

お茶のふしぎ

目白小学校

2-1

高山友里

むくじ

- はじめに… 1
- 糸エ茶のさんち… 2
- ほう茶・糸エ茶・ウーロン茶、もとはひとつのはよくぶつ… 3
- 元々西孝させるかさせないか… 4
- 2しゆるいのチャの木… 5
- 日本茶のしゆるい… 6
- 中国茶のしゆるい… 7
- 糸エ茶のしゆるい… 8
- 茶つみをして糸エ茶をつくらう… 9
- 茶つみの日… 10
- ほう茶をつってみよう… 14
- 糸エ茶をつってみよう… 16
- おや子糸エ茶 きょうしつにきてきました… 18
- フローズンブツレーティー… 19
- おいしい糸エ茶のいれ方… 20
- ミたんスタンドでアブタヌーンティー… 22
- しょうみまげんとほかんほうほう… 22
- じぶんのでつくったお茶をいれてみた… 23
- まとめ… 24
- さんこうにした本… 26

はじめに

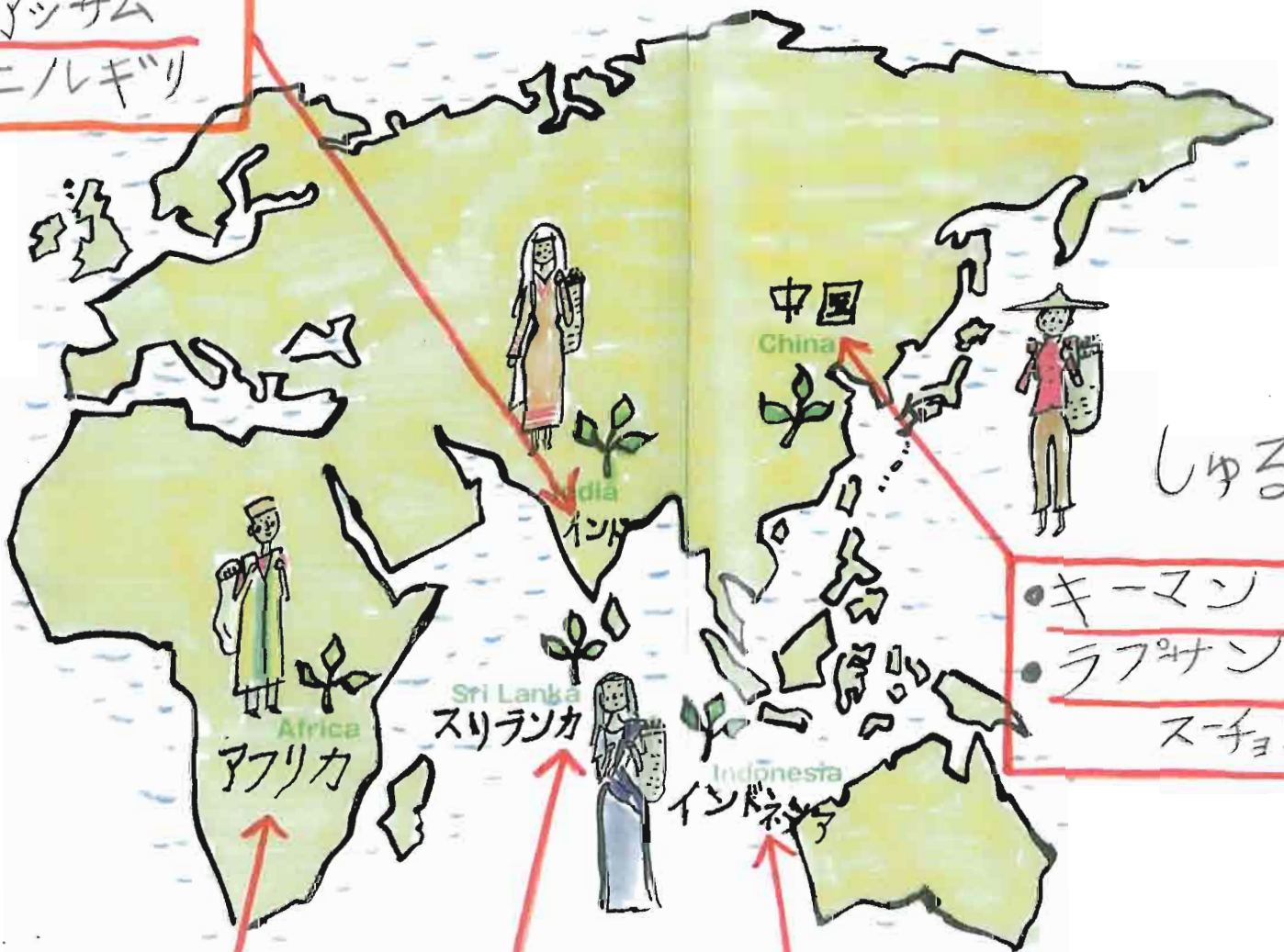
わたしはじゆうけんきゅうで糸エ茶についてしらべて
みようと思いました。なぜかというとおかあさん
とおねえちゃんとおか子の糸エ茶
きょうしつに行くことになったからで
す。おかあさんとおねえちゃんは
糸エ茶がすきでしたか。わたしはあ
まりのんだ"ことがなくてよくあからなか
ったので行く前にしらべて みることに
しました。



紅茶のさんち

せかいでつくられているお茶のおよそ8割
 りが紅茶だということを知っていますか？
 紅茶はそれだけせかい中の人びとに
 あいされているのみものなので。

- ダージリン
- アッサム
- ニルギリ



しゅるい

- キーマン
- ラフサン
- スーチョン

ティーバッグ
 ぶうの紅茶
 がたたくつくら
 れています。

- ケニア

- ウバ
- ティンブラ
- ヌワラエリヤ

• ジャワティー

日本のゆにゆりぶうトップは
 スリランカの紅茶です。

りよく茶・糸茶・ウーロン茶

もとはひとつのしょくぶつ

チャの木はツバキ科ツバキ属のじょう
りよくでひかくてきあんたんなあねたい
ちほうに生えている。ツバキやサザン



カのしんせきでチャドクガの
毛虫がつく。さわるとはれ
たりかぶれたりしてたいへ
ん。このチャの新芽から、緑
茶糸茶・ウーロン茶を
作ることができる。

どうしておなじ木でおいしい木であじの

どくがにさわると、あぶないよ

どくがやチャどくがの
よう虫には、どくの毛が
はえています。どくの
毛は、さなぎにもせい虫
(めす)にもあります。
さわったりしないように
しましょう。



ちがうお茶が
つくれるのだ
だらう。



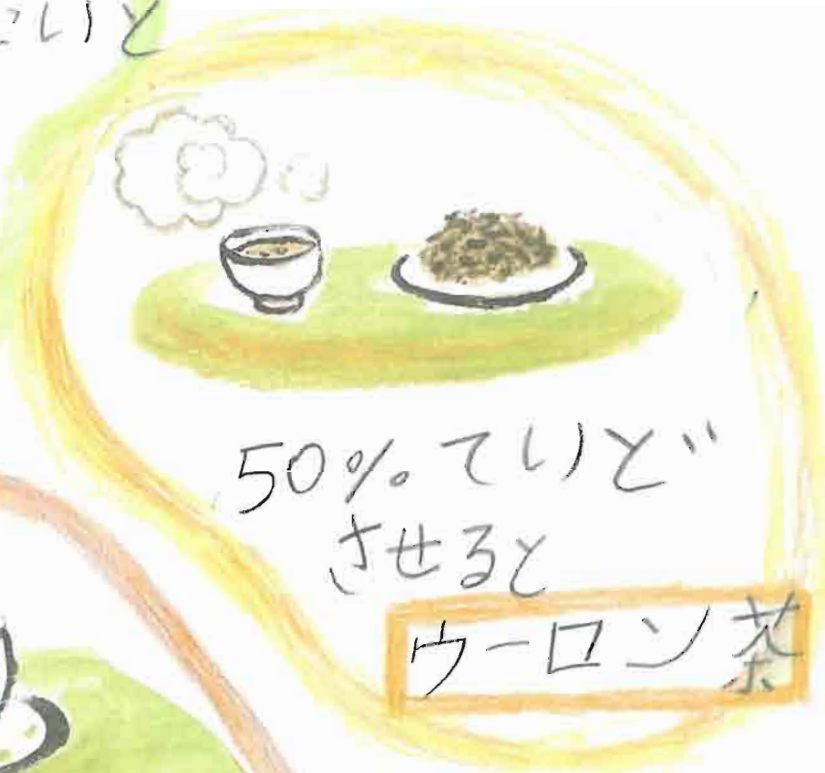
チャどくが★
2.5~3cm 夏~秋 にわ・公園・茶ばたけ
よう虫はつばきやチャなどの葉を食べます。



どくが★
3~4cm 夏 林
よう虫はいろいろな木の葉を食べます。

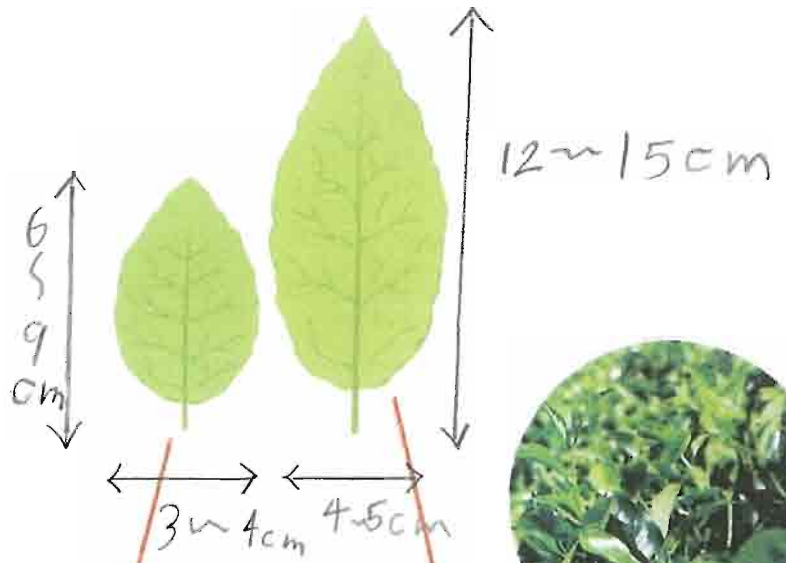
はっこう 発酵させるか、させないか

それはつんだ「チャのはを」はっこうさせるかどうかのちがいにによる。
チャの木からつんだ茶葉はそのままにしておくと茶のようにふくまれるタンニンやこうそによってさんさかすみ、はの色が茶色になる。これをはっこうという。



2しゅるいのちやの木

発酵させる度合いのちがいで、緑茶にな
 ったり紅茶になったりするのだけれど、
 やはり、チャの木の種類にも、緑茶向き
 のチャの木と紅茶向きのチャの木と2種
 類あるんだ。日本では、温暖な静岡県
 や鹿児島県などの茶産地で栽培されて
 いるチャの木は、葉が小さく樹高が低く、
 冬の寒さに比較的強い特徴を持つ「中国
 種」だ。これはおもに緑茶用原料として
 使われるよ。中国茶の原料となるのも、
 たいてい中国種のチャの木だ。中国の
 西南地方(四川省、雲南省、貴州省)の
 高地は熱帯・亜熱帯植物の宝庫だけれ
 ど、そこには、樹齢800年、樹高が5
 メートル以上でふたりがかりで抱えない
 と手が届かないくらい大きな大茶樹が
 生えているよ。中国種に対して、スリ
 ランカやインドなど熱帯や亜熱帯では
 耐寒性の弱い「アッサム種」のチャの木
 が栽培されているよ。中国種にくらべ
 て、葉が大きく樹高が高く、タンニン
 (渋みの成分)の含有量が多く、おもに紅
 茶用の原料として使われているんだ。



アッサム種



中国種



日本茶のしゅるい



煎茶 日常いちばんよく飲まれている茶。新芽を蒸してもんで乾燥したもの。上級品ほどうまみや香りがある。



手もみ茶 ほいろや釜で手作業によって、ていねいに、もんでつくった茶。針のように細長くできる。



深蒸し煎茶 煎茶の製造で、ふつより2~3倍長く蒸してつくった茶。粉が多く、香りは弱い味が濃く甘みがある。



玉露 よしず棚などで茶園をおおい直射日光をさけてうまみをふやして苦みをおさえて育てた高級茶。



抹茶 玉露とおなじように栽培し、蒸した葉をもまないで乾燥した碾茶を臼でひき、微粉にしたもの。おもに茶の湯に使う。



蒸し製玉緑茶 茶葉を蒸して殺青し、曲玉状(球状か半球状)にもみながら乾燥させてつくった茶。グリ茶ともいう。



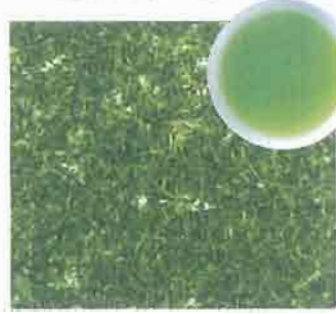
釜炒り製玉緑茶 茶葉を熱した釜で炒り、酸化酵素を不活性化する製法の緑茶。蒸し製とはちがった香りがある。



番茶 かたくなった新芽や茎などを原料とした茶で製法は煎茶とおなじ。



萎茶 茶を仕上げる過程で選別された茎を多く含む茶。茶の芽も少し入っているのでもうまみもある。



粉茶 茶の仕上げの過程でふるいわけされた粉末状の茶で水色が濃くうまみもある。すし屋で使われる。



ほうじ茶 番茶や煎茶を強火で炒り、香ばしい香りをだした茶。



玄米茶 番茶や煎茶に高圧で炒った玄米などをまぜた茶。

中国茶のしゅるい



龍井茶 浙江省西湖周辺でつくられる中国を代表する緑茶。釜で炒って発酵(酸化)を止める不発酵茶。



黄山毛峰 安徽省黄山を産地とする。宋の時代からある緑茶。茶葉が黄白色の産毛におわれているのが特徴。



白毫銀針 代表的な白茶。白茶は、白いうぶ毛のある新芽を弱発酵させ針のように細長くつくる。福建省でつくられる。



白牡丹 白茶で、白毫銀針は新芽だけ、または新芽と1葉をつむが、白牡丹は2葉までつむ。まろやかな味。



君山銀針 代表的な黄茶。ごくわずかに後発酵させるが、むしろ緑茶に近いお茶。湖南省の君山島が産地。



武夷岩茶 福建省武夷山が産地の青茶。緑茶と紅茶の中間の半発酵茶で、香り高く力強いお茶。



鉄観音 日本でもよく知られている、代表的な青茶。福建省安溪県で鉄観音種という品種からつくられる。



鳳凰単欏 香りの豊かな青茶で、広東省鳳凰山が産地。古い水仙種の一株(単欏)からとった茶葉だけを使ってつくる。



凍頂烏龍茶 福建省の青茶用のチャを台湾の凍頂山に植えつけた台湾を代表する青茶。日本でも人気のウーロン茶。



文山包種茶 台湾台北県の文山でつくられる包種茶。緑茶に近い青茶で、ランの花の香りがする。



普洱茶 代表的な雲南省の黒茶。茶葉を釜で炒って、少しもんだあとに積んで微生物で発酵、乾燥した後発酵茶。



茉莉龍珠 代表的な花茶のひとつで、緑茶にジャスミンの花をまぜて香りをつけた茶。ウーロン茶を使ったものもある。

紅茶のしゅるい



ダージリン (インド) 生産量が少ないので高価。淡い、フレッシュな香りが好まれる。写真は一番摘みのもの。



アッサム (インド) 濃厚で強い味。黒みがかった赤い水色で、ミルクティーに向く。



ニルギリ (インド) 渋みが少なく、風味もとくにくせがない。万能タイプの紅茶。



ウバ (スリランカ(セイロン)) 心地よい刺激のある渋みがある。ダージリン、祁門にらぶ世界三大紅茶のひとつ。



ヌワラエリア (スリランカ(セイロン)) 緑茶を思わせる渋みに、花のようにすがすがしい香りがある。



ディンブラ (スリランカ(セイロン)) バランスのとれた紅茶で、口あたりもまろやか。



祁門 (中国) パンが焼き上がった石釜のような匂いが、西洋人に人気。渋みは少なく、味はまろやか。



正山小種 (中国) 世界最初の紅茶産地として有名。独特の薫製の香りがある。ラブサンスーチョンともいう。



ジャワ (インドネシア) 味は渋みが少なくまろやかで、さわやかな香りがある。こくは少ないが後味はさらっとしている。



ケニヤ (アフリカ) 味はすっきりとした渋みがあり、こくと甘みがある。

茶つみをして糸エ茶をつくる?

糸エ茶のつくりかたをしらべたら生の茶葉があればじぶんのいえでもりよく茶や糸エ茶がづくることがわかりました。つくってみたいと思ったけど、茶つみのきせつは5月なので7月はかうことができません。こまて インターネットでしらべていたら、さやま茶でゆうめいな入間市にお茶のはくぶつかんを見つけました。

でんちできいてみると、なんと!はくぶつかんのかたのごこういで茶つみをさせてもらえることになったので、あちやどりがたいいがかおちっいてからということて茶つみの日は8月14日になりました。

8月14日(木)茶つみの日



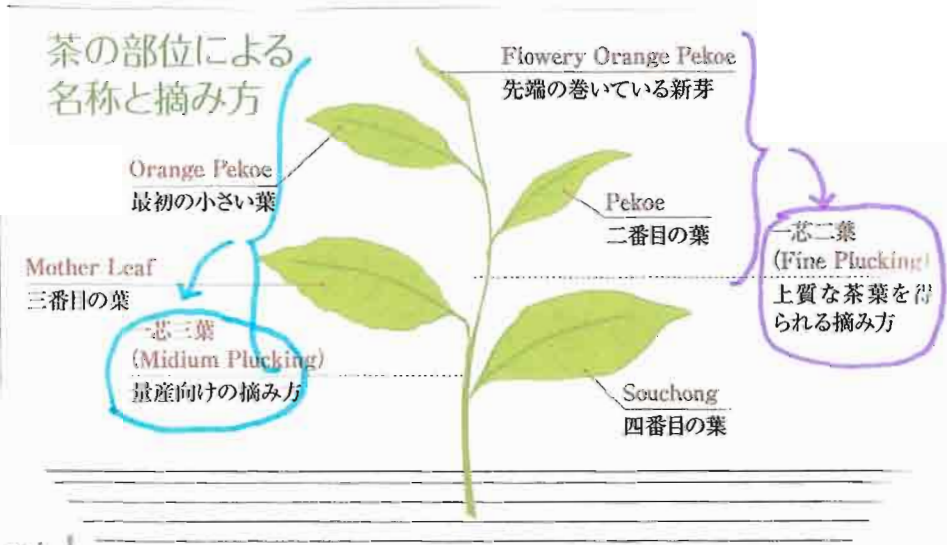
(見わたすかき茶畑の人間市
茶どころ通り)

つんだのははくぶつかんのしきち内
です。あついと大へんなつので
朝月9日寺からさぎうかいし。チャドクガ
にちゅういして長そで長スボン手ぶく



ろをつ
けま
した。





いっしんによう
 一芯二葉を摘みます。くきをひきちぎ
 らないようやさしく人さしゆびのよこは
 らとおやゆびでつまんであく手をする
 ように上にひきます。するとポツッとぬけ
 るようにつまます。
 生の茶葉はとてもすがすがしい
 かがりかします。

お茶の花とつぼみ



ふつうは秋（10月ごろ）にさくのに8月にさい
ていてびっくり。白くてかわいい花です。
やっぱりリッパキにいます。



つみおわたらお茶をはかいて、
りよく茶と糸工茶のつくりかたを
おしえていただきました。は。は。は220
グラム ありました。

きたあろ
表さん
中貝依



おたへ
小田音部さん

大へんおせめになりました。
ありがとうございました。



さ山茶コーラ
のんでみました。
においがあまくて
あじはお茶とコーラ
でした。

りょく茶をつつてみよう!

ざりゅう・生茶葉・ホットプレート

ざる・クッキングペーパー

・(手ぶくろ)・さいばし

りょく茶はつんでからすぐ
つくらないと葉から出るねっで
わるいにおいかわたり色が
茶色になっておいしいお茶が
できない。

① ホットプレートを 200~250℃にあたためて

茶葉を入れる。

② ふたをして、しずかにホットプレートをゆすり

こげないようにする。

いちどふたをとり、すばやくまぜてふたをする。

茶葉がしおれ青くさみがなくなり、こげるような

あまいかおりが出たところでとり出す。

(この間 3~4分)

③ とり出した茶葉をザルの上に広げ、

さましてからもむ。(5~6分)





④ ホットプレートのおんどを 100~150℃にして、
ふたたび茶葉を入れかき回しながらかわかし、
またとり出してもむ。これを4~5回くりかえす。
気をつけることは、さましてしなやかになってから
もむこと・ぜったいこがさないこと。



⑤ しあげかんそう

ホットプレート (100~120℃) の上に
クッキングペーパーをしき、
茶葉を広げかきまぜながらかんそうさせて
できあがり！

40グラムの
はっばから
13グラム
できた



あまくて
こうはしい
かおり

糸工茶をつくってみよう!

ざいりょう

- ・生葉・ビニールぶくろ・バケツ
- ・ザル・タオル・さらキッチンペーパー

① つんだ茶葉を一ばんかけぼし。くさっぱいへん

② もむ

茶葉をビニールぶくろに入れて、

せんたくいたの上で体じゅうをかけて強くもむ。

(1 時間ほど)

ときどきぶくろをひらいて、においや色のへんかを見る。

空気が入って、さんかそくしんにもなる。

③ やく 60°Cのおゆをバケツに入れ、ザルとぬれタオルで

茶葉が入るサウナぶろをつくる。

(おゆのりょうは、水めん^①にザルのおしりがあたらない

ていど)

④ 茶葉をぬれタオルでおおった後、

かわいたタオルを 2まいかける。

⑤ 15 分ごとに茶葉の上下をきりかえす。

なにおいに
なった。



1時間もむのは
大へん! 2回ビニール
ぶくろががらぶけた!



⑥ かわかす

さらにキッチンペーパーをして、むした葉をのせ

ドーナツのかたちにする。(ねつの通りをよくするため)



⑦ 600Wのでんしレンジであたためる。

(強で3分)

⑧ ザルの上にあけてかきまぜながら、
手の中につつまこむようにしてグッと
体じゅうをかけてもむ。

⑨ 4回あたためて(2分ずつ)もむ。

⑩ かんそうがすすんで黒くなり、くきがパチンと
おれるようになったらできあがり！



りよく茶とは
せんせん
かありが
ちがう!

糸工茶がで
きた!



54グラム



つきの日(おま
て)28グラム



できあがり
17グラム

17

8月21日(木)

夏休み!おや子糸エ茶
きょうしつにイテてきました。



糸エ茶のれきしやマナーを学び、おいしい
糸エ茶やアイスティーの入れかたをおしえ
てもらいました。





ウエルカムドリンク。
 アナと雪の女王をイメージしたそ
 うです。あまくておいしかったです。

* フローズンブルーティー

- <材料> グラス 3~4 杯分
 ティーバッグ (リプトンイエローラベル) 4 個
 お湯 300ml
 グラニュー糖 30g
 アイスキャンディー (ラムネ味) 適量
 氷 適量

レモン } スノースタイル用
 グラニュー糖 } (グラスの縁にレモン汁を塗り、グラニュー糖をまぶす)

<作り方>

- ① グラスをスノースタイルにする。
- ② あたためたポットにお湯をそそぐ。
- ③ ティーバッグを入れ、ふたをして1分間むらす。
- ④ 時間になったら、ティーバッグを軽くふってとりだす。
- ⑤ ④にグラニュー糖を加えて、よく溶かす。
- ⑥ 氷をグラスの上までいれ、上から⑤のホットティーをそそぐ。
- ⑦ いただいたアイスキャンディーをのせる。

おいしい紅茶のいれ方 ～ゴールデンルール～

ティーバッグ

1.



あたためたカップに
沸騰したお湯を注ぎ
ティーバッグをいれます。

2.



ふたをして
蒸らします

↑1分間

3.



ティーバッグを
軽くふって
とりだします。



アイスティー

濃くいれたホットティーを
氷をいれたグラスに注ぎます。



ホットティー

1. ポットはあたためておきます。



2. 紅茶の葉は正しくはかります。



人ずつ
×3g

3.



沸騰したお湯を注ぎます。

4. ふたをして蒸らします。



3分

5.



カップに注いでできあがり！！

おいしい
糸工茶を入
れるコツは
おんどの
いい

くみたての水
で、くいきを
たくさんふく
んだふくんだ
ぬっとうをつか
う。なるべく
高いいちが
らポットにお
ゆをそそぐ。



ミだんスタッドでアフタヌーンティー♥

ペイストリー

スコーン

(クロテッド

クリームと

ジャムを

つけてたべ

ます。)

サンドイッチ

(上にのってい

るやさしいパン

のかんそうをふ

せぐため。)



きほんは下のだんからじゅんにいただきます。

しょうみきげんとほかんほうほう

✿ 糸工茶のしょうみきげんは？

糸工茶はかおりがいのち。かってきたら、
みっぺいせいのあるかんにうっし、かいらうしたも
のは2-3か月でのみきりましよう

✿ ほかんある時はれいそ"うこに入れたほうか"

いい？ 出し入れするたびにきやうげきなかんどし
にさらされ、品しつのがれっかをまぬいてしまふ。
ちよくしゃ日光のあたらない、しつ気の少ない
は"よにはむんましよう。

じいんでつくったお茶をいれてみた



ちゃんと糸紅茶になっている！
なんとなくフルーティーなかんじがする。
りよく茶もちゃんと日本茶のあい。



出がらしも、りよく茶はみどり色、
糸紅茶は茶色になった。

まとめ

じぶんできりよく茶糸エ茶と糸エ茶が
つくれてかんどうしました。

茶つみ体けんなどいも、はいぬでの
けいけんでした。本んでしらべてしゆるい
のはっほで本どうにちがうしゆるいの
お茶がてきるのかなと思っていま
したか本どうでした。これから

じぶんがしらないことおふしぎに思った
ことは本でしらべたり、

せんもんの人にきいたりいらけんをしたり
してたしかぬるのがいいと思いいました。

糸エ茶はまたあたしにはおとなめ
あじだ"と思いうけど"これから

お茶会をしたりしてみたいです。

はっほをお茶にするとおもきは $\frac{1}{5}$ に
なるそうですが、今回は 220グラムの
のはっほから30グラムのお茶になりま
した。少なくなったのは水分をとはいし

さんこうにした本

- つくってあそぼう25 茶の絵本 ますざわたけお・やまふくあけみ 農文協
(豊島区立中央図書館)
- 紅茶図鑑 谷口安宏 日本文芸社 (豊島区立中央図書館)
- はずむ時間を紅茶から。リプトンおいしい楽しい紅茶推進チーム編 旭屋出版
- 紅茶の教科書 磯淵猛 新星出版社
- 大好き!アフタヌーンティー 辰巳出版
- 夏休み親子紅茶教室テキスト リプトンティースクールギンザ
- 狭山茶の歴史と現在 入間市博物館



りよく茶



糸工茶



