県、福岡県
 てん茶 (抹茶)	[特徴] ・摘採期前に棚施設等を利用して茶園をよはず、コモ、寒冷紗などの被覆資材で2～3週間程度覆った「覆下茶園」から摘採した茶葉を蒸熟し、揉まないでてん茶炉等で乾燥させて製造。 ・てん茶を茶臼等で微粉末状に製造したものが「抹茶」。 [主な産地] ・鹿児島県、京都府、静岡県
 たまりよくちや 玉緑茶	[特徴] ・煎茶の製造方法と異なり、最後に形を細長く整える工程がないため、茶葉の形が丸みを帯びている。 [主な産地] ・佐賀県、長崎県、熊本県

資料：荒茶生産割合及び荒茶価格（全茶期）は全国茶生産団体連合会調べ
参考：玉露、かぶせ茶及びてん茶を称して「おい茶」という。

お茶の形態変化



お茶のおいしさを決める水と温度

お茶に適した水を使い、それぞれのお茶に合った温度で入れることがおいしいお茶をいれるコツです。

お茶を入れるのに適した水は、微酸性の「軟水」です。日本の水はほぼ微酸性の軟水ですので、水道水を使用しても問題ありませんが、水道水には塩素が含まれているため、必ず沸騰させてから使用しましょう。市販のナチュラルミネラルウォーターを使用する場合、外国産の多くはカルシウム・マグネシウムを多く含む「硬水」であるため、お茶をいれるにはむいていません。

（伊藤園HP参照）

