



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



**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**

**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。

ぎよくろ せん ちゃ  
**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。