



## 本年もよろしくお願い致します。

新しい一年の始まりです。  
たていし園では、今年も皆様に喜んで頂けるお茶をお届けできるよう努めてまいりたいと思っております。今年もよろしくお願いいたします。  
日頃の感謝を込めて、お買い上げいただいた方全員に粗品をプレゼントさせていただきます。  
今年もご愛飲のほどよろしくお願い致します。

## お茶トリビアクイズ

お茶は身近なようで意外と知らなかったり、知って得することがたくさん。  
年の初めにクイズを楽しみながらお茶トリビアでお茶の良さを再確認してみましよう。

### 茶とは？

茶は、①○○○科の仲間であるチャの樹の芽や葉からつくられる嗜好飲料で、その製造方法によつて、緑茶、紅茶、ウーロン茶などの製品になります。

茶は②○○○(茶葉中の酸化酵素を働かせること)の有無によつて大別されます。

製造の最初の工程で茶葉を蒸熱したり釜で炒るもの③○○○に代表される不発酵茶です。③は製造中の酸化がないため原料の緑色が保たれ、香りも若干青臭みが残ります。

一方④○○○に代表される発酵茶は、茶葉を萎れさせてよく揉み、あるいはさらに静置して酸化酵素を十分働かせることにより⑤○○○を酸化させ黄赤色の色素に変化させ、特有の甘い芳香を生成させた赤黒色の茶です。

⑥○○○に代表される半発酵茶は茶葉を日干し等により萎れさせて、酵素を若干働かせたあと釜で炒つて作ります。不発酵茶と発酵茶の中間的な茶です。

選択肢：ツバキ、紅茶、緑茶、烏龍茶、

発酵、カテキン

### 新茶って？

その年の最初に生育した新芽を摘み採つてつくったお茶のことです。

⑦○○○から数えて八十八日目頃に摘まれます。

鹿児島などの温暖な地域から摘み採りが始まり、桜前線と同様に徐々に北上していきます。

お茶の木は、冬の間に養分をたくわえています。春の芽生えとともにその栄養分をたくさん含んだみずみずしい若葉が成長し、それが新茶となります。新茶の特徴は、何といつても若葉の“爽やかですがすがしい香り”にあります。また、新茶は二番茶「三番茶」に比べて苦渋い⑧○○○やカフェインが少なく、旨み甘みの成分である⑨○○○が多い傾向にあります。

選択肢：立春、アミノ酸、カテキン

### 日本茶って？

よく「緑茶下さい」と聞かれますが緑茶とは、煎茶や玄米茶、かりがね茶などの総称です。

また厳密に言えば、「日本茶」も日本で作られたお茶のことですので、煎茶で中国茶もあれば、紅茶で日本茶もあります。

### おいしい入れ方は？

お茶の種類によつて違います。

煎茶の味は、渋味とうま味が調和し、後味に清涼感を与えるものがよいとされています。

日本茶には、玉露、煎茶、番茶、ほうじ茶などの種類がありますが、いずれの茶にも味成分として、苦渋味のあるカテキン、苦味のあるカフェイン、うま味、甘味のあるアミノ酸、甘味のある糖類などが含まれています。

⑩○○○では、タンニンの苦渋味とアミノ酸のうま味のバランスが重要と考えられています。

⑪○○○○のような高級緑茶は、アミノ酸を多く含み、うま味が強いことが尊重されますが、⑫○○○○○のような大衆茶では、アミノ酸は、



もともと少量しか含まれていませんので、飲んだ時にあつさりした渋味と清涼感が感じられればよいとされます。

お茶の味の成分カテキンやカフェインは高温で抽出されやすく、アミノ酸は低温でゆっくり入れると出やすい成分です。

そのため、煎茶は80度で一分くらい、玉露は60度で二分くらい、玄米茶やほうじ茶は熱湯でさつと入れます。

ですが目安ですので、いろいろな入れ方を試して自分の好きな味を見つけてみるのも良いかもしれません。

選択肢：玄米茶やほうじ茶、煎茶、玉露や高級煎茶

### 茶の生産量

日本各地に産地があります。静岡、京都など有名ですね。では実際にはどうなのかご存知ですか？

茶の栽培面積で見ると、一位は二位の鹿児島県を大きく引き離し静岡県です。三位は⑬○○○です。

荒茶生産量で見ると、煎茶は一位は静岡県、二位⑭○○○です。碾茶(てんちゃ・抹茶の原料)は一位⑮○○○、二位愛知県です。

意外な地名と思った方も多いのでは？

選択：鹿児島県、三重県、京都府

### こたえ

①ツバキ、②発酵、③緑茶、④紅茶、⑤カテキン

⑥烏龍茶

⑦立春、⑧カテキン、⑨アミノ酸

⑩煎茶、⑪玉露や高級煎茶⑫玄米茶やほうじ茶

⑬三重県 ⑭鹿児島県、⑮京都府

いかがでしたか？

身近なお茶も意外と奥が深いものですね。いろいろ知つてるといつものお茶もまた違って見えるかもしれませんね。