

短刻理解的

中国茶

わんくま同盟

恵比寿亭遺銘



わんくま同盟 東京勉強会 #17

中国茶の六(十一)大分類

・ 緑茶
・ 無醗酵

・ 白茶
・ 微醗酵

・ 黄茶
・ 弱後醗酵

・ 青茶
・ 半醗酵

・ 紅茶
・ 完全醗酵

・ 黒茶
・ 後醗酵

・ 花茶
・ 着香緑茶

中国茶のほとんどは炒り茶。
日本茶のほとんどは蒸し茶。
日本茶よりもカラッとしています。



碧螺春
龍井

・全生産量の六割以上

緑茶

火照りを抑える夏の茶
淡あい紅茶みたいな



白牡丹
白毫銀針

・わずかに醗酵の後加熱

白茶

ぶっちやけ
「塩気のないお吸い物」
の味(本当)



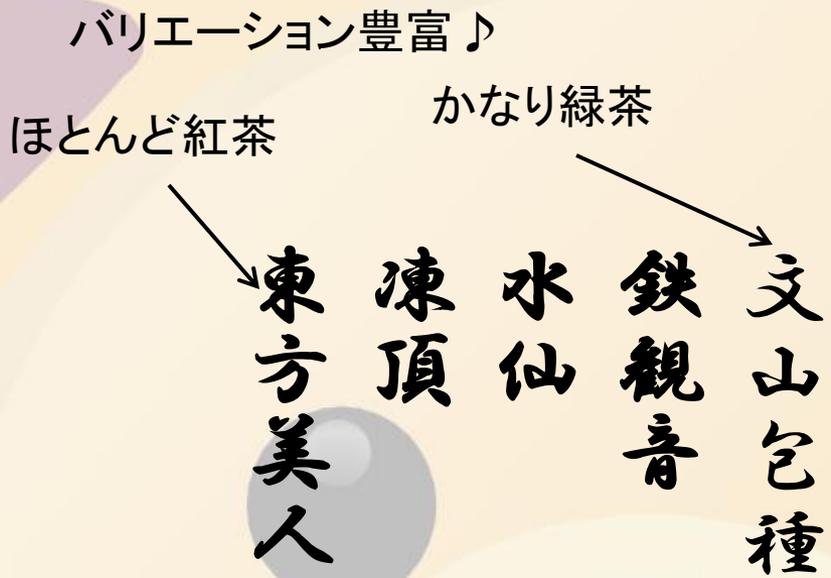
君山銀針
霍山黄芽

・菌によりわずかに醗酵

黄茶

青茶

・ いわゆる烏龍茶
・ 発酵度合 一割〜七割



ダージリンは中国種を
インドに植えたもの。
アッサムはインド原種。



正山小種
(ラプサン)
スーチヨン)

(キーマン)

祁門

・ 完全発酵

紅茶

ビンテージ・プーアルは
ぶったまげるほど高価。
百年モノなんてのもあります。

埃/カビっぽいのは安物



フォントがねえ!

普洱(プーアル)

・ 菌による長期醗酵

黒茶

花茶

・ 緑茶に花の香を

つけたもの

茉莉花（ジャスミン）
玫瑰（ハマナス）

青茶に着香させた
ものもあります。



茶器



旨い茶のコツ

- ・原則として熱湯
- ・茶葉をケチらないこと

保存時の留意点

- ・光を避けよ
- ・熱を避けよ
- ・臭いを避けよ