

玉露(ぎょくろ)

太陽の光を20日間程度さえぎって新芽を育てることで、渋みが少なく十分な旨みをもった味わいのお茶ができあがります。

豊富な旨み、独特の香りが特徴の「玉露」

新芽が2〜3枚開き始めたころ、茶園をヨシズやワラで20日間ほど覆い(被覆栽培)、日光をさえぎって育てたお茶が「玉露」になります。最近では、寒冷紗などの化学繊維で覆うことも多くなっています。光を制限して新芽を育てることにより、アミノ酸(テアニン)からカテキンへの生成が抑えられ、渋みが少なく、旨みが豊富な味になります。海苔に似た「覆い香」が特徴的です。同様に被覆栽培する緑茶として「かぶせ茶(冠茶)」がありますが、かぶせ茶は玉露よりも短い週間前後の被覆期間です。



かぶせ茶(かぶせちゃ)

太陽の光を1週間前後さえぎって新芽を育てることで、濃い緑茶の茶葉となり、旨みを感じるお茶ができあがります。

渋みが少なく旨みを多く含む「かぶせ茶」

「冠茶」と漢字で表記されることもある、かぶせ茶。ワラや寒冷紗などで1週間前後茶園を覆い(被覆栽培)、日光をさえぎって育てたお茶のことを呼びます。陽の光をあてずに新芽を育てるため、茶葉の緑色が濃くなり、渋みが少なく旨みを多く含みます。同様に被覆栽培する緑茶として「玉露」がありますが、玉露はかぶせ茶よりも被覆期間が20日前後と長くなっています。



てん茶

通常のお茶とは異なり、茶葉を揉まず、そのまま乾燥させた抹茶の原料となるお茶です。

抹茶の原料として用いられる「てん茶」

主に抹茶の原料となるお茶。玉露と同じように、茶園をヨシズやワラで覆い(被覆栽培)、日光をさえぎって育てた生葉(一番茶)を原料としますが、蒸した後、揉まずにそのまま乾燥し、茎や葉脈などを除いた後、細片が「てん茶(碾茶)」となります。一般に、玉露の被覆期間である20日前後より長く被覆されます。名称の「碾(てん)」は挽臼を表していて、挽臼で粉碎するためのお茶であることから「てん茶(碾茶)」と呼ばれます。出荷直前に石臼で挽いたものは抹茶として出荷されます。



煎茶(せんちゃ)

摘み取った新鮮な生葉を、蒸したり炒ったりして熱処理することで発酵を抑えた煎茶は、日本人に馴染み深いポピュラーなお茶です。

普段、もっとも飲まれているお茶、「煎茶」

煎茶は、緑茶の中で、もっともよく飲まれている代表的なお茶です。

お茶は、茶園で栽培した生葉を加工することによって製品となります。生葉は、摘採した時点から酸化酵素の働きによって変化(発酵)が始まりますが、緑茶は新鮮な状態で熱処理(蒸す・炒る)することで酸化酵素の働きを止めた「不発酵茶」です。この「生葉を熱処理し、葉の形状を整え、水分をある程度まで下げて保存に耐えられる状態」にすることを荒茶製造といいますが、蒸して揉んで荒茶を製造するもっとも一般的な製法でつくられたお茶を「煎茶」と呼びます。



深蒸し煎茶(ふかむしせんちゃ)

時間をかけて蒸されることで茶葉が細くなるため、茶葉そのものの有効成分も体内に摂り入れることができます。

蒸し時間が長い「深蒸し煎茶」

普通の煎茶よりも約2倍長い時間をかけて茶葉を蒸してつくったお茶を「深蒸し煎茶」または「深蒸し緑茶」と呼びます。茶葉の中まで十分に蒸気熱が伝わるため、形は粉っぽくなりますが、お茶の味や緑の水色(すいしょく)が濃く出ます。青臭みや渋みがなく、また長時間蒸されることで茶葉が細くなり、お茶をいれた際に茶葉そのものが多く含まれるので、水に溶けない有効成分も摂取できる特徴をもっています。



玉緑茶(たまりよくちゃ)

嬉野茶などに代表されるお茶で、主に九州北・中部でつくられます。ぐりっと丸まった茶葉の形が特徴的なお茶です。

渋みが少なくまろやかな「玉緑茶」

荒茶製造工程の途中までは煎茶と変わりませんが、精揉(最後に形を細長くまっすぐに整える)工程がなく、回転するドラムに茶葉を入れ熱風を通して茶葉を乾燥するため、燃れておらず、丸いぐりっとした形状に仕上がったお茶のことを「玉緑茶」と呼びます。「ムシグリ」「ぐり茶」とも呼ばれることもあります。

渋みが少なく、まろやかな味わいが特徴です。九州北部から中部でつくられ、佐賀の嬉野が代表的な産地です。



釜伸び茶(かまのびちゃ)

生葉を蒸さずに高温の釜で炒り、茶葉を細よりに整えつくられるお茶です。

釜で炒った細よりの「釜伸び茶」

お茶は、茶園で栽培した生葉を加工することによって製品となります。生葉は、摘採した時点から酸化酵素の働きによって発酵が始まりますが、緑茶は新鮮な状態で熱処理(蒸す・炒る)することで酸化酵素の働きを止めた「不発酵茶」です。この「生葉を熱処理し、葉の形状を整え、水分をある程度まで下げて保存に耐えられる状態」にすることを荒茶製造加工といいます。

「釜伸び茶」と呼ばれるお茶は、生葉を蒸すのではなく高温の釜で炒って熱処理し、さらに精揉機を使って茶葉を細よりに整えて製造したお茶のことです。



釜炒り玉緑茶(かまいりたまりよくちゃ)

生葉を蒸さずに高温の釜で炒り、丸い形状に仕上がったお茶のことです。

釜で炒った、丸い形状の「釜炒り玉緑茶」

釜伸び茶と同じように、「生葉を熱処理し、葉の形状を整え、水分をある程度まで下げて保存に耐えられる状態」にする荒茶製造加工において、釜で炒って製造しただけでなく、玉緑茶と同様に精揉(せいじゅう)工程がなく、回転するドラムに茶葉を入れ、熱風を通して茶葉を乾燥させたお茶が「釜炒り玉緑茶」です。精揉工程がないので、茶葉が燃れておらず、丸いぐりっとした形状に仕上がります。「釜で炒る」ことや「ぐりっ」とした形状の特徴から、「カマグリ」とも呼ばれます。



粉茶(こなちゃ)

茶葉が粉状なので、お茶をいれたときに細かい茶葉そのものも入りやすくなります。そのため、緑の色合いが鮮やかで、濃い味が特徴です。

細かな茶葉だけを選別した「粉茶」

玉露や煎茶の仕上げ加工工程で、廻しふるいなどで選別された細かい粉だけを抽出したお茶です。茶葉そのものが抽出液に多く含まれるので、水に溶けない有効成分を効率的に摂取することができます。お茶をいれた時の色合いは鮮やかな緑色で、味も濃く出ます。



頭(頭柳)(あたま、あたまやなぎ)

仕上げ加工工程で、選別された扁平なお茶です。

柳の葉のように扁平な「頭」

やや硬化した葉が、柳の葉のように扁平に揉まれた茶葉を選別したものを、「頭(あたま)」または「頭柳(あたまやなぎ)」と呼びます。



茎茶(くきちゃ)

仕上げ加工工程で、新芽の茎だけを選別したお茶を茎茶と呼びます。

さわやかな香りと甘みをもつ「茎茶」

玉露や煎茶の仕上げ加工工程で、選別機によって新芽の茎だけを抽出したお茶です。独特のさわやかな香りと甘みが特徴です。中でも玉露や高級な煎茶の茎は、「かりがね」と呼ばれて珍重されています。艶のある鮮やかな緑の茎茶ほど、甘みがあります。赤褐色の太い茎は、機械刈りした硬い部分で、地域によっては「棒茶(ぼうちゃ)」として販売されています。



芽茶(めちゃ)

芽の先の細い部分を選別したお茶です。旨みを多く含み、味が濃くするのが特徴です。

味が濃く、旨みたっぷりの「芽茶」

玉露や煎茶の仕上げ加工工程で、芽の先の細い部分を選別したお茶。高級茶の原料となる一番茶または二番茶から選別するため、お茶の旨みを多く含んでいます。見た目はコロコロとしており、味が濃くするのが特徴です。



番茶(ばんちゃ)

日本茶の基本的な主流から外れたお茶を総称して「番茶」と呼びます。茶葉の摘採期や品質、地域などによって、さまざまな意味の番茶があります。

番外のお茶、「番茶」

番茶は、「番外茶」からきているといわれており、大きく5種類に分類されます。

1. 一番茶の手摘み、あるいは若芽を摘採した後の遅れ芽を摘採したもので、品質は良好。(専門的には「一番茶」)
2. 三番茶を摘採せず、そのまま枝葉を伸ばしたものを秋に摘採したもので、量的にはもともと多い。(専門的には「秋冬番茶」)
3. 仕上げ加工工程で、大きく扁平な葉を切断せずに取り出し、製品化したもの。(専門的には「頭(あたま)」)
4. 昔からの非主産地で、地元消費を主として特殊製法でつくられたお茶。例として、「京番茶」「美作(みまさか)番茶」「阿波番茶」など。
5. 北海道、東北、北陸地方では、地方語として「ほうじ茶」のこと。

いずれにしても、摘採期、品質、地域などで日本茶の主流から外れた番外のお茶を指しています。一説には、遅く摘み採ったお茶、つまり「晩茶」から転じて番茶、あるいは番小屋で待機中に飲んだ安いお茶を番茶という説もあります。

抹茶(まっちゃ)

てん茶を石臼で挽いてつくられる抹茶は、茶の湯でおなじみです。お茶として飲む以外にも、お菓子や料理などで利用されます。

茶の湯でおなじみの「抹茶」

てん茶を出荷する直前に石臼で挽いたものが「抹茶」となります。お点前(おてまえ)における濃茶(こいちゃ)用の抹茶は、以前は樹齢100年以上という古木から摘採した茶葉が使われましたが、近年は濃茶に適した品種(さみどり・ごこう・あさひ・やぶきたなど)の選定や、肥培管理・被覆期間などの検討を行い、良質なものが濃茶用とされています。また、薄茶(うすちゃ)用の抹茶は濃茶に対して粗茶とされていましたが、現代ではお茶といえば薄茶のことで、濃茶は茶事以外のときは特に濃茶というのが一般的です。



ほうじ茶(ほうじちゃ)

煎茶などを炒ることで、カフェインが少なくなり苦みが抑えられ香ばしさが引き立ちます。

香ばしい香りの「ほうじ茶」

漢字で「焙茶」と表記されることもある「ほうじ茶」。煎茶、番茶、茎茶などをキツネ色になるまで強火で炒って(ほうじて)、香ばしさを引き出したお茶のことです。この他に、煎茶や番茶の仕上げ加工工程で選別した形の大きい葉や茎を混ぜ合わせ、炒った(ほうじた)ものも含まれます。ほうじ機でほうじ香が生じるまで約200度で加熱し、すぐに冷却されます。炒る(ほうじる)ことによってカフェインが昇華(固体から気体に直接変化する現象)して苦みが少なくなるため、お子さまやお年寄りの方にも飲みやすいお茶であるといえるでしょう。香ばしさとすっきりとした軽い味が楽しめます。



玄米茶(げんまいちゃ)

玄米とほぼ同じ量の番茶や煎茶を混ぜてつくられる玄米茶は、さっぱりとした味わいで、幅広い年代の方にお勧めできるお茶です。

炒り玄米の香ばしさが楽しめる「玄米茶」

水に浸して蒸した玄米を炒り、これに番茶や煎茶などをほぼ同量の割合で加えたお茶が「玄米茶」となります。炒り玄米の香ばしさと、番茶や煎茶のさっぱりとした味わいが楽しめます。玄米が混入していることで、煎茶や番茶の使用量が少なくなることから、カフェインが少なく、お子さまやお年寄りの方にもお勧めできるお茶です。

