



# サンクチャネル

令和6年11月号



## お気に入りを見つけよう！お茶の種類と違い

緑茶に紅茶、烏龍茶、私たちのまわりにあるこれらのお茶は、基本的に同じ種類の茶樹の葉から作られています。では違いはどこにあるのでしょうか？大きくは発酵（酵素による酸化）の有無により種類が分けられますが、その中でも製法や産地による違いがあります。今回は、味や香りも様々なお茶を紹介します。皆さんのお気に入りを見つけてみてはいかがでしょうか。

### 日本茶



日本で生産されるお茶のほとんどは、不発酵茶の緑茶です。製造の最初の段階で加熱することにより、茶葉の酵素の働きが失われ、茶葉の緑色が保たれています。

#### 煎茶



日本で生産量が最も多い煎茶。程よい渋みと、青々しい爽やかな香りや色が特徴です。生葉の蒸し時間を煎茶の2倍以上長くしたものは深蒸し煎茶と呼ばれ、濃い緑色と濃厚な甘みが特徴です。

#### 玉露



茶樹を寒冷紗やよしずなどで20日間ほど覆い、日光を遮って育てた茶葉を原料にした玉露。一番茶のみを使って作られるのが特徴です。50度から60度のお湯で淹れることで、うま味を十分に引き出すことができます。

#### 番茶



新芽が伸びて硬くなった茶葉や茎などを原料とした番茶。製法は煎茶と同じです。独特の香ばしさがあり、渋み、苦みはほとんどなく口当たりが良いのが特徴です。



抹茶の原料になる「碾茶（てんちゃ）」、番茶や煎茶などを焙じた「ほうじ茶」など、他にもたくさんの種類があります。

### 烏龍茶



烏龍茶は紅茶と緑茶の中間、発酵を途中で止めた半発酵茶です。緑茶に近い軽発酵からきわめて紅茶に近い発酵まで様々です。中国の烏龍茶はフルーツのような香りが強く感じられるのに対し、台湾の烏龍茶は花のような香りが感じられます。日本ではペットボトル入りの清涼飲料水としてお馴染みになっていますが、本来は茶葉から淹れた温かいものを飲みます。また、烏龍茶は、緑茶や紅茶よりも多い煎じ回数を楽しむことができ、味わいの変化も感じられます。



鐵觀音茶（てっかんのんちゃ）、武夷岩茶（ぶいがんちゃ）

凍頂烏龍茶（とうちょううーろんちゃ）、高山烏龍茶（こうざんうーろんちゃ）、東方美人茶（とうほうびじんちゃ） etc…