

扁炒青

<https://books.google.co.jp/books?id=8DnMNpFggGIC&pg=PA14&lpg=PA14&dq=%E6%89%81%E7%82%92%E9%9D%92&source=bl&ots=TI7WHkGPNV&sig=ACfU3U2cR-L8qXEfokN0N4wE-Wt8W8VGTw&hl=ja&sa=X&ved=2ahUKEwiTysuooe7jAhWEMt4KHcitDsMQ6AEwDnoECAkQAQ#v=onepage&q=%E6%89%81%E7%82%92%E9%9D%92&f=false>

一、緑茶

緑茶は、「殺青」の方法のちがいによって、「炒青緑茶」「烘青緑茶」「晒青緑茶」「蒸青緑茶」に分ける。

「炒青緑茶」は、釜炒りの緑茶である。茶葉の形態の特徴によって、「長炒青」「円炒青」「扁炒青」に分けるが、茶葉の長い「長炒青」には、「眉茶」があり、丸に近い「円炒青」には、「珠茶」があり、扁形の「扁炒青」には、「龍井茶」がある。

「眉茶」は、長い茶葉が眉のように見えるところから命名されたものである。産地のちがいによって異なる製品名がつけられているが、主産地は、安徽、浙江、江西の三省で、安徽のは「屯緑」とか「舒緑」、浙

著作物

特級珠茶



焙籠

<https://kotobank.jp/word/%E7%84%99%E7%B1%A0-2003075>

〔名〕炭火の上に伏せておき、その上に衣類をかけて、あぶり乾かすための竹製の籠。焙籠(あぶりこ)。伏籠(ふせご)。

ジャスミン茶

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%B8%E3%83%A3%E3%82%B9%Ehttps://www.olive-hitomawashi.com/column/2018/11/post-2683.html3%83%9F%E3%83%B3%E8%8C%B6>

ジャスミン茶（ジャスミンちゃ、英語: jasmine tea）、中国語では茉莉花茶（モーリーフアチャー、拼音: mòlihuāchá）または香片茶（シャンピエンチャー、拼音: xiāngpiànchá）とは、中国茶のひとつ。

いわゆる六大茶とは別の花茶（フアチャー、拼音: huāchá）に分類され、ジャスミン茶はその代表的なものといえる。花茶を含めて中国茶を七大茶と分類する場合もある。フレーバーティーの一種。

中国茶の種類

<https://www.olive-hitomawashi.com/column/2018/11/post-2683.htm>

■緑茶（リュウ・ツアー）

お茶発祥の国・中国で最も飲まれている。不発酵茶ゆえに摘みたてのフレッシュな香りと味が身上。釜炒りし、揉みながら乾燥するなど、丁寧に作られている。

◎龍井茶（ろんじんちゃ）

扁平な茶葉が開く様も見事。爽やかな香りが魅力。

◎緑牡丹（りょくぼたん）

牡丹の形に束ねたもの。湯を注ぐとゆっくり花開く。

◎黄山毛峰（こうざんもうほう）

仙人が住むという山で育った茶。黄金色の産毛に包まれ、清涼感と気品ある香り。

■白茶（パイ・ツアー）

芽が大きく育つ特殊な茶樹の新芽を摘み、シンプルに日干しし水分を蒸発させたもの。微発酵ゆえのナチュラルでほのかな甘さが優しい。福建省で多く生産。

◎白毫銀針（はくごうぎんしん）

白い産毛に覆われた新芽を集めた茶葉。湯を注ぐと針のような茶葉がふわふわ動く。

◎白牡丹（はくぼたん）

冷たい山の霧から身を守るため、産毛をまとった新芽と若葉をミックス。優しい口当たり。

■青茶（チン・ツアー）

烏龍茶に代表されるお茶。茶葉のフレッシュ感と少し熟した香りの両方を楽しめる。発酵部分の褐色と不発酵部分の緑色が混じり、見た目が青く見えるからこの名がついた。大陸産と台湾産がある。

◎凍頂烏龍茶（とうちょううーろんちゃ）

台湾の凍頂山で作られる。少しカールした茶葉に湯を注ぐと黄金色の輝きと華やかな香りが漂う。

◎中国烏龍茶（ちゅうごくうーろんちゃ）

発酵の度合いが強くややパンチがある大陸産。

◎鉄観音（てっかんのん）

茶葉は肉厚で色が濃い。ほろ苦さの後にほんのり甘さが広がる。

■紅茶（ホン・ツアー）

紅茶も実は中国生まれ。英国の紅茶文化を受け発達した、全発酵のお茶ならではの渋味や果実のような香りを楽しめる。

◎祁門（キームン）

世界三大紅茶の一つ。蘭にも例えられる気品ある香りで、欧米諸国でも人気の銘茶。キーマン、キーマンとも呼ばれる。

◎正山小種（ラプサンスーチョン）

仕上げに松の木で燻ってスモーキーな匂いを付ける。個性的な香りがクセになる。

■黒茶（ヘイ・ツアー）

完成したお茶を高温多湿の場所で寝かせ、麹菌で発酵させた後発酵茶。原産地は雲南省。長期保存でき、年代物は高額に。入れる際は必ず洗茶をしてから湯を注ぎ、濃厚な色合いと熟成香を、ワインを飲むように楽しもう。

◎普洱茶（ぷーあーるちゃ）

リーフ状のほか、山から運搬するために板状や餅状に固められたものも。食事の脂肪分を洗い流す効果が期待できるといわれている。

◎六堡茶（ろっぽちゃ）

赤味を帯びた透明感ある水色（すいしょく）が美しい。陳香と呼ばれる深い香りを堪能できる。

■黄茶（ファン・ツアー）

上級者向けの高級茶。弱後発酵茶である茶葉の色も水色も黄色。緑茶の爽快さと軽く発酵させた香気を併せ持つ。この繊細な味わいがわかれば、中国茶通に。

◎君山銀針茶（くんざんぎんしんちゃ）

湖南省にある洞庭湖に浮かぶ君山という小島で採れたことからこの名に。皇帝への献上品としても有名で希少。茶葉が小さく、白い産毛に覆われている。

■花茶（ファー・ツアー）

清の時代に上流階級の女性たちに流行した。花の香りをまとった優雅なお茶は香しく身も心も癒してくれる。

◎茉莉花茶（じゃすみんちゃ）

ジャスミンが花開く季節、咲きかけの花を手で摘み、茶葉にその香りを移す。この薫花という作業が多いほど高級に。

◎菊花茶（きっかちゃ）

菊の花そのものをドライにしてお茶にしたハーブティー。体調管理に普洱茶とのブレンドを飲む人も。

中国茶

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E4%B8%AD%E5%9B%BD%E8%8C%B6>

中国茶（ちゅうごくちゃ）は**中華人民共和国**及び**台湾**など^{[1][2]}で作られる**お茶**の総称。

台湾独自のブランドである**凍頂烏龍茶**や、台湾特有の製法で作られる**東方美人**など台湾で作られるお茶を中国大陸の茶と区別し**台湾茶**の呼称を用いる場合もあるが、この項目では中国および台湾で製造され、かつ好まれて飲まれるものを「中国茶」として記述する。現在、中国茶として飲まれるものを詳細に分類すると数千種にも及ぶとされるが、製法によって大きく6種類（**青茶**・**黒茶**・**緑茶**・**紅茶**・**白茶**・**黄茶**）に分けられる。これらを**六大茶類**と呼ぶ。中国や台湾、古くから西洋への茶の商いで知られる**香港**はいうに及ばず、世界各地にその愛好者を持っている。

不発酵茶

<http://www.kogacha.co.jp/yame-tea/archives/2>

不発酵茶とは

不発酵茶とは、茶葉を摘採(収穫)した後、「蒸す」「釜で炒る」「火で炙る」「天日で干す」など熱を加えることで**酵素を不活性化**(酵素の働きを止め、発酵させない：殺青と呼ばれます)させて作られます。

日本で作られるお茶は**ほぼ全てが緑茶**で、この緑茶は「不発酵茶」を指します。

茶葉が発酵していないため、水色(淹れたお茶の色)は**緑色**になります。

緑色のお茶なので緑茶と呼ぶ訳ですね。

緑茶

<https://www.chagocoro.jp/article/detail.php?id=25>

緑茶とは？



緑茶は茶葉を発酵させずにつくった茶葉を指します。乾燥したいつも見る茶葉や、急須でいれたお茶、ペットボトルなどに入ったお茶の総称です。

緑茶を焙煎するとほうじ茶に。玄米を加えると玄米茶になります。

ちなみに、茶葉は半分発酵させることでウーロン茶に。しっかり発酵させると紅茶になるんですよ。

碧螺春

<https://allabout.co.jp/gm/gc/218758/>

碧螺春（ピロチュン）は西湖龍井と並ぶ中国二大緑茶の一つで、非常に有名な緑茶です。蘇州から南へ40キロほどの太湖に突き出た半島の「東洞庭山」（東山）と太湖に浮かぶ「西洞庭山」で栽培されています。

龍井

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%BE%8D%E4%BA%95%E8%8C%B6>

龍井茶（ロンジンちゃ/りゅうせいちゃ・りゅういちゃ）は中華人民共和国杭州市特産の緑茶である。色が緑、茶葉が平、味が醇和、香が馥郁であることから**四絶**と中国では称されている。

旗槍

<https://allabout.co.jp/gm/gc/218457/>

旗槍は、読んで字のごとく。旗と槍の形を表現した名称です。つまり、芽の部分を槍に見たて、葉の部分を旗と見たてて、茶葉を旗と槍と一緒に並んでいる姿を表現した呼び方です。蓮花とは異なり、一芯一葉で摘んだ茶のことを「旗槍龍井」と呼ぶのです。

屯緑など

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/5853>

現在の黄山市周辺で作られたお茶。屯溪緑茶の略である。

茶葉は細く尖り、黒みがかかった緑色でツヤがある。あと味が甘く、栗の香りが特徴。水色は黄緑である。

大陸花茶

<https://www.youcha.shop/shopbrand/ct39/>

花茶

ベースとなる茶葉に花の香を移したものを花茶といい、中国茶においてはジャスミン茶が圧倒的に大勢を占めます。伝統的な製法では、新鮮なジャスミンの蕾を緑茶に加え、開花時に排出が最大となる香りを茶葉に吸着させる“薫花”という工程を繰り返します。このように製造には新鮮な花の蕾が必要となるため、ジャスミン茶の生産地はジャスミンの生育地域となり、多くは南方に位置しています。

茉莉花茶などの香りを添加した花香茶類

<https://www.designlearn.co.jp/tea/tea-yogo/#i-5>

ジャスミン茶 中国には茶の葉に花の香りを添加した「花茶」がたくさんあって多彩だが、なかでも「茉莉花茶[マツリカチャ]」、つまりジャスミン茶はその代表である。花茶というとハーブティーとまぎらわしいが、正しくは花の香りを添加した茶を意味する「花香茶[カコウチャ]」の名称が妥当。茶葉に花が入っているので「花茶」と呼ばれているが、ややもすると玄米茶のような感触でもって花茶を断じるのは間違いである。茶の葉にブレンドされた花は、すでに花の香りを失ったカスなのである。花茶であるというしるしのようなものである。よい花茶ほど花の混入が少なく、下級花茶ほど白い花のブレンドが多い。ハーブティーや日本の桜茶などの花茶類と異なり、あくまでも茶そのものが主体であることを強調しておきたい。花茶には一般に緑茶類を原料として細かく仕上げ、花の香りが茶葉に移りやすいように特に原料茶をよく乾燥し、茶の味と花の香りの一体化を図り、茶の持ち味と香りを生かしながらいっそう高い香りの茶を得ることが目的。これらの花茶のなかでもジャスミン茶は「花茶のクイーン」といわれ、香気、人気とも高く、味の点でも濃く出るので、中国の花茶の全生産量の70%を占め、花茶といえばジャスミン茶を指すことになる。ジャスミンの花は2~3世紀の漢代にアラビア海岸地方から中国に入ったといわれ、茶に花の香りを添加したのは宋代末から元代にかけて試みられているから、花茶の歴史はかなり古い。明時代の顧元慶（1564~1637年）の『茶譜』と題する書物に、花茶の紹介が多く、そのなかにちょっとニュアンスは異なるが、今日のレモンティーの元祖ともいべき茶のことが書かれている。これは花茶ではなく、コズの皮を細く糸状に切って茶に混ぜた変わり茶。福建省福州の花茶が有名。特に華北、東北（満州）の人々に愛飲されている。

半発酵茶

<http://www.kogacha.co.jp/yame-tea/archives/2>

半発酵茶

半発酵茶とは、酵素による発酵を途中で止めて作られたお茶です。

いわゆる「**ウーロン茶**」は半発酵茶の代表と言えます。

発酵の度合いによって「**白茶**(パイチャ)」「**黄茶**(ファンチャ)」「**青茶**(チンチャ)」などに分けられます。

青茶

<https://www.himechaden.com/aboutoolong.html>

烏龍茶は中国茶の分類上「青茶」と呼ばれています。

この青茶とは「半発酵」の製法で作られた茶の総称です。ですが「半発酵」と一言で言っても、実際には緑茶に近い軽発酵（約15%）からきわめて紅茶に近い発酵（約70%）まで様々であります。

またさらに、この発酵に焙煎（重火・中火・軽火）の要素も加わるので、青茶（＝烏龍茶）は多種多様です。

武夷岩茶

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%AD%A6%E5%A4%B7%E5%B2%A9%E8%8C%B6>

武夷岩茶（ぶいがんちゃ）は、中国福建省北部の**武夷山市**で生産される青茶（烏龍茶）・他の種類。茶樹が山肌の風化した岩に生育しているためにこの名がある。中国十大銘茶のひとつ。

大紅袍

<http://www.chachanet.com/shopdetail/023001000005/>

中国茶を代表する岩茶王

香り・味とも際立つ甘さ！

武夷四大岩茶の筆頭、大紅袍。

武夷岩茶をよく知る人はその名を聞くだけで襟を正す。その原木の特別な‘意味’を知っているからだ。

武夷山天心岩の一角、九龍力(ジウロンカ)の岩面に生える樹齡400年を超える大紅袍の原木は、3本のみ残される貴重品。年間生産量は1kgを超えず、全く一般人には飲むことを許されない中国政府が管理するお茶。

武夷水仙

<http://www.chinesetea.co.jp/tea/suis.html>

武夷水仙はもともとは武夷山で生息していたお茶ではなく、移植され環境に適合して現在にいたっています。

奇種

<http://kotori-gancha.com/products/%E6%AD%A6%E5%A4%B7%E5%B2%A9%E8%8C%B6%E3%83%BB%E4%BB%96/%E5%A5%87%E7%A8%AE-2/>

奇種

奇種は岩茶24種の中で、味香りが最も中庸と言われている。そのいわれは武夷36峰、99岩のいたるところに生えている茶樹から採取する茶葉で作られるからである。

雪梨

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%A6%E3%82%AD%E3%83%8A%E3%82%B7>

ユキナシ（雪梨、学名:*Pyrus nivalis*）は、バラ科ナシ属の落葉低木。

ヨーロッパ中部から南東部に分布する。名前は白い花と、白色の綿毛に覆われた若芽や若葉が雪のようであることから。果実が発酵酒に利用されるほか、観賞用にも栽培される。

鉄羅漢

<https://www.himechaden.com/tetsurakan.html>

四大岩茶の1つ「鉄羅漢」です。数ある岩茶の中でも最も古くから存在する茶樹といわれています。また、19世紀頃から薬効（特に冷え性に対して）のあるお茶として好まれてきました。

鉄観音茶

<https://macaro-ni.jp/56587>

鉄観音とは

鉄観音は中国茶の半発酵させた青茶のことを言い、広い意味での烏龍茶の1種になります。鉄観音を代表する産地は安溪鉄観音を作っている中国の福建省泉州市安溪県と、木柵鉄観音を作っている台北市文山区付近があります。

安溪鉄観音

<https://hojotea.com/item/o26.htm>

鉄観音種という品種から作られた烏龍茶を「鉄観音」と呼びます。因みに、安溪における鉄観音の作り方が伝播したのが台湾でした。

台湾の台北近郊に今も残る、木柵鉄観音は昔の安溪の鉄観音の作り方を継承しております。台湾の高山茶（こうざんちゃ）の基本技術はやはり安溪をルーツとしております。

西岩鉄観音(広東)

<http://www.togenkyo.net/modules/tea/195.html>

西岩鉄観音茶は、広東省で生産されている鉄観音茶。

安溪の鉄観音が南岩鉄観音と呼ばれるのに対し、西岩鉄観音と呼ばれる。

地元広東省はもとより、香港などの茶荘でも扱われている。

木柵鉄観音(台湾)

<https://arukichi.teamedia.jp/taiwan-tea-guide-2017-4/>

木柵鉄観音（もくさくてっかんのん）は、昔ながらの製法を今に引き継ぐ、クラシックなお茶です。

お茶の葉っぱは、小さくコロンと丸まった形。

焙煎に特徴のあるお茶のため、少し黒っぽい色をしています。

水仙茶

<https://www.lupicia.com/shop/g/q12404708/>

【水仙】は、福建省・武夷山北部で作られる烏龍茶。厚みがあり、力強さを感じさせる茶葉です。こうばしい香りとすっきりした渋みが特徴です。後味がさわやかなので、脂っこい料理にもぴったりです。

閩北水仙

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/5934>

閩北水仙（みんぽくすいせん）

1820年代初頭に作られたお茶で、福建省建陽が発祥と言われている。

春茶をはじめ年4回摘む。木は5m位になる。肉厚の葉を摘む。

「三紅七緑」といわれ、葉が3割紅色に変わる程度の発酵を行なう。

茶は細長く揉捻されていて、ツヤがある黒みをもった緑色をしている。味はボディのあり芳醇で、あと味も甘い。蘭のように清く香る。水色は、透明感のあるオレンジ系である。

閩南水仙

http://www.ocha.tv/varieties/chinesetea_varieties/tekkannon/

福建省の中心を流れる閩江（みんこう）という川を境に、その北部で採れる閩北水仙と、南部で採れる閩南水仙はつくり方が異なり、見た目もまったく違います。味わいとしては、甘みを含んだ独特の芳香をもっており、お茶をいれた際の水色は、赤褐色の鮮やかな色が特徴的です。生産量は多く、全烏龍茶の半分弱を占めています。

広東水仙

<https://ameblo.jp/yuyu-eye-mam55/entry-11715425821.html>

広東水仙 について教えていただきました。

種類：青茶（半発酵）

産地：広東省潮州

品種：水仙種

単攪（たんそう） 単株採取・単株製茶

岩茶も同じ作り方ですが武夷山で採れたものをそう言います。

台湾水仙

<http://wakou.cc/suisen/suisen.html>

水仙は台湾産ですが岩茶によく似ています。人里離れた高山に住む仙人の吐息のような神秘的な香気が非常に強く

烏龍茶

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%83%8F%E9%BE%8D%E8%8C%B6>

烏龍茶（ウーロンチャ）は、中国茶のうち青茶（せいちゃ、あおちゃ）に分類され、茶葉の発酵途中で加熱することで発酵を止めた、半発酵茶である。淹れた茶の水色（すいしょく）は黄褐色。

閩北烏龍

http://www.webdoku.jp/column/ikezawa/2015/0929_153051.html

武夷岩茶は、福建省武夷山が生産地。岩茶はお茶の名前ではなく、総称。福建省北部でとれる岩茶を閩北烏龍

閩南烏龍

http://www.webdoku.jp/column/ikezawa/2015/0929_153051.html

武夷岩茶は、福建省武夷山が生産地。岩茶はお茶の名前ではなく、総称。福建省北部でとれる岩茶を閩北烏龍、南部でとれる安溪鉄観音などを閩南烏龍とする呼び方もあります。

広東烏龍

https://www.ide.go.jp/Japanese/IDEsquare/Overseas/2008/ROR200801_001.html

烏龍茶というのは、中国茶の中の青茶（青っぽい黒）というグループの茶で、発酵を途中で止めた半発酵茶をさす。中国国内では、大きく分けて4つの系統がある。広東省で作られる広東烏龍（鳳凰水仙、単叢）

台湾烏龍

https://www.ide.go.jp/Japanese/IDEsquare/Overseas/2008/ROR200801_001.html

烏龍茶というのは、中国茶の中の青茶（青っぽい黒）というグループの茶で、発酵を途中で止めた半発酵茶をさす。中国国内では、大きく分けて4つの系統がある。福建省の北部・武夷山で作られる烏龍茶（閩北烏龍または武夷岩茶：大紅袍、小紅袍、水仙、黄観音）と、同じく福建省の南部・安溪で作られる烏龍茶（閩南烏龍：鉄観音、水仙など）、広東省で作られる広東烏龍（鳳凰水仙、単叢）、台湾でつくられる台湾烏龍（凍頂鉄観音）がある。

白毫烏龍茶

<http://teaweb.jp/?p=131>

白毫烏龍茶(はくごう-)は、台湾北部の苗栗県、新竹県、桃園県、台北県、新北市、宜蘭県など主に台湾北西部地域で産出される発酵度の高い半発酵茶、青茶(烏龍茶)。収穫は毎年6月頃の1回のみで、生産量が少なく需要に供給が追いついていない高価なお茶です。

香檳烏龍または膨風茶通称フォモーサー・ウーロン茶(台湾)

<https://www.super-kinokuniya.jp/dento/1803/>

シャンパンに例えられるデリケートな香味

「シャンパンに値する最高のティー」と称される烏龍茶がある。その香りはオレンジの花ともバラの花とも賞されるほど甘く、優雅で高貴な香り。琥珀のような色合い、ロゼのシャンパンのような上品な色味からフランスでは「烏龍茶のシャンパン」とも呼ばれ、「東方美人」、「オリエンタルビューティー」などの別名もつ逸品。香檳烏龍茶（シャンピンウーロン茶）である。

包種茶

<https://hojotea.com/item/o11.htm>



文山包種茶

台湾の烏龍茶の中で最も発酵度が低く、緑茶に近いお茶。花や柑橘系の爽やかで甘い香りが特徴



文山清茶

<https://www.chinatea.co.jp/20060629/>

烏龍茶の中でも、香りが一番上品な文山包種茶（清茶）にとって、時間をかけて少しづつ発酵作業を進め、一步一步ゆっくりと出来上がった天然の香りは、まさに大自然の恵みと職人の技によるもの。

凍頂製茶(烏竜)

<http://moritakk.com/release/20180718>

豊かな食文化が魅力の台湾では、島国風土の中で独自に発展を遂げた製茶の文化があり、総称して「台湾茶」として呼ばれています。台湾茶は「香りのお茶」と呼ばれるほど、華やかに広がる豊かな香りが特長とされ、産地や発酵度の異なるバリエーションに富んだ茶葉が生産されています。本商品には、台湾茶の中でも、台湾で広く愛飲される国民的茶葉であり華やかな香りと爽やかな味わいが特長の「凍頂四季春茶」

包種花茶(台湾のみ)

<http://wakou.cc/bun/bun.html>

福建省の安溪で作り始められたと言われる包種茶ですが、現在は台湾のみで生産されています。紙に包んで出荷したことから、包種茶と言う名前がついたそうです。

色種

http://www.ocha.tv/varieties/chinesetea_varieties/tekkannon/

色種（しきしゅ）

安溪（あんけい）・漳州（しょうしゅう）地区で、本山（ほんざん）、梅占（めいせん）、福雲と呼ばれる品種をブレンドし、ひとつの銘柄として生産されるのが「色種」です。さわやかな香りが特徴で、鉄観音と似た製法でつくられるため、形状が似通っています。生産量は多く、全烏龍茶の半分弱を占めています。

閩南色種(茗香・一枝春など)

<http://unyusabo.base.ec/items/4120811>

安溪県で作られる烏龍茶をブレンドしたお茶で、閩南地域（福建省南部）の一般的な烏龍茶です。

広東色種

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%83%8F%E9%BE%8D%E8%8C%B6>

一説によれば烏龍茶という名前は中国広東省で製茶されたお茶の形状や色が鳥のように黒く、龍のように曲がりくねっているため名付けられたという。

弱発酵茶

<http://www.mitsui-norin.co.jp/ochalabo/knowledge/knowledge20141205.html>

弱発酵茶（白茶）

発酵を軽く行ってから作られるお茶で、太陽光や室内に放置して自然に萎れさせた後、そのまま乾燥して作られます。あっさりとした上品な香りで、後味の甘みが特徴です。

白毫銀針

<https://hojotea.com/item/w01.htm>

白毫銀針は福建省を代表する白茶です。

白牡丹

<https://www.lupicia.com/shop/g/q12407008>

【白牡丹】はまるやかな甘い味わいが特徴の、福建省・武夷山南部の有名な白茶。一芯二葉で摘まれた茶葉をじっくりと日光乾燥し、低めの温度で焙煎した味わいは渋みが少なくデリケートです。

寿眉

<https://www.sazentea.com/jp/products/p475-shou-mei.html>

寿眉は、白毫銀針などに用いる若芽を摘み取った後に、一芯二葉から一芯三葉で摘んだ、葉の部分を中心に用いたもので、白茶の中で生産量の多い品種です。上質のものは白毫があるが、これがあたかも老人の白い眉毛のようであるために寿眉と名付けられました。

水仙白

<http://www.chinese-tea.info/01w/shurui.html>

白茶の種類

<白茶の種類>

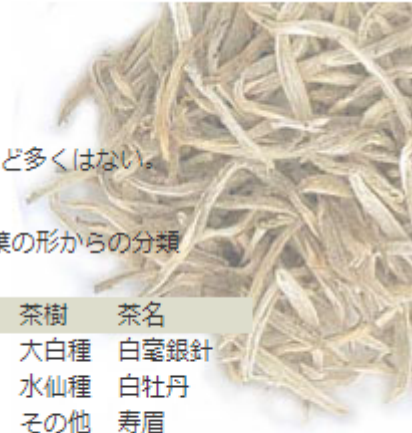
白茶の種類は生産地（福建省）が限られているので、それほど多くはない。

■一般的な分類

分類	茶名
└ 白芽茶（1芯1葉）	白毫銀針
└ 白葉茶（1芯2葉）	白牡丹・寿眉

■茶樹と葉の形からの分類

分類	茶樹	茶名
└ 大白	大白種	白毫銀針
└ 水仙白	水仙種	白牡丹
└ 小白	その他	寿眉



全発酵茶

<http://www.kogacha.co.jp/yame-tea/archives/2>

全発酵茶

発酵茶とは、酵素による発酵が完全に進んだ後に作るお茶です。

「紅茶」はこの発酵茶にあたり、完全に発酵していることから「完全発酵茶」「全発酵茶」などと呼ばれることもあります。

世界中で最も消費されているお茶は、紅茶であるこの「発酵茶」です。

紅茶

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%B4%85%E8%8C%B6>

紅茶（こうちゃ）とは、摘み取った茶の葉と芽を萎凋（乾燥）させ、もみ込んで完全発酵させ、乾燥させた茶葉。もしくはそれをポットに入れ、沸騰した湯をその上に注いで抽出した飲料のこと。

小種紅茶(正山小種など)

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%AD%A3%E5%B1%B1%E5%B0%8F%E7%A8%AE>

正山小種(ラブサン・スーチョン)、烟茶(エンチャ)^[1]は、紅茶の一種である。

紅茶の茶葉を松葉で燻して着香した^[1]フレーバーティーの一種で、癖のある非常に強い燻香が特徴である。

工夫紅茶(祁紅など)

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%A5%81%E9%96%80%E7%B4%85%E8%8C%B6>

祁門紅茶（キムンこうちゃ、きもんこうちゃ）は中華人民共和国安徽省祁門県でつくられる紅茶。

後発酵茶

<http://www.kogacha.co.jp/yame-tea/archives/2>

後発酵茶

後発酵茶とは、茶葉に含まれる酵素によって発酵させるのではなく、乳酸菌などの微生物によって発酵させたお茶です。

中国茶の「プーアル茶」や、日本の高知県の「碁石茶」、徳島県の「阿波茶」などがこの後発酵茶です。

摘採された茶葉を熱処理によって殺青(発酵を止め)し、微生物を加えて発酵させるため、漬物のようなお茶と言えます。

黄茶

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%BB%84%E8%8C%B6>

黄茶（きちや、ホアンチャ/ファンチャ）は中国茶の一種。

君山銀針

<https://hojotea.com/item/y01.htm>

君山銀針は黄茶に分類され、その黄茶の中でも最も有名なお茶です。生産量が年間数百キロと少ないことから、高品質の君山銀針は中国国内でその殆どが買われ、海外には殆ど出ることがありません。

蒙頂黄芽

<http://www.togenkyo.net/modules/tea/219.html>

蒙頂黄芽

もうちょうこうが

蒙頂黄芽

méng dǐng huáng yá

産地

四川省にある蒙山一帯

季節・製法

春分の前後に新芽を摘む。1斤（500g）で1万個の新芽が必要。

香りと味

すっきりしたさわやかな香りと、やさしい甘さが特徴。水色は透明な黄緑色。

淹れ方

茶器はガラス器か蓋碗を使い、80度前後のお湯で3分程度抽出する。

瀉山毛尖

<http://chasechina.jp/reports/chinabiz/intellectual/1268.html>

「瀉山」は湖南省に位置する山の名前である。



<http://my.shadowcity.jp/2018/04/post-13018.html>

「毛尖茶」が作られるのは、中国でも四カ所。河南省、貴州、湖北省、湖南省です。味は、日本茶より苦みも甘みも強く、コクがある。日本茶のように低温で淹れたら、苦みが押さえられて、日本の高級煎茶に近い味になるだろう。

君山毛尖

<https://plaza.rakuten.co.jp/arukichi/diary/200707060000/>

君山毛尖は、君山銀針と同じ、君山島で採れた茶葉を使って作った緑茶です。毛尖の名の通り、ふわふわの白い新芽が沢山含まれているお茶です。

黒茶

http://www.ocha.tv/varieties/chinesetea_varieties/

黒茶（後発酵茶）



完成した茶葉に微生物を植え付け、発酵させたお茶です。長期保存ができる特徴があり、年代物には高い価値が付けられ、ヴィンテージワインのように楽しまれています。

六堡茶

<https://www.himechaden.com/6hocha.html>

黒茶（プーアール茶）の中でも特に健康茶として有名なお茶。緑茶を黒麹菌で発酵させたお茶で、高アルカリ性でミネラル、ビタミンA、B、C郡などの成分が多く含まれています。

湘尖(湖南黒茶)

<http://www.chinese-tea.info/06bk/shurui.htm>

- 湖南黒茶 : 安化黒茶など

四川辺茶

<http://www.chinese-tea.info/06bk/shurui.htm>

現在の中国で黒茶は、四川省・雲南省・湖南省・湖北省・広西区・貴州省などでつくられている。

その多くは緊圧茶消費区といわれるチベット自治区・青海・内モンゴル・新疆ウイグル自治区などで消費される。

緑茶や紅茶などの消費が増えた1977年まで販売量は第1位であった。

昔から黒茶は周辺の各民族に販売するため発展してきたので、民族の喫茶習慣に合わせてさまざまな種類がつくられている。

- 湖南黒茶 : 安化黒茶など
- 湖北老青茶 : 蒲圻老青茶など
- 四川辺茶 : 南路辺茶・西路辺茶など

普洱茶

<https://www.taiwanchakobo.jp/%E6%99%AE%E6%B4%B1%E8%8C%B6/>

産地は中国雲南省で、西双版纳周辺で採れる茶葉によって作られます。

普洱茶はほぐした散茶と固められた緊圧茶があります。

散茶

<http://www.tea-jp.com/tea/6-tea/black/sancha/index.html>

沱茶、磚茶や餅茶のような固形茶と違って、名前通り固まらず「散」＝茶葉のままの物を指します。

普洱茶類(散茶)

<https://www.taiwanchakobo.jp/%E6%99%AE%E6%B4%B1%E8%8C%B6/>

普洱茶はほぐした散茶と固められた緊圧茶があります。

固形茶の原料葉茶

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%B7%8A%E5%9C%A7%E8%8C%B6>

製茶の過程で茶葉を圧縮し固めたものである。

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%B7%8A%E5%9C%A7%E8%8C%B6#%E4%B8%B%E3%81%AA%E5%BD%A2%E7%8A%B6>

固形茶

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%B7%8A%E5%9C%A7%E8%8C%B6>

緊圧茶(きんあつちゃ)とは、茶葉を圧縮成形して固めた、加工された中国茶の茶葉の形状を表す言葉である。団茶、片茶^[注 1]、圧縮茶、固形茶とも呼ばれる。

雲南七子餅茶

<https://kojuken.co.jp/item/2753/>

主に9月初旬から冬の初めまでの間に積んだ茶葉をプーアル茶にし、その葉を円盤型に押し固めたものです。

5,6年くらい寝かせると薬効が高まり、そのくらい経ってからお茶屋さんに並びます。古いものほど価値があり、40年もの、50年ものともなると骨董品級の高価なものになります。

餅茶

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%B7%8A%E5%9C%A7%E8%8C%B6#%E9%A4%85%E8%8C%B6>

餅茶^{[4][5][6]}(ピンチャ、へいちゃ、もちちゃ)、円茶^[5]は、丸餅を模した緊圧茶である。表面はやや盛り上がった丘陵状、裏面は中央部にくぼみが作られている。

団茶

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%9B%A3%E8%8C%B6>

団茶(だんちゃ)とは、蒸した茶葉を臼で搗いて固めて作られる固形茶^[1]。紅茶・緑茶などを煉瓦状に固形化して作られるものは磚茶(たんちゃ)とも呼ばれる^[2]。

緊茶

http://www.aichi-kyosai.or.jp/service/culture/internet/culture/tea/tea_3/post_445.html

黒茶のプーアル茶は散茶と固形茶に分けられる。その固形茶を緊圧茶と呼び、いろいろな形をした製品がある。沱茶、餅茶、方茶、緊茶、磚茶等が緊圧茶類の代表だ。

方茶

http://www.aichi-kyosai.or.jp/service/culture/internet/culture/tea/tea_3/post_445.html

方茶：雲南省にシーサンパンナ族の自治州がある。少数民族の自治区だ。プーアル茶の代表的生産地。茶産地は海拔千メートル以上にあるという。この地は特有の雲南大葉種がある茶木の発祥地、つまり、原産地と考えられている。樹齢が千年近い茶樹があるようだ。天候も温暖で降雨量も多く、茶木は大きく育って喬木となる。

プーアル緊茶で方形をした方茶は自治州で生産される。雲南大葉種の芽茶(ミル芽のディエンチン)を用いた釜炒り緑茶を原料とする。良質で新しい製品は青緑色で白毛が多い。ディエンチンに対してディエンホンという高地紅茶のブランドがある。金環コロナが美しい高級紅茶だ。

自治州の地域文化として存在しつつ、世界文化として通用する製品として注目だ。

緑茶紅鑲辺

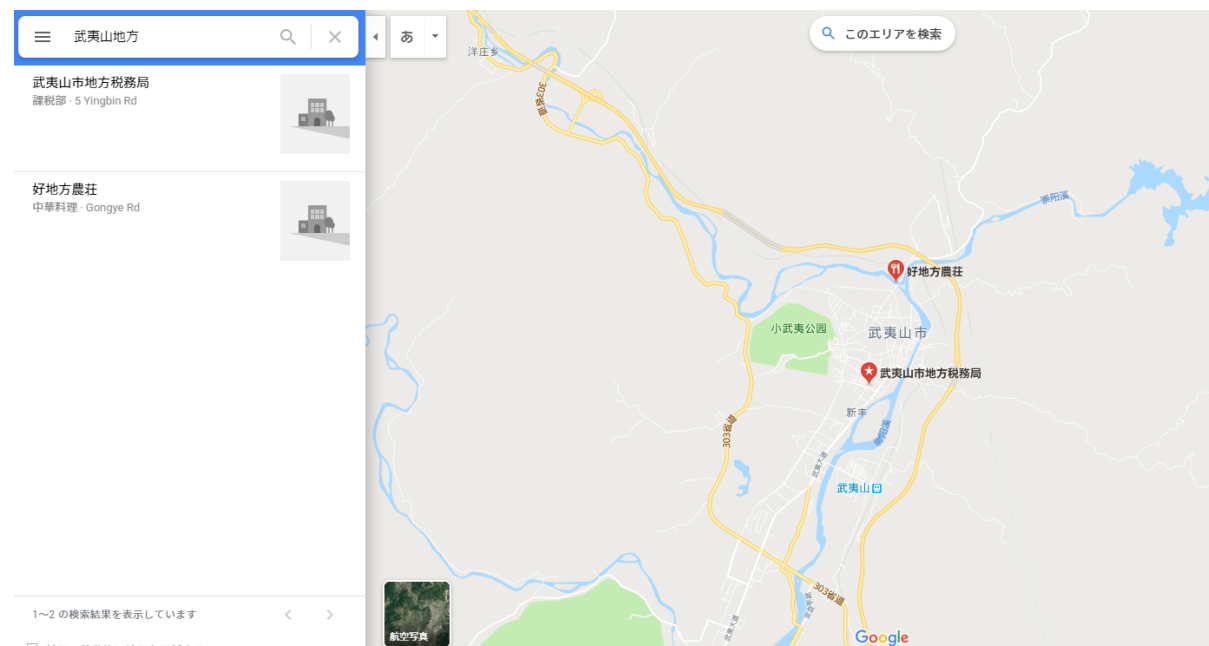
<https://ameblo.jp/beijing2180/entry-12453737143.html>

茶葉が緑で葉っぱの周りが紅い「緑茶紅鑲辺」というのも鉄観音の特徴でもあります。お茶の色も黄金色でとても綺麗です。

武夷山地方

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%AD%A6%E5%A4%B7%E5%B1%B1>

武夷山（ぶいさん）は中国・福建省にある黄崗山（2,158m）を中心とする山系の総称。

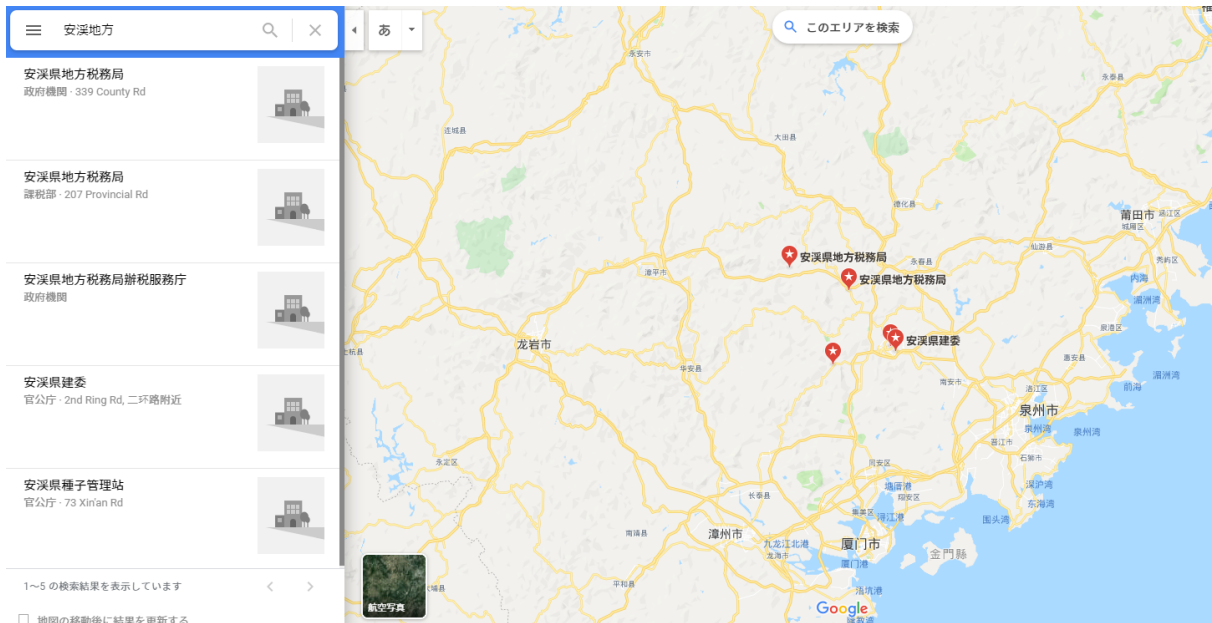


安溪地方

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%AE%89%E6%B8%93%E7%9C%8C>

安溪県（あんけい-けん）は中華人民共和国福建省泉州市に位置する県。

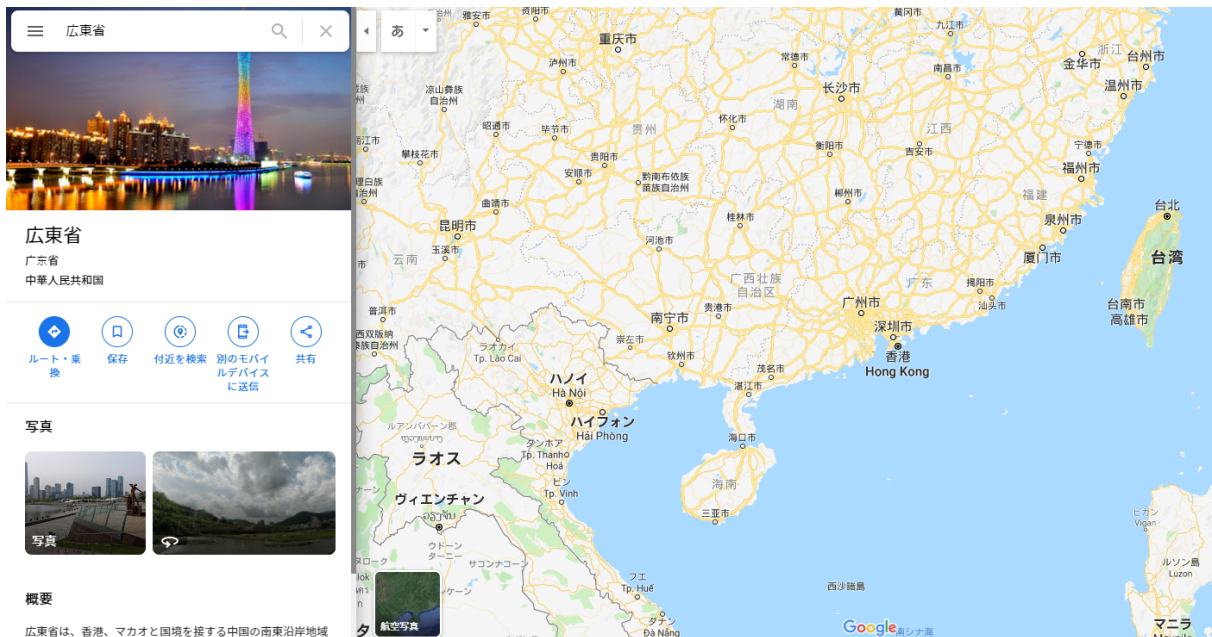
烏龍茶の一種「鉄観音」の発祥地および産地として有名であり茶都の別称を有す。



広東省

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%BA%83%E6%9D%B1%E7%9C%81>

広東省（カントンしょう、中国語:廣東省（广东省）、中国普通話拼音:Guǎngdōng Shěng、広東語拼音:gwong2 dung1 saang2、英語:Guangdong）は、中華人民共和国南部に位置する省。隣の広西チワン族自治区と併せて「両広」と呼ばれる事もある。



日干萎凋

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/4706>

withering under the sunlight

半発酵茶の製造で、生葉を強い日光に短時間当ててしおらすこと。

室内萎凋

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/5021>

indoor withering

生葉の萎凋を屋内の棚、かごなどに薄く拡げて行うこと。

青心烏龍

<http://tea-jp.com/tea/6-tea/blue/taiwan/index.htm>

■青心烏龍 : (チン シン ウーロン) Qing-xin-wu-long

別名：軟枝烏龍。歴史が最も長く、最も多く植えられる品種。凍頂では軟枝烏龍だが、坪林では種仔と呼ばれる。

晩生品種。

武夷

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%AD%A6%E5%A4%B7%E5%B2%A9%E8%8C%B6>

武夷岩茶（ぶいがんちゃ）は、中国福建省北部の武夷山市で生産される青茶（烏龍茶）

水仙

https://www.tenren.co.jp/products/list.php?category_id=21

「水仙茶」は、今日本で一般的に「黒烏龍茶」と呼ばれ人気を集め親しまれています。水仙種の茶葉を使用し、発酵、焙煎を長めに炒った黒くツヤのある烏龍茶のことです。

鉄観音

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%89%84%E8%A6%B3%E9%9F%B3>

鉄観音（てっかんのん^[1]、または てつかんのん^[2]）は、中国茶のうち青茶（半発酵茶）の一種で、広い意味の烏龍茶の一種である

枝蘭

<http://www.as-garo.com/kamon/kamon177.html>

4370	4371	4372		
				
裏蘭	蘭枝丸	枝蘭	一つ蘭	花抱ぎ蘭

黄心烏龍

<http://www.chinese-tea.info/taiwan/chagi.html>

黄心烏龍 (こうしんウーロン) Huangxinwulong

【茶種】

白毫烏龍茶

【原産地】

【主産地】

苗栗県頭屋郷

大葉烏龍

<http://www.tea-jp.com/tea/6-tea/blue/taiwan/index.htm>

大葉烏龍 (ダイエウーロン) : Da-ye-wu-long

花蓮の瑞穂、花東の新茶区。

硬枝紅心

<http://www.tea-jp.com/tea/6-tea/blue/taiwan/index.htm>

硬枝紅心 (インジホンシン) Ying-zhi-hong-xin

現在、石門あたりしかない品種。

葉肉肥厚

<http://www.tea-naruse.co.jp/sort/index.html>

包種茶の製茶の適期は春・秋・初冬で、摘採は烏龍茶の場合よりも少し遅く、出開芽となった頃に行います。


生葉は柔軟で葉肉肥厚、淡緑色のものが良いとされています。窒素過多で濃鮮緑色の葉や、多水分の生葉では色沢が黒ずんでしまい、香気が上手く発揚しません。

淡緑色

<https://www.color-site.com/names/379>

淡緑色 (たんりよくしよく)

淡緑色 (たんりよくしよく) の色情報

#CEE6C1	画像		
	HEX	#CEE6C1	
	RGB	R:206 G:230 B:193	
	RGBの割合	R:80.8% G:90.2% B:75.7%	
	HSV	H:98.9 S:16.1 V:90.2	
	HSL	H:98.9 S:42.5 L:82.9	
	CMY	C:19.2 M:9.8 Y:24.3	
CMYK	C:10.4 M:0.0 Y:16.1 K:9.8	CIE Lab	L*:88.7 a*:-14.6 b*:15.4
YCbCr	Y:203.8 Cb:115.3 Cr:120.1	CIE LCh	L*:88.7 C*:21.2 h:133.4
XYZ	X:63.4 Y:73.6 Z:61.3	CIE Luv	L*:88.7 u*:-11.9 v*:25.2

<https://kotobank.jp/word/%E6%B7%A1%E7%B7%91%E8%89%B2-2061179>

〔名〕 うすいみどり色。うすみどり。あさみどり。

青心大冇

<https://formosatea.shop/column/1406>

青心大冇（チンシンターモウ、冇は広東語を表記するための特殊な漢字でモウと読みます、カンフー映画などでよく耳にするモウマンタイ=大丈夫、問題ないという意味合いの台詞のモウと同じです）は、以前ご紹介した台湾省四大名種のひとつで、古くから栽培されてきた伝統的品種です。

青心大冇は小葉種で樹勢が強く丈夫で、病虫害や干ばつにも強くて、たくさん収穫できる品種です。作付け面積は、青心烏龍、金萱（台茶12号）、四季春に続く第4位で約850ha（甲子園球場218個分）です。台湾では、主として北部の桃園県、新竹県、苗栗県の平地で栽培されています。

白毛猴

<http://www.gancha.net/shopdetail/016000000003/>

収穫後の茶葉が白く縁取りさでいて、まるで白サルのように連想できることからこの名がつけられました。

戻り香が甘くほのかな渋味を感じます。

紅心大冇

<https://formosatea.shop/column/1357>

中国大陸から伝来して、その後日本統治時代に台湾省四大名種と認定されて、栽培が推奨されたお茶の品種は：

- ・大葉烏龍
- ・硬枝紅心（大廣紅心）
- ・青心大冇
- ・青心烏龍

回軟

<http://www.tea-naruse.co.jp/sort/index.html>

高級烏龍茶の製造法の特徴は、炒葉のあとに回軟もしくは回潤という操作をしてから揉捻にかける点です。

回潤

<http://www.tea-naruse.co.jp/sort/index.html>

高級烏龍茶の製造法の特徴は、炒葉のあとに回軟もしくは回潤という操作をしてから揉捻にかける点です。

CTC

<https://hearvinyl.com/about-tea-chapter013/>

CTC製法とは

CTCというのは、以下の意味の頭文字のことです。

C=CRUSH (潰す)

T=TEAR (引き裂く)

C=CURL (丸める)

紅茶産業育成政策

http://www7b.biglobe.ne.jp/~yappi/tanosii-sekaisi/02_indo&SAasia/02-10_tea.html

◆産業革命で一般大衆へ広まる

産業革命の進展の中で、栄養はあるが作るのに時間がかかるスープやポタージュに代わって、ジャム付きのパンと砂糖・ミルク入り紅茶が「簡便食」としてもてはやされた。長時間労働の合間の短い食事時間や休憩時間にとる、甘くて温かい紅茶は、労働者になくてはならないものとなった。政府・産業資本家にとって、ミルクティーとジャム付きパンは、労働者をジンやアルコールから遠ざけ、**安価で勤勉な労働者づくりの武器**でもあった。また、この間、北米植民地にも本国から紅茶が広まった。植民地戦争のため財政難となったイギリス本国は、この茶の需要に目をつけ、東インド会社に茶の独占販売権を与える茶条令を出したが、これに対してボストン茶会事件が起こったのは、1773年のことであった。

皺

<https://kaden.watch.impress.co.jp/docs/column/lifestyle/1161954.html>

ローズヒップは、ビタミンCをレモンの10倍以上含有し、ハーブ界では「ビタミンCの爆弾」と呼ばれています。ビタミンCは、肌荒れ、シミ、シワ、たるみ、くすみ、日焼けによる色素沈着などを改善してくれるため、肌が紫外線を浴びたときに補給したい栄養素の代表です。

玉解き

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/3303>

tea ball breaking

茶の製造中にできる茶塊を解く操作のこと。近年すべて機械化されている。

篩分け

http://www.tokyo-cha.or.jp/entry2013/20130928_1906.html

お茶は仕上げ前の荒茶の状態では、本茶、棒、粉等が混在した状態になっていますが、そこから、棒、粉、柳葉（形状の大きな葉）などの出物を取り除き、お茶の形を揃え見栄えを良くする仕上げ作業がありますが、ここで活躍するのが篩です。

リーフスタイル

<http://oshiete.goo.ne.jp/qa/2990023.html>

茶葉の形状を表す用語です。

「茶葉の等級」に係わる言葉なので、その辺りを調べると分かるかと思います。

リーフスタイルは、葉っぱの形がそのまま残っているタイプのもの。
ブロークンタイプは、茶葉が細かく砕かれているものを言います。

ブロークンタイプ

<http://www.hoboshop.co.jp/tes%20rank.htm>

2) ブロークンタイプ・・・茶葉をカットして細かくしたもの。

W・マック・カーチャー

<https://hearvinyl.com/about-tea-chapter013/>

CTCというのは、以下の意味の頭文字のことです。

C=CRUSH (潰す)

T=TEAR (引き裂く)

C=CURL (丸める)

1930年ごろ、W・マック・カーチャという人物によって考察された製茶機です。

ローターバン機

<http://www.nittoh-tea.com/enjoy/knowledge/knowledge02.html>

半伝統的な製法。オーソドックス製法による揉捻工程の後に、葉を切断するローターバンという機械に通すことで、オーソドックス製法に近い香りと味わいを生かしながら、より短時間で抽出できます。