

お茶と有機栽培について



Japanese green tea

お茶は緑の水宗園

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。

日本茶の種類



一番一般的な煎茶



深蒸し煎茶

日本茶の代表で最も一般的なお茶です。流通量の85%をしめます。上級品ほどうまみや香が良くなります。茶葉を深く蒸して渋味を押さえ、マイルドな味にしたものを深蒸し茶といいます。

日本茶の種類



番 茶

夏秋摘みの比較的大きく固めの葉を
主な原料とした茶で、成分も豊富。
製法は煎茶と同じです。



ほうじ茶

番茶や煎茶を強火で炒り
香ばしい香りを出したもので
食後の茶に好まれています。

日本茶の種類



玉露



かぶせ茶

玉露・かぶせ茶

よしず棚・寒冷紗などで茶園を覆い、直射日光を避けてうまみを増し苦みを押さえて育てた高級茶です。
被覆期間の短いものをかぶせ茶と呼びます。

玉露・かぶせ茶栽培風景



玉露栽培風景
(よしず棚)



かぶせ茶栽培風景
(有機栽培の緑茶も寒冷紗をかぶせます。)

日本茶の種類



抹茶



碾茶

玉露同様日光を避けて育て、蒸したのち葉脈を取り除き乾燥させたものをてん茶と呼びます。抹茶は てん茶を石うすで挽き、粉にしたもので主に茶道で使われています。

日本茶の産地

代表的なお茶の産地と言えば静岡、鹿児島、三重、京都、福岡、埼玉が上げられます。
それぞれ味や香り、代表品種なども違います。

静岡 → 静岡茶、本山茶、川根茶、掛川茶等

鹿児島 → 鹿児島茶、知覧茶、顛娃茶、霧島茶等

三重 → 伊勢茶、水沢茶等

京都 → 宇治茶が代表的

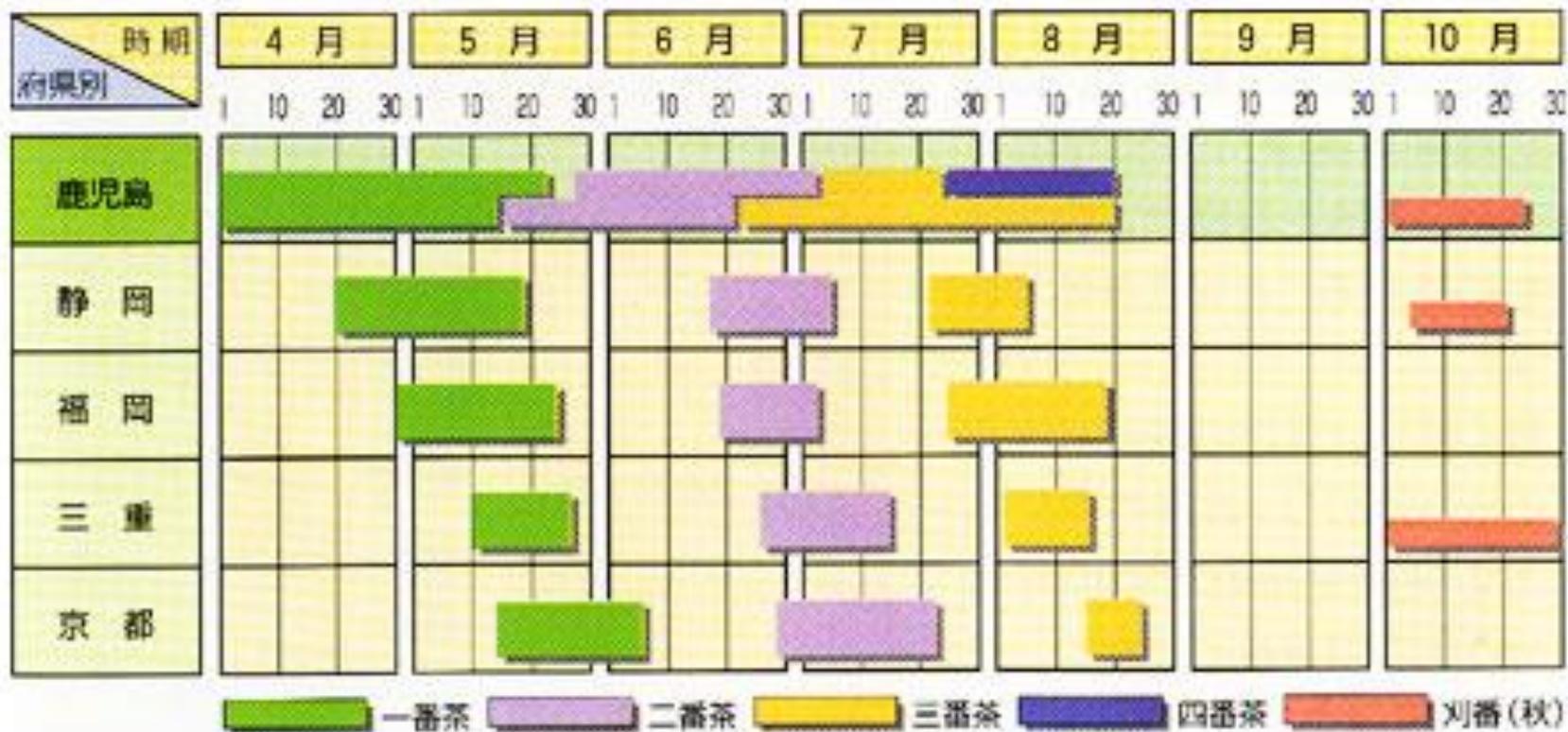
福岡 → 八女茶が代表的。玉露の生産量は全国1位

日本茶の産地

●都道府県別 荒茶生産量

府県別\年次	平成24年	平成25年	平成26年
静岡県	33,400	32,200	33,100
鹿児島県	26,000	25,600	24,600
三重県	7,740	7,130	6,770
宮崎県	4,060	4,100	3,870
京都府	3,170	3,020	2,920
福岡県	2,430	2,290	2,160
主産県生産量	85,900	82,800	83,500

日本茶の産地別収穫時期



いわゆる新茶として出荷される4月中の物はほとんどが鹿児島県産のお茶です。その後、静岡、福岡、三重と続きます。

塗木製茶生葉摘み取り風景



かぶせた寒冷紗を取っています



乗用の機械で一気に刈り取って行きます

塗木製茶荒茶製造工程



摘んだ生葉投入
(摘んだ葉はすぐに荒茶製造工場に持ち込まれます。)



蒸し機へ投入
(有機栽培茶の原料は約60秒～90秒蒸す、深蒸しタイプ)



蒸し機
(100℃超の水蒸気でお茶を蒸します。ここがお茶の製造で一番の肝です。)



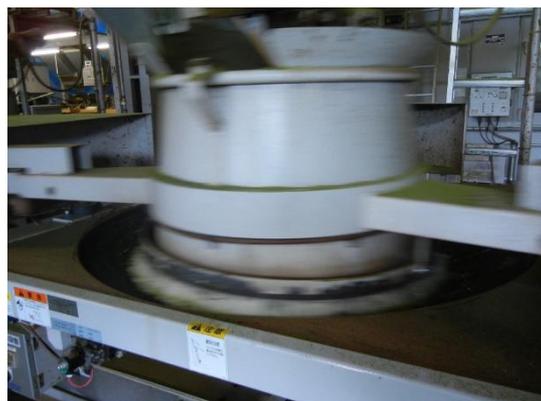
蒸した直後の茶葉 (蒸されて出てきた茶葉は水分を含み柔らかい状態になっています。)

塗木製茶荒茶製造工程



粗揉機

(蒸された葉を強い力で揉みながら熱風で乾かします。)



揉捻機

(茶の葉に力を加え水分の均一を計りながら揉みます。)



中揉機

(茶の葉をふたたび揉みながら熱風で乾かします。)



精揉機

(茶の葉に熱と力を加え形を整えながら乾かします。)



荒茶完成

日本茶の生産ライン (仕上げ工程) 水宗園本舗での仕上げ工程



総合仕上げ機

荒茶は大小さまざまな形をしているのでふるい分け、切断して形を整えます。



色彩選別機

茎と煎茶の選別。異物の除去。



マイクロ波乾燥機

電子レンジの原理で、水分の原子を振動させ、茶葉の芯から水分を抜きます。

日本茶の生産ライン

(仕上げ工程) 水宗園本舗での仕上げ工程



パッケージングルームは湿度40%以下にする制圧室となっており、2重シャッターで虫の侵入を防止しています。



**仕上茶乾燥機
(火入機)**

お茶を更によく乾燥させ
お茶の香りや味を引き出
します。



合組機

製品の調整、原料配合
均一化を行います。



CCDカメラ

発光ダイオードの光を
当て、お茶以外の原料
を除去します。

日本茶の生産ライン

水宗園本舗でのパッケージ工程



目視による異物除去



自動包装机(賞味期限印字)



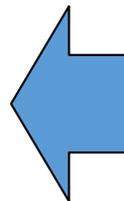
アルミ対応金属検出器



ウェイトチェッカー

有機栽培とは？

- ◆一定の農場の圃場(ほじょう)で3年間以上、無農薬(化学合成農薬不使用)無化学肥料(有機質肥料)で栽培した農産物であること。
- ◆農水省が認定した有機認証機関に有機農産物であることを証明するための有機認証登録の申請書を提出し認証を受けた農家であること。
- ◆有機認証機関より有機生産圃場として適格であり有機栽培農家であることを証明する有機認定書が交付されていること等によりJASのマークをつけ有機の表示をして販売することが認められるという制度です。



有機認証マーク

鹿児島知覧産有機栽培の緑茶

- 2001年第一回有機栽培茶振興会議



2001年11月水宗園が初めて鹿児島知覧の有機栽培農家の方々とお会いし、有機栽培のお茶と一緒に広げて行きましょうと話し合いを持ち、5年の歳月をかけて一緒に開発を進めました。

『有機栽培の緑茶は何故鹿児島なのか。』

- ①全国の有機栽培茶の産地よりも生産性の高い栽培方法を取っており品質(お茶の味わい・香り)が非常に高かった。
- ②知覧を中心とした南九州市で、有機栽培振興への意識が高かった。
- ③生産量が多く、今後有機栽培茶の農園を増やすことが出来る広大な土地が広がっていた。
- ④後継者がおり、有機栽培茶への意識も高く、世代交代もしっかり出来ていくと感じた。

鹿児島知覧産有機栽培の緑茶



荒茶を作る塗木製茶工場



塗木製茶の作り手の皆さん



知覧有機栽培の第一人者
藤崎親子



自家製有機肥料
半年かけて作りこみます。



有機栽培の新茶摘み取り



新茶前の被覆。
お茶のうまみ成分を引き上げます。

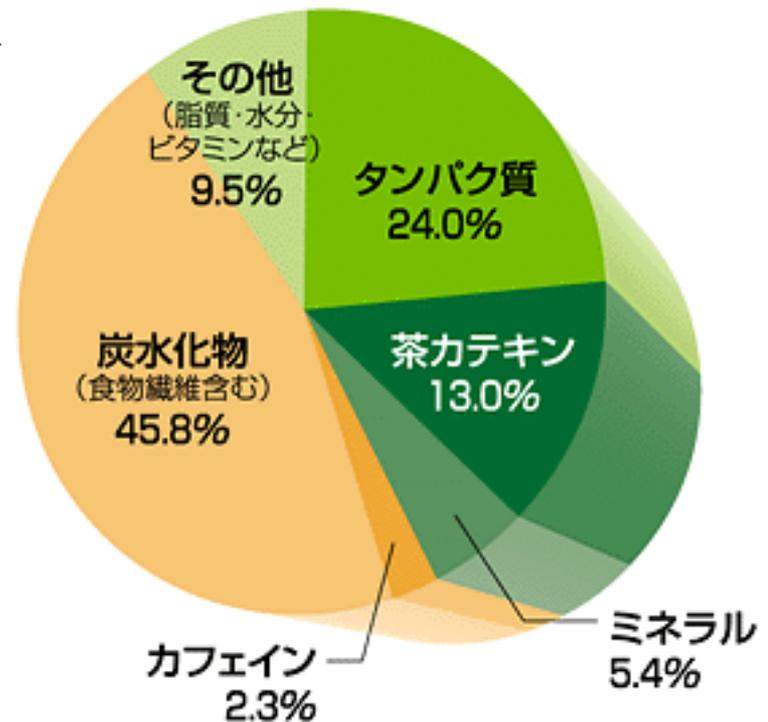
鹿児島知覧有機栽培農家との協働

- ・茶葉の年間固定量買取制（茶業界では画期的な取り組み）
- ・茶葉の買取り価格の固定制
- ・残集農薬検査の実施（28圃場すべて、365種類の残留農薬検査を実施し、農薬ドリフト問題を回避）

お茶の成分

カテキン・カフェイン、
ビタミンC・E・フラボノイド...

お茶にはからだにいい成分が
たくさん含まれています。
おいしいお茶をたっぷり飲んで、
いつまでも若々しく健やかに!



●水溶性成分

■ カテキン類(お茶の渋み成分)

発がん抑制、コレステロール低下、血圧、血糖値上昇の抑制、抗菌、虫歯予防

■ フラボノイド

口臭予防、血管壁強化

■ カフェイン

疲労回復、眠気ざまし

■ ビタミンC

風邪の予防、ストレス解消、シミ、ソバカスの抑制

■ ビタミンB2

口角炎予防

■ テアニン(お茶のうま味成分)

血圧降下、脳、神経機能調節

■ γ -アミノ酪酸

血圧降下、脳卒中や動脈硬化の予防

■ サポニン

抗菌、ぜんそく緩和、血圧降下

■ ミネラル

虫歯予防(フッ素)、がん予防(亜鉛、マンガン、銅など)

お茶を飲むときは....

【宵越しのお茶は飲まない】

お茶に含まれているタンニンは、時間と共に酸化が進む為カビ類や微生物発生の原因になります。お茶は飲む時に入れて新鮮な状態でお飲みください。

【空腹時のお茶は薄いものを】

お茶を飲んでから食事をとると、食欲もセーブできてダイエットには効果的かも知れませんが、ただし、濃いめのお茶は胃を刺激するので避けた方が良いでしょう。まろやかな番茶や、香ばしい味わいのほうじ茶などがおすすめです。

一般的な煎茶のいれ方

・分量……お茶の葉小さじ山盛り3杯(約5g~8g)
お湯約180ml(3人分)

・お湯の温度……約70℃~80℃

・煎出時間……約30~60秒

- 1・お湯のみにお湯を8分目ほど入れて、湯冷まします。
- 2・お茶の葉を急須に入れます。
- 3・お湯のみが手のひらで持てるくらいになったら、お湯を急須に注ぎます。
- 4・お茶の葉が少し開きかけてきたら入れ頃です。
- 5・お湯のみに、均等に濃淡の無いように廻し注ぎ、最後の一滴まで絞りきりましょう。

玉露、番茶、冷茶のいれ方

●玉露

- ・分量…お茶の葉は大きじ2杯(約10g)、お湯の量/約60ml(3人分)
- ・お湯の温度60度～70度 ・煎出時間/2分～2分30秒

●番茶

- ・分量…お茶の葉は小さじ山盛3杯(約9g)、お湯の量/約400ml(3人分)
- ・お湯の温度/熱湯 ・煎出時間/30秒くらい

●冷茶

- ・分量…水出し用煎茶ティーバッグ1袋(10g入り)、水/約1リットル
 - ・水の温度/常温 ・煎出時間/5～10分
- ティーバッグを絞って濃い目に抽出。絞ったあとはティーバッグは取り除く。