

中国茶について

発酵度の違い		製法の違いと特徴	主な銘柄
不発酵茶	緑茶	茶葉を釜煎りし、葉の発酵を止めて仕上げる不発酵茶。中国では生産量、消費量ともに第一位のお茶。日本の緑茶によく似ているが、日本茶の場合は蒸して発酵を止めるので風味が微妙に違う。	黄山毛峰、龍井茶、碧螺春、雨花茶
微発酵茶	白茶	白い産毛に包まれた芽の部分だけ、あるいは若葉と混ぜて作る程度の発酵茶です。色は淡く、味はさわやかな清涼感が特徴です。 製法：採摘⇒萎凋⇒乾燥（火入れ）	白毫銀、白牡丹、寿眉
半発酵茶	青茶	白茶よりも発酵を進めた半発酵茶。お馴染みの鉄観音や烏龍茶がこの青茶にあたる。福建省と台湾が主産地で、小さな急須で飲む工夫茶は主に青茶の飲み方で日本でも最近では若い女性に人気に。香のよい花のような芳香が特徴。	包種、凍頂烏、白毫烏、高山、武夷岩茶
後微発酵茶	黄茶	茶葉に火を通して乾燥させ、まだ熱のあるうちに積み上げて菌を付け、軽く発酵させた後発酵茶。高級茶の部類に入り、香のよさと清涼感のある味わいが特徴。 製法：採摘⇒殺青⇒揉捻⇒火共⇒悶黄⇒乾燥	君山銀、蒙頂黄、霍山黄
後発酵茶	黒茶	精製茶に麴菌をつけ、長期間発酵させたお茶。後から発酵させるので、黄茶同様に後発酵茶に分類される。積み重ねた茶葉を高温多湿な状態にし、脂肪分解の働きを持つ微生物を繁殖させる。	プーアール茶、六堡茶
全発酵茶	紅茶	完全に茶葉を発酵させた全発酵茶。発酵を促すために、よく揉捻したり茶葉を裁断したりする。	祁門紅茶（キーマン）：世界三大紅茶のひとつで、ヨーロッパでは中国茶のブルゴーニュワインとも。 正山小種（ラブサンスーチョン）：スーチョンを松の木で薫し、香りをつけたもので珍重される。
その他	花茶	緑茶や烏龍茶などに花の香りをつけた茶。バラやジャスミン、金木犀などで花の香りを楽しむ。	茉莉花茶（ジャスミン）、玫瑰茶（メイクイ）、桂花烏龍茶、菊花茶

産地や茶樹、茶の形などで茶名がつけられるが、実際には数百種もあるというのが中国茶の世界。元は“カメリヤ・シネンシス”というツバキ科の木が茶葉のルーツ。