

紅茶の夜



5年1組マダワラ咲希奈

目次

- ・ はじめに 1
- ・ 言わねるちしき 2

第1章 ～系工茶はどようにい作られ るのか～

- ・ 1-1 お茶の原料 3～4
- ・ 1-2 4やの木について 5～7
- ・ 1-3 お茶の種類員と作りちのちがい 8～9
- ・ 1-4 系工茶の作りち 10～19

第2章 ～系工茶が食欠まれぶうになつた 歴史～

- ・ 2-1 人とお茶の出会い 20
- ・ 2-2 アジアからヨーロッパへ 21
- ・ 2-3 イギリスと系工茶 22～23
- ・ 2-4 系工茶と戦争 24～25
- ・ 2-5 戦争後の系工茶 26～27
- ・ 2-6 系工茶のフランドーショ 28
- ・ 2-7 現ざいの系工茶の産地 29

第3章 ～どうして系工茶はたくはん の人に食欠まれているのか～

- ・ 3-1 世界で系工茶を食欠む人々 30～31
- ・ 3-2 系工茶の食欠みち 32～35
- ・ 3-3 系工茶の成分と文力能 36～37
- ・ 3-4 系工茶のおいしい入れち 38～39
- ・ まとめ 40～41
- ・ 資料・参考文けん

はじめに 

私は、この夏父の故郷であるスリランカに久しぶりにお邪魔に行くことになりました。スリランカといえは、セイロンティーで有名な紅茶の名産地です。

そして父は「キリTEE」とよばれるミルクティーを毎朝かかさずに食卓でいます。

スリランカでは朝と夕方4時ごろ紅茶を飲む習慣があります。

私は「キリTEE」がおいしいということは知っていますが、紅茶はどのように育てられ、どのような種類があるのかなど改めて考えてみると紅茶について知らないことがたくさんありました。

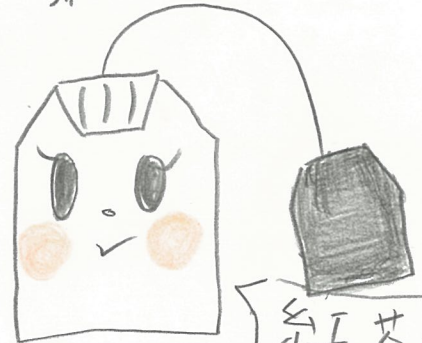
スリランカに行く間に紅茶について知っておきたいと思い調べ学習のテーマを紅茶の旅にしました。

茶くん



たしかに
紅茶は
茶葉から
どうやって
のめるように
なるのかって
あかんない

ティーバックちゃん



紅茶のことなら
まかせて!

調べる方法

まず紅茶について何を調べるのか気になることを

○ リストアップし、

- ・紅茶はどのように作られるのか？
 - ・紅茶が飲まれるようになった歴史
 - ・どうして紅茶はたくさんの人に飲まれているのか？
- を主に調べることにしました。

調べ方は、図書館で借りてきた本と
インターネットで小情報を取り、

お茶の文化創造博物館やスリランカで
茶園や工場へ行って調べます。



紅茶の旅、楽しめー



お茶の文化
創造博物館

OCHA CULTURE CREATION MUSEUM

一般:500円

学生:300円

No. 007116

第1章

～系I茶はどのように作られるのか?～

1-1 お茶の原料

アッサム木種

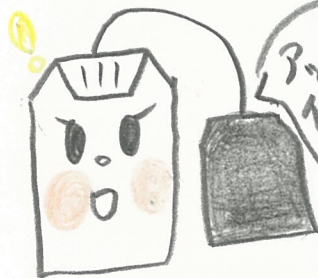
系I茶の原料は「カメリア・シネンシス」というツノビキ木斗の木植物。(常緑低木で別名(茶の木))

実は系I茶も系II茶もウーロン茶も同じ茶の木の葉から作られます。



茶の木は大きく分けると中国木種とアッサム木種の2つの木種タイプがあります。

中国木種





月4リホアラデア 2006上ヨリ

チャの実

花が咲いた1年々後に
実がなって1〜数個の
たねができる



(スリランカにて母 さつえい)

どちらの葉を使っても加工の仕方によって
糸緑茶・糸紅茶・ウーロン茶を作ることができます

アッサム種の葉

チャの花

白い花が枝先に
咲くが、茶園では
チャの葉に養分が
いくように枝先を
かすので花は少ない



知の木でツバキ科
の木直物なんだ

たしかに葉に
光沢がある
ところがいてるね

中国種の葉



およそ10センチ

およそ26センチ

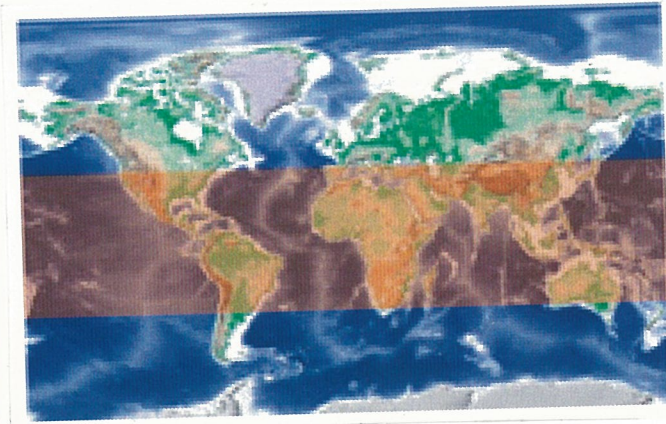


1-2 茶の木の特長

茶の木は亜熱帯植物でその一部がお茶に使われます。
また日かげに強いのも特長です。

茶の木は亜熱帯植物

茶の育成に必要としている気象条件は
年間平均気温 13℃以上
最低気温平均 2〜3℃
降水量平均 1300〜1400mm以上

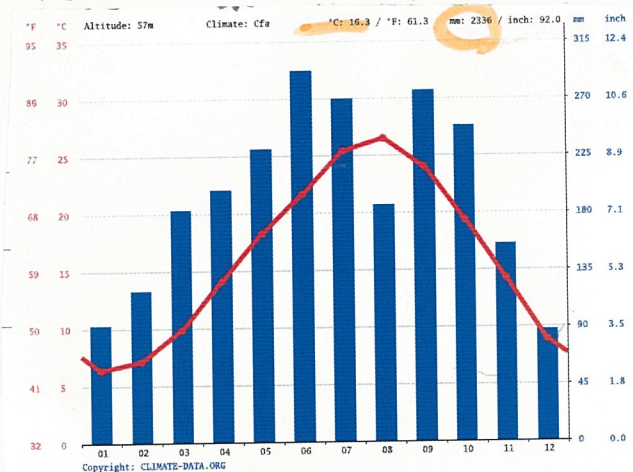


ティーベルト
土也帯

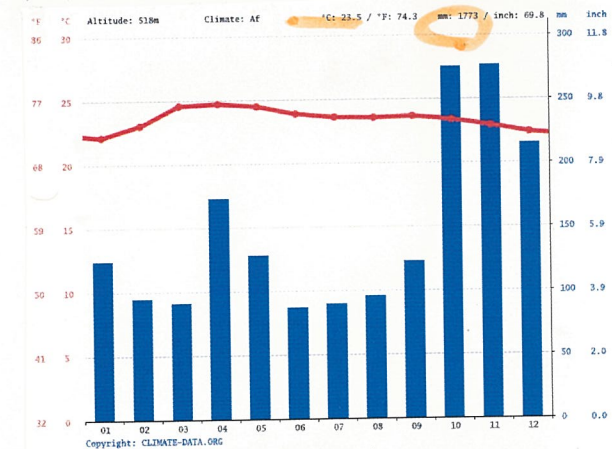
図引用 神戸紅茶webページ - 注1

この条件をクリアしているのが熱帯・亜熱帯で、あたためく降水量が多いところです。

静岡県-御前崎市の雨温図



スリランカ-キレデーの雨温図

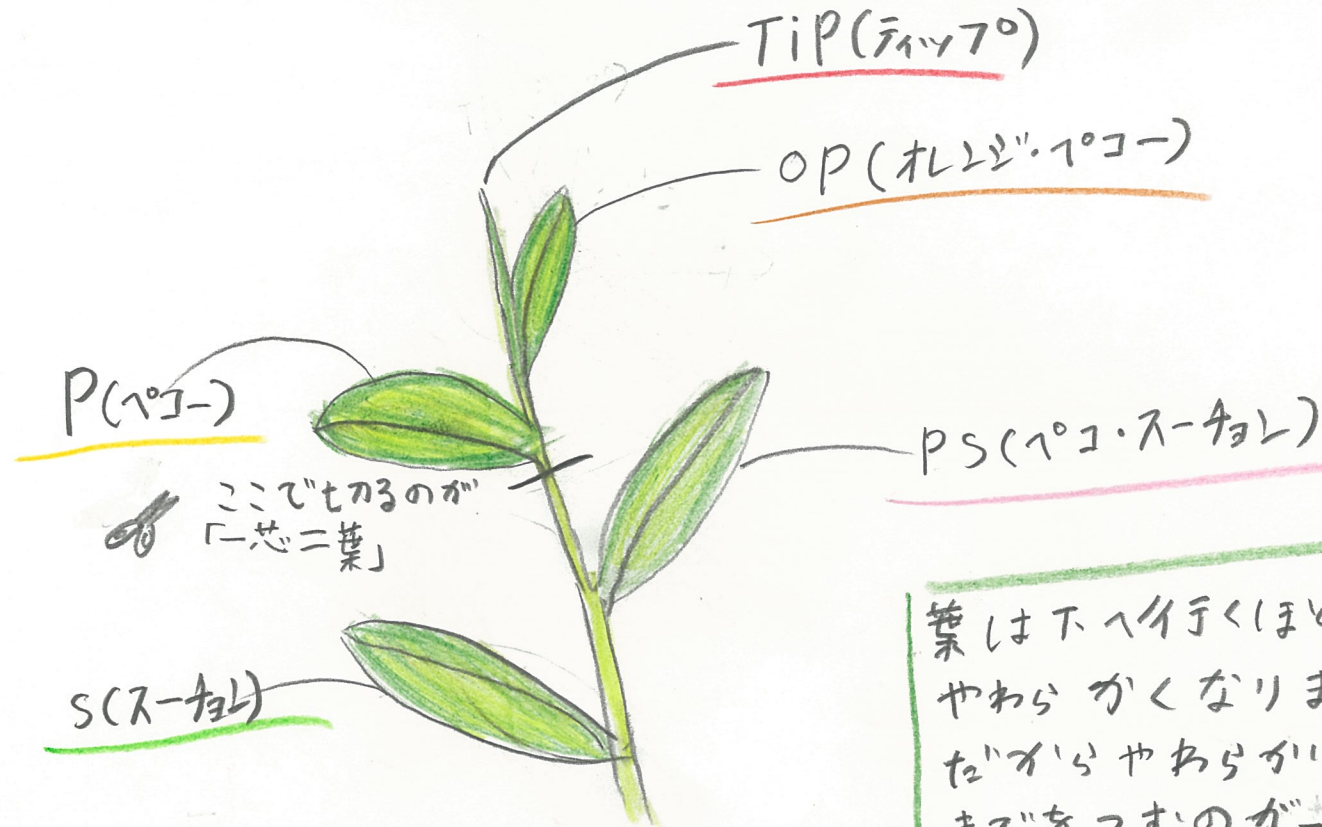


グラフ引用 各都市の気候データwebページ - 注2

グラフの形は全くちがいますが両方平均気温も降水量も条件をクリアしています。

糸茶も紅茶も木の若い芽が主に飲むお茶になります。

特に、紅茶の茶葉には上から トップ5 まで名前がつけられています。



150年以上前は茶葉の「見た目の良さ重視」していたので部位ごとく
み分けをしていました。が、味重視の現在は一芯二葉や一芯三葉でも
つまみ取っています。

チャの木は日かげに強い

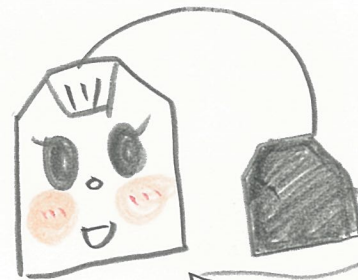
チャはかなり長いこと日光を強くさえぎられても
もやしみたいにならずに葉が黄色
ぽくなりません。

それどころか葉は濃い緑色になり葉はうすく
やわらかくなってアミのさんなど不たくさん入り
味がよくなります。



撮影 / 自分 スリランカにて

スリランカの山岳地帯は昼と夜の寒たん
差が大きいくキリが鋭生しこのキリが
日差しをおさえて葉の成分がかわり
特有な風味のセイロンティーが生まれてる
といわれています。



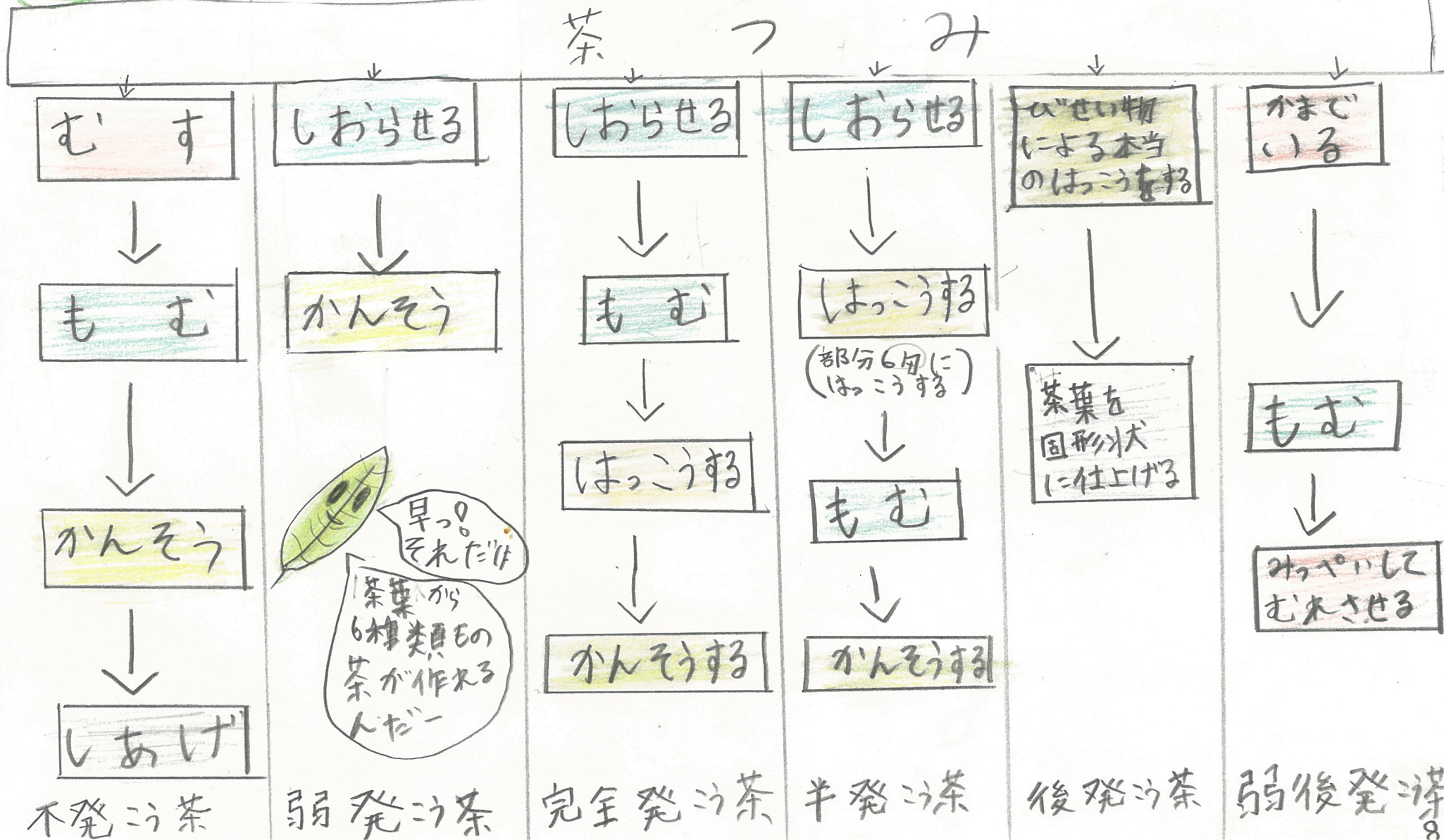
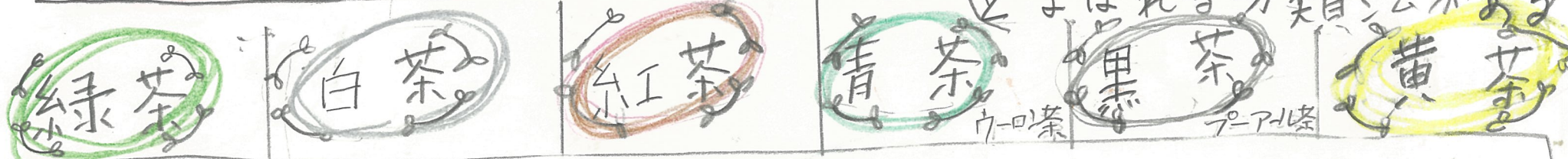
日本の玉ろやま。茶は
1番茶をつむ20~30日前
から日光を半分以上さえぎって
さらにしゅうかくまでほとんどの
光をさえぎって育てるそう
です。手間ひまかけた日本の
高系及茶!



植物は太陽の光がひつ用だけ
ど 私はいじょうぶなのよ

1-3 お茶の種類と作り方のちがいは何?

(中国の六大基本茶類)
よばれる分類方法がある



前のページの表では、すべてのお茶のルーツといわれる中国茶を大まかに6つに分けて(6大分類)の作り方のちがいをまとめました。

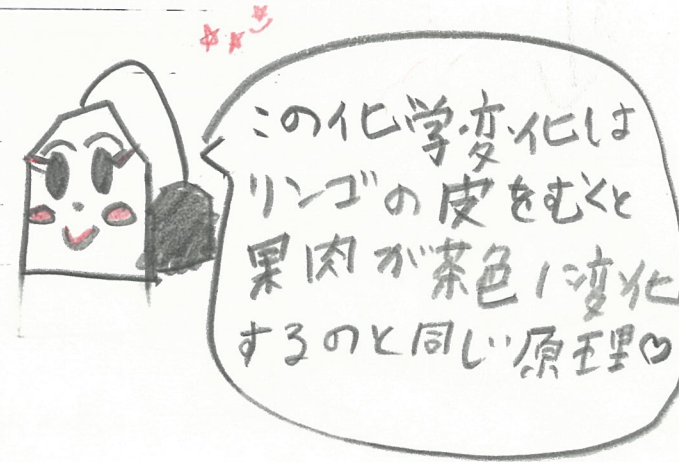
ポイントとなるのは、発酵です。

緑茶は茶つみした後すぐに(熱を加え)、天然の少し乳酸菌や酵素が働きかないようにする不発酵のお茶です。

紅茶は茶つみして生かおきの茶葉をもみ(傷つける)茶葉の中にあるタンニンと酵素が化学変化をおこし、茶葉の色が変化していきます。「完全発酵茶」や半発酵茶として分けられます。

青茶はウーロン茶として知られる半発酵茶です。部分的に発酵させ、熱を加えて化学変化を止めます。

★紅茶やウーロン茶(青茶)は微生物による発酵ではありませんが、「酸化発酵」とよんでいます。



黒茶はプーアル茶として知られていますが、微生物による発酵と後発酵のお茶で、黄茶も黒茶ほど強い発酵ではないけど菌による発酵を弱後発酵茶のお茶です。

1-4 紅茶の作り方

紅茶のせい品ができるまで2つの
せい法があります

1 オーソボックス せい法

1は、こうやって作ります。

① 茶葉をつむ

つむのと時間
は、15分

② しおらせて水分を減らす

③ 茶葉をもむ

④ 発酵させる

⑤ かんそうさせる

⑥ グレード分け

→ どのくらいいい!



CTCの意味は、

Crush (クラッシュ) つぶす

Tear (ティア) ひきさく

Curl (カール) むめるです
主にティーバックの中身として利用
されています。

CTC せい法

① 茶葉をつむ

② しおらせて水分を減らす

③ 切だん機で茶葉をねじり切る

④ つぶして、ひきさいて、むめる。CTC

⑤ 発酵させる

⑥ かんそうさせる

⑦ グレード分け

系I茶は「オーソドックスセリシ法」と「CTCセリシ法」の
2つが主な作り方ですが、

スリランカではもむ^ミてい^ミの後^ミにローターバンという

糸田かく切る工程が入る「セミオーソドックスセリシ法」という作り方があります。

セミ・オーソドックスセリシ法

スリランカで見学した工場は、この
セリシ法でした。茶葉から具販売までと
のように作られているのか詳しく説明
します

① 茶葉をつむ

実際の茶つみを見てみると、すごく早いスピードで手を動かして茶葉をつんで
いきます。つむポイントを知ると「のびているところをつんで短いものは来週用に身裁して
おく」と言っていました。よく一芯二葉でつむと言われますがこの茶園は意外に一芯四葉まで
さまざまながさがありました



② 重さを計る

茶畑から採ってきた茶葉を計るためのふくろに入れ
変えて計量します。この日は3人で朝9時～午後2時まで
(5時間)茶採りして合計69,95kgでした



* 撮影／母 スリランカにて



*

③ トラックで

工場まで運ぶ

見えないうけい
ニトラック



*

④ しおらせて水分を飛ばす

つみとった茶葉を工場フロアの半分以上を占めるほど広い台の上にのせ一定のあつさになります。

その後大きな温風機で温かい風を15~20時間ほど当てて葉の水分を半分以上じゅう発させます。



撮影/母 スリランカにて*



*

⑤ 茶葉をもむ

茶葉をもみにむ作業によって発酵が始まる。約30分ほどもみにみねいり圧力をかけて葉の糸細胞をすべてこわすようにします。

茶葉をおじりながらおさえつけ、もみにむ木製木箱



*

⑥ カットする (ローターバン)

この工程を入れると セリ・ホリドックス
セイ法とよはれ、ブローケンタイプの
糸田かな茶葉にしていきます。
内部には「4」のベンド」という部品
があり、これをまわしながら茶葉をひば
り、3/4の状態に。糸田かさは調節
可能でこれを3回くり返してすべて小さな
茶葉にカットします。



撮影／母 スリランカにて *



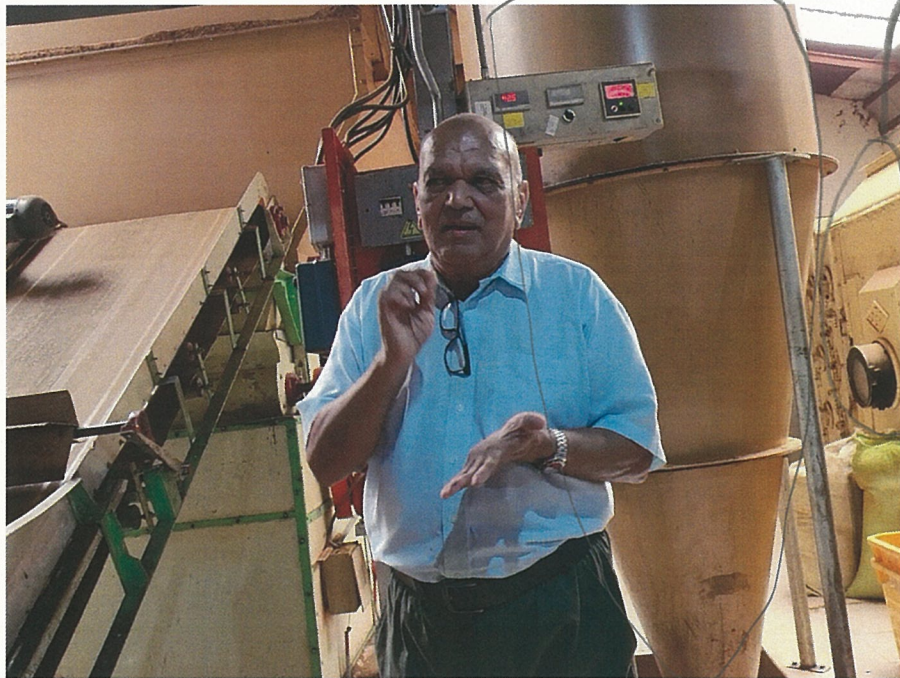
*

⑦ 発酵させる。

カットした茶葉を糸で2時間程広げて
おき色や香りの変化をみて時間を
調節します。

⑧ かんそうさせる。

説明してくれているおじさんの後ろに写っ
ているのがかんそうさせる機械です。
糸を130℃くらいにヒーターを上げ約20分熱風
水分をとばし発酵を止めます。



糸

糸

でか?

⑨ グレード分け

一番重要なのは、大きさを分け
ることです。

これは茶葉の大きさによって
糸茶の色がお湯にとけだす
時間が変わるの、マーケット
(仕入をする会社など)は同じ大
きさの茶葉を求めているからです。



グレートわけをもっと詳しく?

① クラス分け... 茶葉の大きさを分ける

ティーパック用

名前	ホールリーフ	ブロークンリーフ	ファニングス	ダスト
サイズ	 7~12mm	 2~3mm	 1~2mm	 1mm以下の米粉末
	OP オレンジペコー 	BOP ブロークンオレンジペコー 	BOPF ブロークンオレンジペコーファニングス 	D ダスト 

写真引用 世界の名茶事典 - 講談社 P 24 - 25

② グレート分け... 芯芽の質や割合で各クラスの中での等級付けをする

BOPF
 Broken (カットした)
 lang (オレンジ)
 pekoe (ペコ)
 Fanning (ファニングス)

BOP
 Broken (カットした)
 orange (オレンジ)
 pekoe (ペコ)



撮影 / 自分 家にある紅茶

STGFOP
 Special (スペシャルな)
 Tipplly (芯芽の多い)
 Golden (黄金色の)
 Flowery (花のよな)
 Orange (オレンジ)
 pekoe (ペコ) あっすこ

という意味のグレート

! アルファベットがタリほど高級になる!

⑩ パッキングと保管

グレード分けされた茶葉
は大きな袋に入れられて
出荷を待ちます。



撮影／母 スリランカにて *

大き〜!

⑪ 言平価 かん定

出荷をする前に味の言平価をするため
に、テイスターが行われます。
茶葉はもちろん茶からもしっかりします。
香りや色など人が実際に口に入れて
評価します。



*

色々な色!

⑫ ティー・オークション

スリランカでは、すべての茶葉はオークションで売去り、
されることが決められています。
工場では仕上がった茶葉も、
サレポルだけ首都コロネボリに
あるオークションでバイヤーたちによ
って品定めされます。



たくさんの種類
がある！

⑬ ブレンドされ、具反売

工場から、系工茶メーカーへ
出荷しブレンドされる。
(同じ産土中でも時期や茶園に
よって味がちがうため)
各メーカーがパッケージし、商品
として具反売される



撮影 / 自分 スリランカにて

土地の地理的表示の工夫

一 昔前まで、世界でダージリンティーの消費量は生産量に対して10倍と言われていました。これは、ダージリン地方の87ある茶園が生産する紅茶をダージリンティーとするのに対し、せいぜい品が出来上がる中でとナエリのネパールなど他の土地域の紅茶が勝手にダージリンティーという名前を使って販売していたためです。

そうすると生産者も私たち消費者もとても悲しくなるので

インドやスリランカ政府やWTO(世界貿易機関)がしつかり産地を守るために土地の地理的表示のマークをつけほめています。



第2章

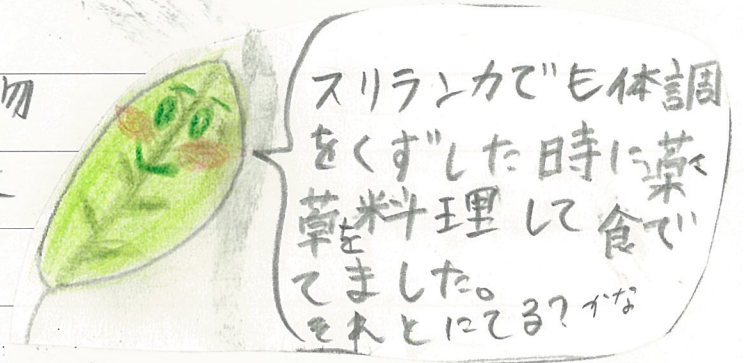
～紅茶が飲まれるようになった歴史～

2-1 人とお茶の出会い

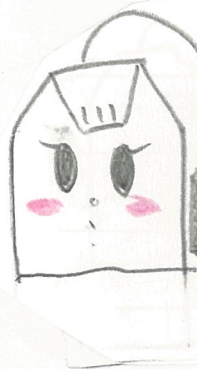
チャの木の原産は中国の南部で「原産地近くの土地或では茶の葉を食べたり茶がゆに近いスープを飲んだりする文化が今もあります。」

昔はきっと「薬」用としてチャの葉を利用していたと考えられます。

中国の唐の時代(618年～936年)に食飲み物としてのお茶文化が中国で広まったといわれます。



日本には800年ごろには中国から伝わっていたそうです。

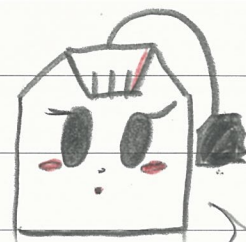


「茶色」の由来でもある
茶はこのごろはブラウン。
日本で茶といえは緑色
のイメージですが昔は
茶色のお茶が伝わった
そうです。

2-2 アジアからヨーロッパへ

17世紀になると船台を作り世界中を探険にでかけるようになったヨーロッパの国々がアジアで飲まれているお茶と出会います。

1602年ポルトガル人が中国からお茶をヨーロッパに持ち寄りその後オランダの東インド会社が九州の平戸や中国のマカオで置いておいて茶を輸入したのが1610年と負でした。そして、フランス・ドイツ・イギリスなどにはオランダから中国茶が輸出されます。



cha(チャ)は広東から陸路でモンゴル・インド・ロシア・朝鮮・日本などの国々へ広まったよび方で、一方、tea(ティー)やte(ティ)は福建省アモイの人たちの言葉が由来で海路で広まったよび方です。

2-3 イギリスと糸紅茶

1662年 イギリス国王 チャールズ2世の王女妃としてポルトガルから嫁いできた キャサリン王女妃が中国茶と茶道具と当時はまだき重だった石臼米唐を嫁入り道具としてイギリスに持ってきました。

お茶を食欠む王女妃が美しいので、それにあこがれた上流は皆糸紅の女性たちはみんな お茶を食欠むようになりました。

月几寒く、雨がちなイギリスの気候では茶をふるまうことがネしぎの良さを表したそうです。

1669年にはイギリスの東インド会社が初めて自力で中国からお茶を重輸入します。

この日事も重輸入していたのはほとんどが糸緑茶でした。

この日時代はすでに糸紅茶やウーロン茶などいろいろな種類のお茶が中国で作られていました。

糸紅茶やウーロン茶なども重輸入されていましたが、その量は少なうランクも糸緑茶の方が上とされていました。



イギリス宮廷内に初めて「茶」を紹介したキャサリン王妃。

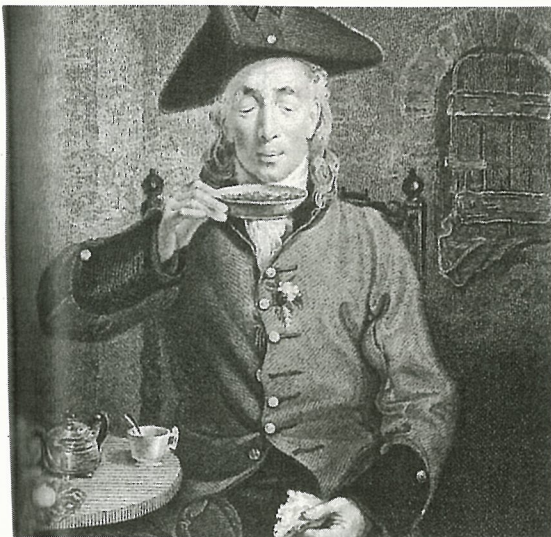
引用【世界の名茶事典】講談社P80

18世紀の初めには紅茶の輸入量は $\frac{1}{6}$ ほどでした。

18世紀半ばにはイギリスで最も人気のある食飲み物となりビーアの売り上げを上まわりました。

しかしだんだんと茶以外のものを混ぜた茶やニセ茶が出来るようになり、ついに1851年ロンドン万国博覧会でイギリスは緑茶に着色料があると展示し、緑茶のイメージがダウンしました。

そして19世紀にはほとんどの輸入が紅茶に切りかわりました。



【からだにいいお茶のすべて】日本文芸社P130

飲み方に注目!

当時のお茶は中国から輸入した耳又、手なしの「カップ」で

受け皿にお茶をのせて、そそいで

飲まれていた。18世紀のヨーロッパでのお茶の作法

年代の表し方メモ

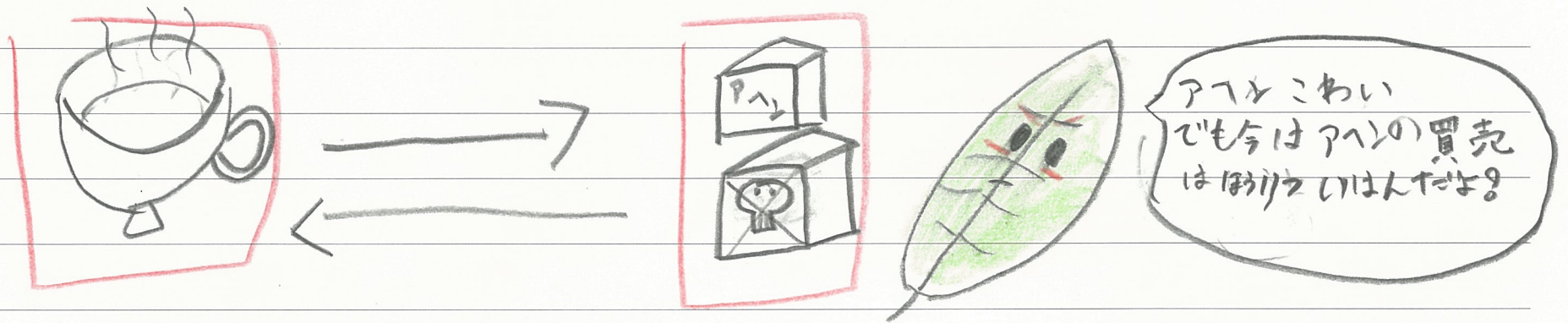
	1501年
16世紀	5
	1600年
	1601年
17世紀	5
	1700年
	1701年
18世紀	5
	1800年
	1801年
19世紀	5
	1900年

2-4 糸工茶と単戈争

上流階級だけでなく、一般市民にまで広まったお茶はもはやイギリスにとってなくてはならない輸入品となりました。

しかし、イギリスはお茶を中国から輸入するだけでなく、中国がお茶の値段や質をコントロールしていました。当時、中国だけが大量に茶を栽培し、反売していたのです。イギリスの多くの人々がお茶を飲めば、食欠むほどイギリスは中国に多くの金銀を支払わなければならぬ、したいに金銀が不足していきます。

そこでイギリスはインドで作られる麻薬であるアヘンを中国に売り、そのお金で金銀の不足をおぎなうようになります。中国はお茶をイギリスに売り、その売上の金銀でイギリスからアヘンを買うことになりました。



イギリスは大もうけ！ お茶を買えるより多くの金が入ってきて

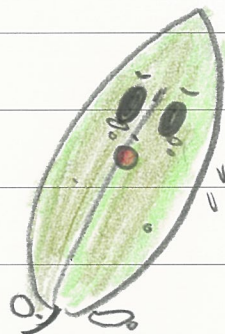
イギリスは、より強く大きく強てんしていきました。

一方、中国はアヘンが国の中に入ってくるとアヘン中どくになる人が
ふえ中国自体が悪くなっていきアヘンが入ってくることを禁止します。

禁止しても、お茶の輸入（こゝろりと外国と物を取り引きすること）

で入ってくるのを止められずイギリスと戦争をすることになりました。

アヘン戦争と呼ばれるこの戦争は、糸工茶が1毛しくて引きおこされた
のでした。



ではこの戦争で「アヘン」と
変化をおこす。

糸工茶で戦争が
おこるなんて
そんなのいけな

楽しんで「食」んで
ほしかった。

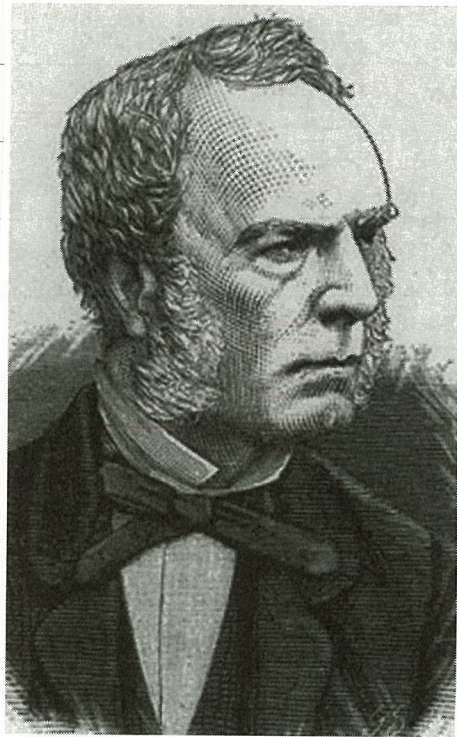
2-5 戦争後の紅茶

中国とのアヘン戦争はイギリスが勝利しましたが、イギリスは自分たちでお茶を作りたいと考えるようになります。このころイギリスの植民地(本国におさめられている土地)であるインドでアヘンを作っていたように、インドでお茶のやり取りもせいぜいでもできないかと思ったからです。

ちょうど同じころインドのアッサム地方で自生している茶の木をイギリスが発見! アッサム種の茶の木でも中国茶のようなお茶が栽培できるかイギリスは試してみます。そして茶の木の栽培は中国南部と同じような気候のインドヒマラヤ地方でできると判断しました!

ただ、アッサム種の茶葉は強いしぶみがあり、当時、紅茶のせいぜい方法も知らないイギリスはなんとかして中国から茶の木の苗や紅茶の作り方をえようとします。ただ中国はもちろん教えるつもりはありませんでした。そこでイギリスは中国人にへんそうしたスパイを送り、中国から茶の木の苗や種と作り方をぬすみ出すことにしました。

ロバートフォーチュンというプラントハンターはイギリスの植民地である
インドのダージリン土壌から中国の茶の木のタネを送った人物
として有名になりました。



ロバートフォーチュン (1812~1880)

スコットランド出身の植物学者「ウオードの箱」という
植物を運ぶガラス器を使い、イギリスに多くの
植物を持ち帰った人物



ロバートフォーチュン大活躍
た"お"☆

2-6 紅茶のプランテーション

中国から良質な茶の木をぬすみだしたイギリスは植民土地のインドと北西部で大きな茶の木の栽培と紅茶作りをはじめます。

これが大成功！ イギリスはインドと北西部だけでなく南西部やユービーのプランテーションに失敗したスリランカに茶の木を持ちこみ、スリランカでも紅茶のプランテーションを行いました。

インドやスリランカでの紅茶の栽培が成功することにより大量の紅茶がヨーロッパに輸送されはじめ茶の値段も低価格で買えるようになり、さらに多くの人々が紅茶を飲むようになった。

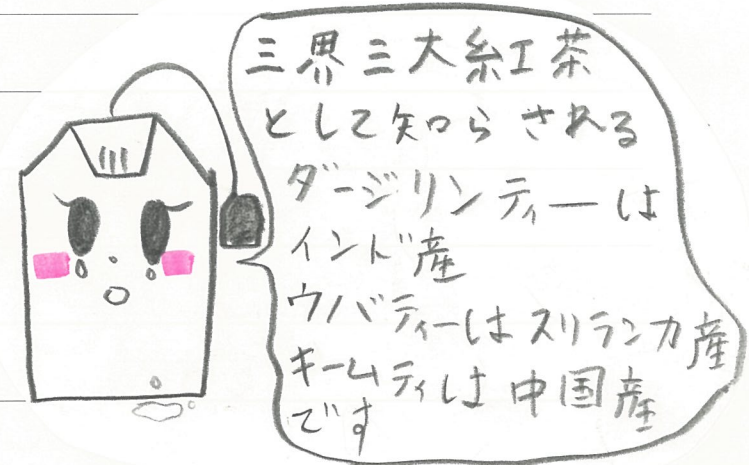
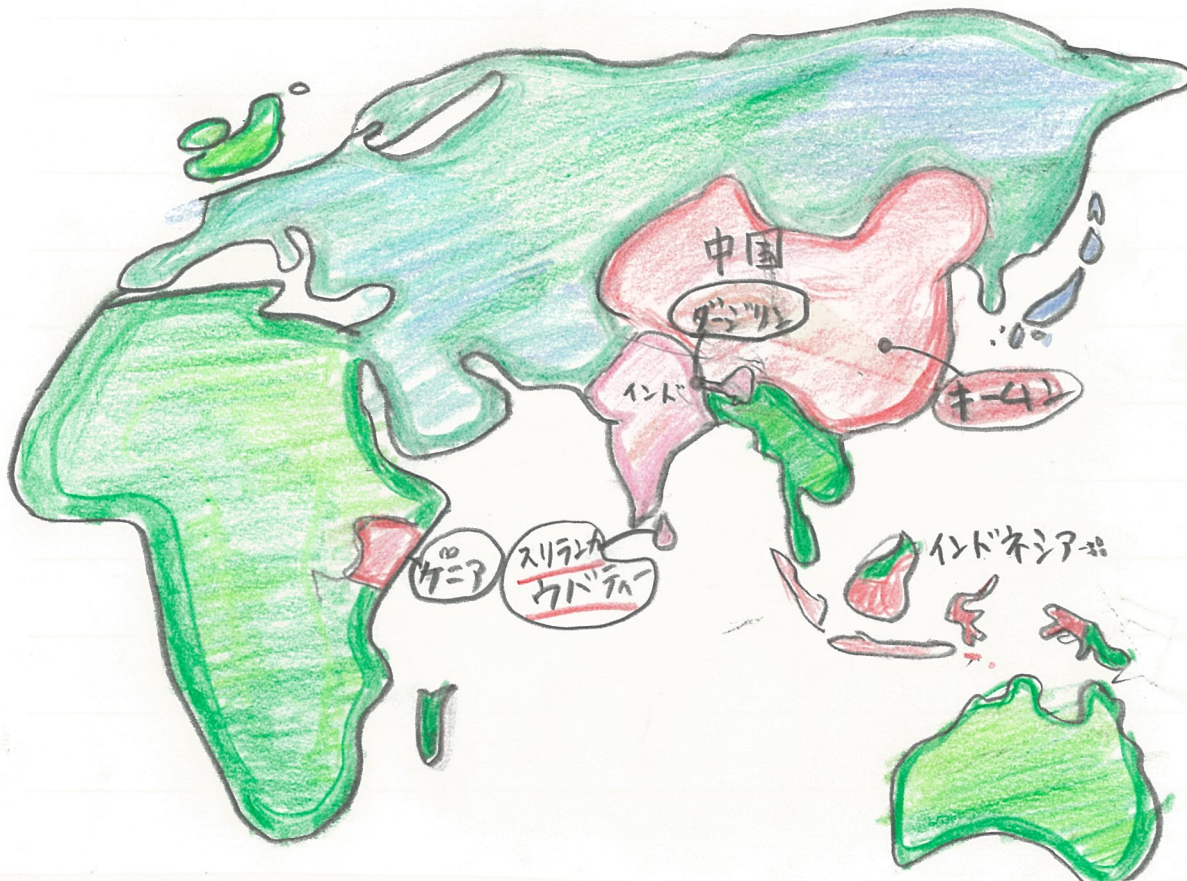
中国にたよっていた紅茶はもはや必要なくなり、紅茶の産土地も中国からイギリス植民土地のインドとスリランカへと変わっていきました。

2-7 現ざいの糸茶の産土也 !!

現ざいの主な糸茶の生産土也は、インド・スリランカ・中国・インドネシア
そしてケニアです。

生産量 第1位は インド 輸出品 第1は アフリカ大陸のケニア です。

ケニアも昔はイギリスの植民でチャの木のさい培が始まり、今は くてさい 糸茶で急成長しています。



第3章

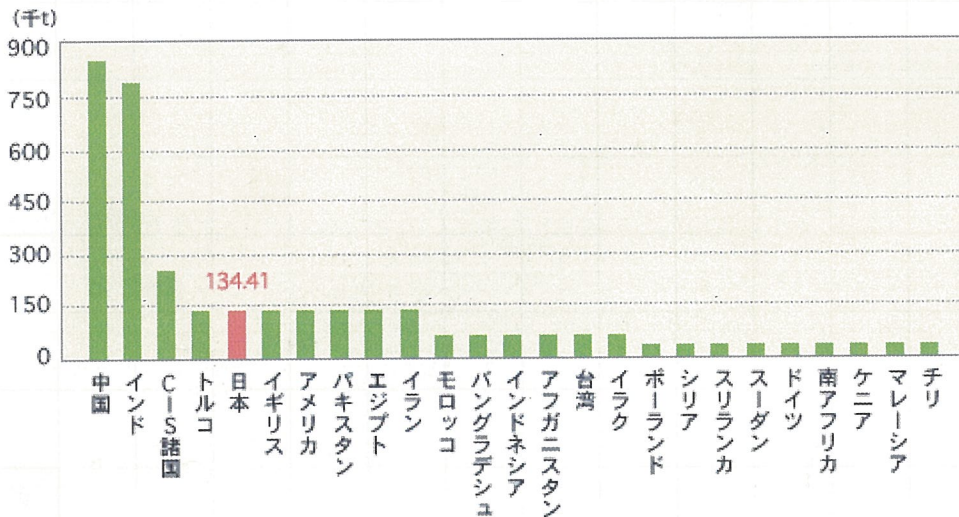
～どうして紅茶はたくさんの人に飲まれているの?～

3-1 世界で紅茶を飲む人々

世界の中で紅茶を飲む習慣の国はどのくらいあるか調べてみました。

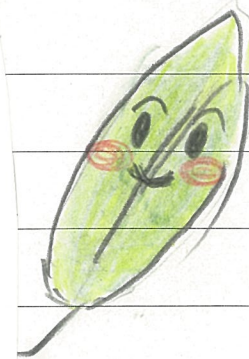
緑茶・紅茶・ウーロン茶の合計で世界で1番お茶を飲んでいる国は中国で2位がインド3位はCIS諸国(ロシアやその周辺の国々)4位はトルコ5位に日本です。(グラフ参照)

■ 国別に見た茶*の消費量 (2007-2009)



社団法人日本茶業中央会「平成23年版 茶関係資料」より作成

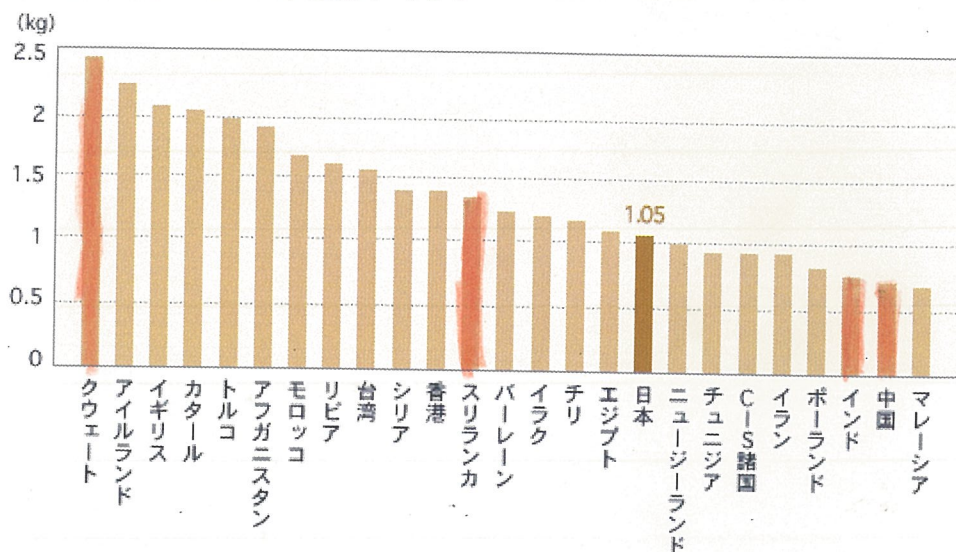
※茶は紅茶、ウーロン茶、緑茶などの合計



日本は真ん中
くらいかな?

次に国民1人当たりどのくらいお茶を飲んでいるかのグラフです。

■国民一人当たりの消費量ランキング



社団法人日本茶業中央会「平成23年版 茶関係資料」より作成

*茶は紅茶、ウーロン茶、緑茶などの合計

グラフ引用 - ocha museum / web ページ - 注5

1人当たり最もお茶を飲んでいるのは
中東のクウェートで2位がアイルランド
3位がイギリス 4位が中東のカタール
そして5位はヨーロッパと中東の間の
トルコです。

世界で見るとお茶の生産量
の約80%が紅茶なので
紅茶を飲む人はとても多い
です。日本や中国・東南アジア
は緑茶を主に飲み、その他
の国々では紅茶が主に
飲まれています。



前のページのグラフ
とくらべてスリランカ
が日本と逆転！
そして中国とインドが
一気に下がった！

3-2 世界の紅茶と喫茶文化

前ページの国民一人当たりの消費量のランキングをみると、トップ10の中に西アジアやアフリカの国々が7カ国も入っています。

(クウェート・カタール・トルコ・アフガニスタン・モロッコ・リビア・シリア)

これらの土地いきでは暑くて石がはくがあたりと非常に乾燥している気候なので、のどが乾きをいやすお茶が好まれました。

また、イスラム教の国では昔お酒を禁止することに加え、

コーヒーやタバコを規制していた時期もあったのでお茶がよく飲まれています。

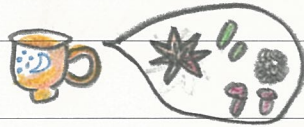
トルコ  : トルコチャイ

トルコチャイはチャイダニルックという2段のヤカンのようなものを使います。上に茶葉、下には水を入れてお湯をわかし、上段の茶葉をむしてからこい紅茶を入れてお湯であって飲みます。ミルクは入れずに砂糖を入れて飲んでいきます。



インド : マサラチャイ

スパイスを入れたミルクティー。
カルダモンやシナモン・サフランに
クローブなど家庭によってレシピは
ちがうそうです。

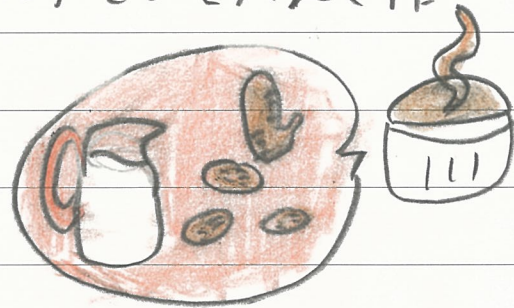


スリランカ : キリデー

とっても甘くこいミルクティー。
'キリ'は牛乳のことで'デー'は
tea のこと。ひっくりするくらい
砂糖を入れます。
米粉のミルクを使うことも多いで
す。

カタール : カラクチャイ

インドのチャイに似て、スパイスを
入れたミルクティー
しょうがやカルダモンを入れて作
ります。



マレーシア : テ・タリック

コンデンスミルクをたっぷり
入れた紅茶を高い所や
カップに注ぎ空気を取り
入れることで泡立たせて
食欠むのが特ちょうです。



ロシア 🇷🇺 : ロシアンティー

サモワールという独特なポットを使います。まず、紅茶を作り、サモワールのお湯であてはちみつや砂糖を加えたり、ジャムと一緒に食べます。



写真 - ルビシアだよりwebページ - 注7

アメリカ 🇺🇸 : アイスティー・レモンティー

アイスティーやレモンティーが食われるようになったのはアメリカが起原と言われています。1904年の万国博覧会でイギリスから来た紅茶商人が紅茶のプロモーションのために試飲用に紅茶に氷を入れたのが女台まりという言葉があります。またレモンを売りたいレモン農家がレモン入りの紅茶を作ったのがレモンティーの女台まりとも言われています。



フランス : フレーバーティー

フランスに紅茶が入ったのはイギリスよりも早い時期でしたが、フランスはコーヒーの方がよく飲まれています。一方で紅茶はフルーツの香りを加えたフレーバーティーの種類が多く楽しまわれています。



フレーバーティー
(着香茶)

かんそうした茶葉に果物や花の香りを加えたお茶のこと。精油や香料などで香りをつけたりもします。



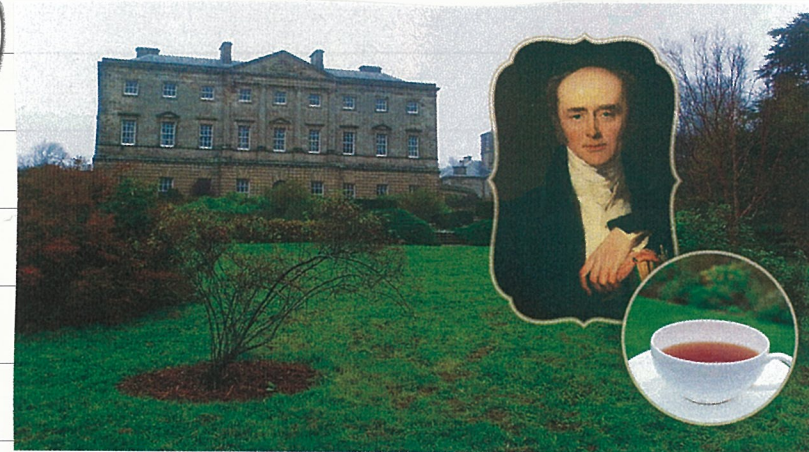
アールグレイ紅茶の香りのもととなるベルガモット

写真 - オールアバウトwebページ - 注8

アールグレイティー

レモンに似たベルガモットの香りをつけた中国生まれのフレーバーティー

アールグレイは1830年代イギリスの首相だったチャールズ・グレイ伯が太変気に入ってイギリスの茶商につくらせてそのブランドに自分の名をつけることも許したと言われる有名なティーです。



グレイ伯爵が住んでいた館、ホーンビックホールの壮麗な姿

写真 - ルビシア tea Magazine - webページ - 注9

3-3 紅茶の成分と交力能

色々な楽しみ方で飲まれている紅茶が世界中に広がった理由は元々お茶が単においしいからという理由だけではありません。紅茶や緑茶には主に4つの身体に良いとされる成分が入っています。

テアニン	カテキン・タンニン	カフェイン	ビタミン
うまみの成分	渋みとコクの成分	苦みの成分	(緑茶に多い)
アミノ酸の1つ	ポリフェノールの1つ		
気持ちが安らぐ	食中毒防止	ねむ気をおさえる	美肌効果
リラックス	虫歯予防	つかれを回復	(にきびあとにも)
	風邪予防	ダイエット効果	ストレス解消
低温でもとける	高温(80度以上)	高温(80度以上)	低温でもとける

紅茶・緑茶・ウーロン茶ではそれぞれ入っている成分の量にちがいはあります。タンニンとカフェインは紅茶の主な成分で、ポリフェノールの1つである紅茶フラボノイドという成分が紅茶の持ち味です。

- カフェインには月窓を目覚めさせ、気持をこうふんさせる作用があります。紅茶には20種類ものアミノ酸が入っており、アミノ酸とテアニンがカフェインのしげきをおさえるのでこうふんさせすぎず、むしろ心を落ち着かせます。

- カフェインを取った後に運動すると脂肪から先に燃え出すことが研究で明らかになり、ダイエット中の人には紅茶がオススメです。

朝の目覚めに

カフェイン

ダイエット効果

カフェイン

リラックス効果

テアニン

- カテキンはけいこうに良いとされるポリフェノールの一つで、タンニンともよばれます。
- 食中毒の原因となるO-157も実馬糞によって1万個の菌がお茶1mlを加える3〜5時間で死ぬと分かっています。

食中毒と風邪
防止

カテキン

虫歯予防

フッ素・ポリフェノール

毎日にまめに飲む
ことが大事です。

紅茶に塩を入れた方がいいとカゼ予防にいいとされます。

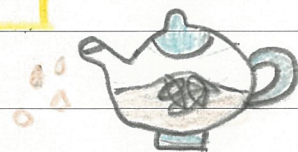
3-4 紅茶の正しい入れ方

ブラックティーは一般的にレモンやミルクをいれないで抽出された紅茶のことを日本ではストレートティーなどとも言われています。

ブラックティーの入れ方 

- ① お湯をポットに注ぎ温めポットが温まった後はカップに注ぎカップも温めておく。
- ② 計量した茶葉とお湯をポットに注ぐ
- ③ 茶葉ごとの目安に合わせて一定時間むらす。
- ④ ポットの中をかき回して濃さを均一にし、ストレーナーでこしなからカップに注ぐ
(カップのお湯は捨てる)

ポイントはお湯の量と抽出時間を決めること。
(紅茶のパッケージに目安が書かれています)



ミルクティー(キリティー)のおいしい入れ方

ポイントは使う牛乳のしぼり分の割合が高い牛乳を使うことです。
私の家では必ず4.3%以上の牛乳をキリティー用に使います。
また、茶葉はリーフタイプではなくBOP(ブローケン・オレンジ・ペュー)
より小さい物を使います。

- ① 茶葉を熱湯にひたし、とってもしっかり茶を抽出します。
- ② レンジで60℃位に温めた牛乳とこの紅茶を合わせます。
- ③ とってもしっかりおみ目のストレーナーでこします。
- ④ お好みで少许砂糖を加えます。

〜ストレーナー

スリランカの「キリティー」の茶葉
はBOPより小さい物を使う
家庭が多いので「おみ目が
とても小さい物を使用します」
おみ目が小さい物を使った後に「おみ目が少し
細かい物を使って完全に茶葉をなくします」

少し細かい物



おみ目が小さい
物

写真・撮影 自分

まとめ

私は紅茶について言周べる前には、紅茶は甘くておいしい食欠み物とし
か、人に言及していませんでした。でも本で言周べたり實際にスリランカの
茶畑工場へ行つて感じたことは、紅茶はたくさんの人から汗を流して作った
すばらしい食欠み物ということでした。

その理由は3つあります。

1つ目はたくさんの人から働かいて出るということがわかったからです。

例えば、紅茶がせいぞろいされるまでに茶つみをするたくさんの人から工場まで
運ぶ人やそこで働く人、紅茶を決定する人や、ティーホクションやブレンド
して販売するまでに多くの人から活役してくれているおかげで私たちが
紅茶を食欠めることを知って、もっと大切に食欠みたいと思いました。

2つ目に、紅茶は時代と共に人々の生活の中にとけこんで世界中に広が
っていた食欠み物ということがわかったからです。

紅茶がこんなにも世界中で食欠まれるようになった歴史はアヘンとい
う麻薬が関係する戦争をしたり今では考えられないようなことが
起つていたことにおどろきました。

さらにスリランカが紅茶で有名になった王里由にスリランカが
イギリスの植民地だったことを矢口で少し悲しい気持にもなり
ました。でもある意味イギリスオクトからスリランカに紅茶産業
が生まれ、スリランカの紅茶が世界中で飲まれているということは良くて
なと思いました。

3つ目に紅茶のパワーがすごいことにおどろきを感じました。すずです。
リラックス効果に美肌効果だけでなく1番おどろいたのは
ダイエット効果があることでした。今までは家で食欠む紅茶は甘く
ジュースと同じ食欠み物だと思っていましたが、これからは毎日紅茶を食欠
もうと思いました。

今回の学習では紅茶のメカも矢口ることができ、さらに今まで知ら
なかった紅茶の楽しみ方も知ることができました。

ただ今回は深く言及できなかったが紅茶の生産の現場では
かくな見り犬が見られたり、今たに差別されている労働者問題など
があります。今後の紅茶の発展のためにもそれぞれの問題点について
さらに言及したり、私にできることを考えていきたいです。

参考・引用文献リスト (本)

作品名: 糸茶の旅

名前: マダマワラ咲希奈

NO.	著者名	書名	出版社名	出版年	図書館名 とせいきゅう 記号
1	川崎武志・水野学・中野地清香	糸茶 味あいのコツ	柴田書店	2017	—
2	ますざわ たけお/へん	うくってあそぼう 茶の糸会本	曲山漁村文化協会	2007	619.8
3	ふちのうえ むす/へん	そだててあそぼう 茶の糸会本	=	2002	617.4
4	暮らしの図鑑監編集部	お茶の時間	翔泳社	2019	596.7
5	世界文化社	厳選 糸茶 手巾占	世界文化社	2015	596.7
6	土木喬 とほ	お茶のいかん	佼成出版社	2013	E
7	カラ・ローズ/著	糸茶スハロイ	原書房	2011	519.8
8	齋藤 勝裕	10歳 からの「おいしい」茶斗学	カイセリ	2024	498.53
9	栗原俊車甫	ほくは6歳 糸茶フレンジーで生れた	合同出版	2020	617.4
10	Linda Gaylard	TEABOOK	誠堂新書社	2016	596.7
11	大木 正司	からだにいいお茶のむく日本茶・糸茶・中国茶・健康茶	博文社	2002	596.7
12	講談社	世界の名茶事典	講談社		
13					

購入
恩方市民センター

食官
購入

参考・引用文献リスト (Webページ)

NO.	Webページを制作した人・団体名	Webサイト名	URL
注1	神戸紅茶	神戸紅茶のポータルサイト／ 紅茶の産地	https://shop.kobetea.co.jp/blog/about_tea/knowledge/locality/
注2	Imprint	世界各都市の気候データ	https://ja.climate-data.org/
注3	BBC NEWS	The clever glass box that reshaped the world	https://www.bbc.com/news/business-51209050
4	TBS	この差ってなんですか？	https://www.tbs.co.jp/konosa/old/20180703.html
注5	市川園	Cha Museum	https://museum.ichikawaen.co.jp/knowledge/oversea.php
注6	株式会社 EVENT LAB	ターキッシュ・カルチャークラブ	https://worldclub.jp/turkish/tea/
注7	株式会社ルピシア	ルピシアだより 2018 2月号 特集ロシアのお茶文化	https://www.lupicia.com/magazine/2018/02/special.html
注8	株式会社オールアバウト	ベルガモットとは？紅茶でも定番なアールグレイの香り [紅茶]	https://allabout.co.jp/gm/gc/218223/
注9	株式会社ルピシア	アールグレイ伯爵の愛したお茶	https://www.lupicia.co.jp/tea/archives/7534
10	株式会社 明治	牛乳を使ったレシピ/カラックティー	https://www.meijioishiigyunyu.com/recipe/detail/512.html
11	日本紅茶協会	紅茶百科	https://www.tea-a.gr.jp/knowledge/
12	三井農林株式会社	お茶科学研究所	https://www.ochalabo.com/knowledge/knowledge20150520.html
13	DILMAH	DILMAH通信	https://dilmah.jp/blogs/blog/column35

