



お茶博士

知ってるかな?
お茶のこと

Enjoy
お茶Time!

ワシはお茶博士じゃよ。
日本茶について説明していこう!

1 お茶の種類



お茶は栽培方法や製造工程によって種類が分けられるんじゃ。

いろんなお茶を
楽しんでほしい
きゅう



きゅうす
ちゃん

栽培方法による種類

緑茶(日本茶)

おおいしたえん
覆下園

手間がかかり、収穫量も少ない覆下園は、**新芽に20日間以上覆い**をすることによって、柔らかく、濃い緑色の芽に育ちます。それによりお茶の旨みが増し、まろやかな味わいになります。

ろてんえん
露天園

日光を十分にあてて栽培されるため、上品な渋みとさわやかな味わいが特徴。国内で最も多いお茶の栽培方法です。

新芽を蒸して

揉まずに
乾燥

てん ちゃ
碾茶
(抹茶)

碾茶を石臼でひいたものが抹茶です。抹茶は「茶道」でおなじみです。

揉みながら
乾燥

ぎよくろ
玉露

覆下園で手間暇かけて作られ、とろりとした旨みと濃厚な味わいを楽しむことができます。

新芽を蒸して

揉みながら
乾燥

せん ちゃ
煎茶

旨味・渋み・苦味の絶妙なバランスが魅力。日常の様々なシーンにピッタリなお茶です。

製造工程による種類

製造工程による種類

ぎよくろ せん ちゃ
玉露 煎茶

玉露や煎茶を作る工程で他にも色んなお茶が出来上がるんじゃよ

かりがね
雁ヶ音

製造工程で茎の部分だけ集めたものです。さわやかな香りと甘みがあるのが特徴。

かわやなぎ
川柳

煎茶を仕上げる工程で出てくる大きな葉っぱを集めたものです。さっぱりとしながらも、少し渋みがあるのが特徴。

こなちゃ
粉茶

製造工程で選別された細かい部分を集めたものです。濃くてしっかりした味わいが特徴。

その他の種類

その他の種類

他にもいろんな種類のお茶があるんじゃよ

ほうじ茶

煎茶や川柳を混ぜ合わせ、強火でキツネ色になるまで焙じて香ばしさを引き出したものです。香ばしい香りで食事にもピッタリです。

げんまいちゃ
玄米茶

玉露や煎茶・川柳に玄米を混ぜたものです。玄米の香りが心地よく豊かな風味が味わえるお茶です。