日本茶の種類

お茶の種類はバラエティに富みたくさんありますが、すべては同じツバキ科の茶の木です。 製茶法の基本は、緑茶（不発酵茶）と紅茶（発酵茶）とウーロン茶（半発酵茶）の三種に大別 します。 緑茶（不発酵茶）は、茶葉を加熱して茶葉緑素の酸化を止めます。
加熱方法は、蒸気で蒸す方法と直火を利用した釜炒り法があり
茶葉の緑色が良く保たれています。

緑茶・烏龍茶・紅茶は同じお茶の葉から生産されるのですが、茶の木にも様々な品種がありそれぞれに適した品種の茶葉を使って生産をしています。