

日本茶の種類

お茶の葉の栽培、製法、加工方法の違いによってさまざまなお茶の種類になります。

煎茶



摘んだお茶をすぐに蒸して揉んで作られるお茶。日本で生産されるおよそ70%を占める。

深蒸し煎茶



煎茶の一つ。蒸す時間を通常より2~3倍長く(深く)して作ったお茶。

かぶせ茶



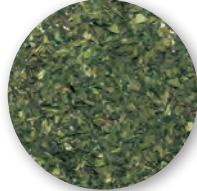
ワラや寒冷紗(かんれいしゃ)などで茶園を覆って育てた葉で作ったお茶。

玉露



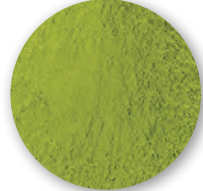
新芽に覆いをし、薄暗い中で栽培した茶の葉で作った高級茶。

碾茶



新芽に覆いをして栽培し、蒸した葉を揉まないで作ったお茶。

抹茶



碾茶を石臼で挽いて、微粉末にしたもの。

玉緑茶



煎茶の工程から精揉工程を省略して作った勾玉状のお茶。

番茶



仕上げの過程で選別された硬葉・古葉・茎などを原料にして作ったお茶。

ほうじ茶



番茶や茎茶を強火で炒った香ばしさが特徴のお茶。

玄米茶



番茶に炒った米を混ぜた香ばしい香りが特徴のお茶。

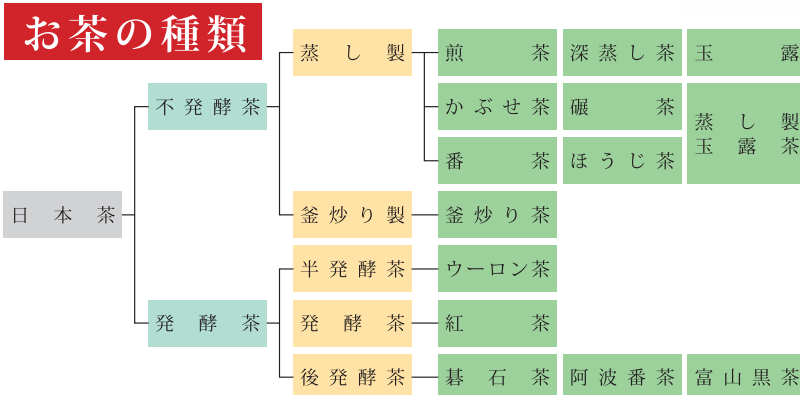
釜炒り製玉緑茶



茶葉を蒸すかわりに熱した釜で炒った釜香とも呼ばれる香ばしい風味が特徴のお茶。



お茶の種類



茶の特性を生かして多くのジャンルが誕生

お茶を大きく分けると不発酵茶、半発酵茶、発酵茶、後発酵茶の4つに大別されます。不発酵の緑茶は摘み取った茶葉にすぐに熱を加え発酵を止めます。早い段階で発酵が止まり茶の色は緑のまま、それが緑茶になります。半発酵のウーロン茶は摘み取った後、天日干しや室内干しをし、さらに葉をこすり合わせるなどで発酵を進ませます。葉の色が変わりつつあるところでやっと熱を加え発酵を止めます。発酵茶の紅茶になると、さらに発酵室に入って茶葉が赤銅色になったところで発酵を止めます。発酵ひとつのさじ加減が大切です。