

煎茶

4月の下旬から5月の上旬に摘まれた一番茶のものは味・香りともに最高といわれ、2番茶、3番茶となるにつれ、グレードが下がるが煎茶はおもに1番静岡茶生産量は全国一。天竜茶、本山茶と2番茶が使われる。生葉を蒸す、揉む、乾燥させる過程をへてつくられ、各産地の風土を反映した味わいの煎茶がある。日本茶の生産量の8割ほどにあたりポピュラーな緑茶。



玉露

製法は基本的に煎茶とかわらないが、茶葉の栽培方法が煎茶は太陽をたっぷりとあてて育てるのに対し、玉露は覆下栽培（オオイシタサイバイ）と呼ばれる直射日光をさえぎった方法で育てる。こうするとうまみ成分であるテアニンが増え、独特の甘味とうまみに富んだ茶葉となる。カフェインや葉緑素も豊富でそのおいしさを引き出すため、ぬるめのお湯で時間をかけて抽出するのがポイント。



茎茶

煎茶や玉露をつくる過程で出る茎や葉軸の部分を集めたお茶。もとの茶葉が良質であれば品質も良く、中でも玉露の茎茶は「雁が音」と呼ばれ独特風味がある。茎茶を棒茶と呼ぶところもある。葉茶と違い、二煎、三煎と飲むことはしない。



深蒸し煎茶

茶葉を通常の2～3倍の時間をかけて蒸した煎茶。普通の煎茶より香りはやや落ちるが、渋みや苦みが抑えられ、甘味とコクのある味がでる。蒸し時間が長いいため茶葉の組織がもろくなっているため抽出時間が短いのが特徴。冷煎茶にも最適。



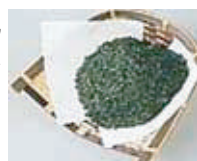
抹茶

覆下栽培した茶葉を蒸したあと、揉まずに乾燥させ、葉脈や茎の部分を取り除く。この状態のものを碾茶（テンチャ）といい、これを石臼で挽いて粉状にしたのが抹茶。



芽茶

煎茶や玉露をつくる過程で、くると丸まった芽の部分を集めたもの。濃厚な味で何煎も飲めるのが特徴だが葉が開くのに時間がかかるので、一煎目は時間をかけて抽出する。



ほうじ茶

番茶を高温で炒り独特の香味を出したお茶。茶葉に含まれるカフェインやタンニンが少ないので味がやさしくさっぱりとした口当たり。



玄米茶

玄米を炒ったものを、番茶や煎茶に加えたお茶。玄米がもち米かうち米かで多少味が異なるが、一般にもち米の方が香りが高く上級品といわれる。



京番茶

製造法はほうじ茶と似ているが、三番茶や四番茶を摘み、茎などがついたままの葉を蒸し、揉まずに天日乾燥し、炒ってつくる。煮出してのむ。



粉茶

煎茶や玉露の製造過程で出た粉の部分でつくられる。寿司屋のあがり粉茶で、上級煎茶の粉茶が使われる。



番茶

5月に収穫される新茶（一番茶）と、二番茶、三番茶、そして四番茶（秋頃摘む）を番茶と呼ぶ。最近では煎茶にする葉を摘んだあとのかたい葉や、煎茶の製造過程でのぞかれた葉や茎が使われる。一番茶の製造過程で除いた大きな葉を集めたものは「川柳」と呼ばれ上級品。

