

お茶のおもてなし「一期一会」席

第2回「セミナー」本日のおもてなし“中国茶”について

市民活動団体 “堺なんや衆”

1. 古代中国のお茶

人間が「茶」を口にしたという歴史的な伝説は、紀元前 2737 年にさかのぼります。

本草学の始祖で、今日の漢方薬の基礎を築いたといわれる神農が山野を駆け巡り、人間に適する野草や樹木の葉などの良否をテストするために 1 日 72 回も毒にあたり、そのたびに茶の葉を用いて解毒したと伝えられております。このように、当初は、飲み物というよりは、薬としてお茶の歴史が始まり、そのため薬と同じくお茶を飲む時「服」といわれてきました。

茶の樹の起源は、中国大陸西南部の雲南省、貴州省、四川省にまたがる山間部一体というのが定説で、中でも雲南省というのが最有力です。

「茶」が飲料として用いられたのは、前漢・宣帝（BC 74～49 年在位）の時代で、揚子江（長江）上流沿岸の一部で飲まれ、当時「茶」という漢字がなく、ニガナ（苦菜）を意味する「荼」という文字で表現されていました。中国で、茶の飲料が本格的に定着（「荼」⇒「茶」）したのは、一般的に 7, 8 世紀の唐時代と考えられておりますが、760 年頃、茶聖・陸羽が『茶経』を著して、当時の茶の文化の輪郭が次第に現れてきました。

2. 「唐茶」について

中国では、茶の製品に含まれるタンニンの酸化の程度によって「緑茶」、「黄茶」、「黒茶」、白茶」、「青茶」、「紅茶」と 6 種類に分類されています。これらは、さらに製造過程により「不醗酵茶」（緑茶、黄茶、黒茶）と「醗酵茶」（青茶、白茶、紅茶）の二つに大別されますが、世界的には、不醗酵（緑茶類）、完全醗酵（紅茶類）、半醗酵（ウーロン茶）に分類されています。

3. 炒青（サーチン）「緑茶」（不醗酵、釜炒り茶）について

中国では、「釜炒り茶」（炒青緑茶）が主流ですが、日本では、茶畑から摘採された新鮮な茶葉を高温で蒸して茶葉の酸化酵素の活動を停止させる「蒸青緑茶」がほとんどです。

中国直伝の「釜炒り茶」の代表には、嬉野茶（佐賀県、長崎県）と青柳茶（熊本県、宮崎県）があります。嬉野茶は、「唐釜」茶と呼ばれる傾斜釜を用い、青柳は水平釜を用いて茶葉を熱加工し、その後、揉みながら乾燥させて製造します。嬉野茶は、1504 年に陶工・紅令民が明の国（当時の中国）から製陶技術を伝えた時に茶の栽培法も合わせて伝え、南京釜による「炒葉製茶法」を伝授したのが始まりといわれています。

美味しいお茶の入れ方

水道水をやかんに入れ、沸かしてカルキを抜きます。小さめの急須に茶葉を半分より多め（3～4人で 8g くらい）に入れ、上からお湯（70～80℃）をかけます（湿潤泡）。急須の表面が乾く（60秒くらい）と茶杯に注ぎます。急須に残ると渋く、苦みが出ますので毎回絞り出します。水出し茶の場合（60℃以下）タンニンやカフェインは抽出されませんので、一煎目のあとお湯を入れると、五煎は味わえます。

出典：谷本陽蔵著『中国茶の魅力』（柴田書店、1990 年）