

中国茶の入れ方テキスト

武谷清風堂・清風茶房

<http://www.cha88.net/>

- ・中国茶の種類
- ・中国茶器の種類と説明
- ・中国茶の入れ方～緑茶～
- ・中国茶の入れ方～白茶・黄茶～
- ・中国茶の入れ方～大陸青花・台湾青花～
- ・中国茶の入れ方～楽しみ方とテクニック～
- ・中国茶の入れ方～紅茶～
- ・中国茶の入れ方～黒茶～
- ・中国茶の入れ方～花茶～
- ・中国茶の入れ方～工芸茶～
- ・中国茶の入れ方～茶外茶～

※当テキスト内の文章及び画像の無断使用、転載を禁じます。

武谷清風堂・清風茶房

中国茶の種類

緑茶 不発酵茶

中国で最も一般的に飲まれているお茶。茶葉を発酵させていないタイプで、日本茶に近い味わいがします。日本緑茶は蒸すことで酸化酵素を働かないようにするのに対し中国茶は焙煎して酸化酵素を働かないようにします。少し湯を冷ましてから淹れるのがポイントです。



せいこあんじんちや
西湖龍井茶



こうざんもうほう
黄山毛峰



びろちゆん
碧螺春



あんかしようしん
安化松針

白茶 弱発酵茶

白い産毛を持っている若い芽が、摘まれてからしおれる間に自然にわずかな発酵をしたお茶です。中国茶の中では一番シンプルな製造方法ですが、種類も生産量も少ない貴重なお茶です。繊細で優しく、後からほんのりとした甘みが口の中に残るお茶です。



はくごうぎんしん
白毫銀針



はくぼたん
白牡丹



じゆび
寿眉

黄茶 弱後発酵茶

茶葉も水色も淡黄色で、味わいが緑茶に似ています。中国茶の中でも独特な黄茶は茶葉を熱処理して茶葉の持つ酸化酵素の作用を殺し、その後茶葉に悶黄(モンオウ)と呼ばれる僅かな酸化黄変を起こさせる特殊な工程を経て作られます。製造工程に手間がかかり、生産量も少ないので希少価値の高いお茶です。



くんざんぎんしん
君山銀針



もうぢようこうが
蒙頂黄芽



かくざんこうが
霍山黄芽

青茶 半発酵茶

いわゆる烏龍茶全般です。一般的に茶葉独自の酸化酵素による発酵度が10~70%位のもので、あまり発酵させないものからかなり発酵させるものまであり、複雑な製法で作られているため味わいもさまざまです。各々に違う水色、香り、味があります。熱湯で淹れるのがポイントです。



ぶんざんほうしゆ
文山包種(台)



とうぢよううーるんちや
凍頂烏龍茶(台)



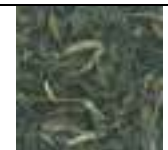
てつかんのん
鉄観音(中)



ぶいがんちや
武夷岩茶(中)



ほうおうたんそう
鳳凰単叢(中)



とうほうびじん
東方美人(台)

中国茶の種類

紅茶 完全発酵茶

福建省で14世紀頃から作りはじめられたといわれている完全発酵茶。中でも祁門紅茶は世界的にも有名なお茶として知られています。中国紅茶はインドやセイロン産の紅茶に比べまろやかで渋味が少ないのが特徴です。国内の消費は少なく、ほとんど海外へ輸出されています。中国紅茶はストレートでいただきます。



きーもんこうちや
祁門紅茶



らいちこうちや
荔枝紅茶



すいみつとうちや
水蜜桃紅茶



らぶさんすーちよん
正山小種



うんなんきんごう
雲南金毫



えいとくこうちや
英徳紅茶

黒茶 後発酵茶

茶葉の酸化酵素作用を殺し、菌の働きでじっくり高度に発酵させるために、独特のカビ臭さを持つものもある後発酵茶です。ヴィンテージワインのように、長く熟成させたものほど高価に。



ぶあーるちや
普シ耳茶



ぶあーるしょうとうちや
普シ耳小沱茶



ぶあーるせんちや
普シ耳磚茶



ぶあーるびんちや
普シ耳餅茶

花茶 加工茶(着香茶)

緑茶や青茶、黒茶、紅茶などの茶葉に花を混ぜたもの、花の香りだけを茶葉に移したのも、花そのものをお茶としていただくものなどがあります。香りづけとして多く使われるのは、ジャスミン・玫瑰・桂花のほかには菊花茶も有名で、花の持つ効能を求めて飲む人もいます。



まりかちや
茉莉花茶



めいくいふあ
玫瑰花



きっか
菊花



けいか(きんもくせい)
桂花

茶外茶 その他

お茶に様々な薬草をブレンドしたものや自然の樹の葉を用いた飲み物です。六大分類の中に入らない薬用茶または保健茶とも呼ばれています。



はっほうちや
八宝茶




くていちや きゅうけい
苦丁茶(球形)



てんざんべにゆきちや
天山紅雪茶

中国茶器の種類と説明

	茶杯 (チャハイ)	お茶の味と香りを楽しむための小さめの茶碗。 品名杯 ともいう。
	聞香杯 (モンコウハイ)	この聞香杯にお茶を注ぎそれを茶杯に移し、 残り香を楽しむ杯。この杯ではお茶は飲まない。
	茶托 (チャタク)	コースターのこと。茶杯をのせるタイプ、茶杯と聞香杯をのせるタイプなどがある。竹、木、陶器製など種類も豊富。
	茶壺 (チャフウ)	いわゆる急須のこと。使い込むほどに色艶がよくなります。素焼きです ので洗剤等で洗わないのが原則。
	茶海 (チャカイ)	お茶の濃さを均一に注ぎ分けたり、茶壺の湯を出し切るための茶具。 別名、 公道杯 (コウドウハイ)とも言う。
	蓋碗 (ガイワン)	蓋のついた茶碗。茶葉を入れ湯を注ぎ、蓋をして蒸らし、 蓋を少しずらして、直接お茶を飲んだり、茶壺のように茶杯に注ぎ分け たりと2通りの使い方ができる。
	茶盤 (チャパン)	茶壺や茶杯に湯をかける時、湯を受けるための茶具。 木製、竹製、陶器製、磁器製のものなど種類も豊富。
	茶船 (チャフネ)	茶盤と同じ機能。
	水盂 (スイウ)	茶道の建水と同じ用途。不要なお湯や茶葉を捨てます。何杯もお茶 を楽しむときには便利な茶具。
	茶荷 (チャカ)	茶葉を入れてお客様に見せたり、茶壺に茶葉を入れるときに使用。
	茶則 (チャソク)	茶葉を茶缶などから取り出して茶器などに移したり、茶受けなどにも 利用。
	茶杓・茶通 (チャシャク・チャツウ)	茶杓: 茶葉を掬ったり、かき混ぜたりする道具。 茶通: 茶壺の注ぎ口に詰まった茶葉を取り除く道具。
	茶挾 (チャバサミ/チャキョウ)	茶葉を掴んだり茶杯を洗う時などによく使う。主に高温の為に手で扱 えない時に利用。
	茶漉・茶漏 (チャコシ・チャロウ)	茶漉: 茶壺や蓋碗から茶海へお茶を移す際に茶葉が茶海 へ入らないようにする道具。 茶漏: 茶壺にお茶の葉を入れる時に使う道具。
	煮水器 (にすいき) (ケトル&ウオーマー)	お湯を沸かしておく道具です。左図はアルコールランプで温めるタイプの もの。その他、電器式、陶器製、セラミック製などもある。

中国茶の入れ方

～ 緑茶 ～

	<p>①茶器を準備します。茶葉、茶盤、蓋碗、茶海、茶杯、茶托など…。</p>		<p>⑥蓋碗にお湯を注ぎます。緑茶はお湯の温度を落として入れます。70℃～80℃位のお湯を使います。</p> <p>※熱湯の場合は茶海でお湯を冷まして使うと良いでしょう。</p>
	<p>②蓋碗に沸騰したお湯を注ぎ温めます。</p>		<p>⑦1分～1分30秒蒸らします。蒸らしたらお茶を茶海へ移します。</p>
	<p>③蓋碗が温まったら、そのお湯で茶海(チャイ:ピッチャー)を温めます。</p>		<p>⑧温めておいた茶杯のお湯を捨てます。</p>
	<p>④茶杯(お茶を飲む杯)等も同様に温めます。</p> <p>※茶器はよく温めておきましょう!!</p>		<p>⑨茶海のお湯を茶杯へ注ぎます。</p>
	<p>⑤茶葉を蓋碗に入れます。量は、蓋碗の底を敷き詰める量+αを基準にします。</p>		<p>⑩茶杯を茶托にのせておだしします。</p>

蓋碗の持ち方



中国茶の入れ方

～ 白茶・黄茶 ～

 A wooden tray with various tea ceremony items: a glass teapot, a glass pitcher, two white teacups on saucers, and a small bowl of tea leaves.	<p>① 茶器を準備します。茶葉、茶盤、耐熱ガラスポット、耐熱ガラス茶海、茶杯、茶托など…。</p>	 A person's hands are shown using a small spoon to add tea leaves into a glass teapot.	<p>⑦ ポットに茶葉を少し多めに入れます。</p>
 A glass teapot is being filled with water from a kettle on a wooden tray.	<p>② ポットに沸騰したお湯を注ぎ温めます。</p>	 A glass pitcher is being filled with water from a teapot, with tea leaves visible inside.	<p>⑧ 茶海で冷ましておいたお湯をポットに注ぎ、蒸らします。</p>
 A glass pitcher is being filled with water from a teapot, warming it up.	<p>③ ポットが温まったら、そのお湯で茶海(チャカイ:ピッチャー)を温めます。</p>	 A glass teapot filled with tea leaves and water, sitting on a wooden tray.	<p>⑨ 3～5分位蒸らします。茶葉がポットの中で垂直に立ち、浮いたり沈んだりしはじめる頃が飲み頃です。</p>
 A glass teapot is being filled with water from a kettle, warming the cups.	<p>④ 茶杯(お茶を飲む杯)等も同様に温めます。</p> <p>※茶器はよく温めておきましょう!!</p>	 A glass teapot is being filled with water from a kettle, warming the cups.	<p>⑩ お茶を茶海に移します。</p>
 A glass pitcher is being filled with water from a teapot, warming it up.	<p>⑤ 茶海にお湯を入れます。白茶は、お湯の温度を落として淹れます。</p>	 A glass pitcher is being filled with water from a teapot, warming it up.	<p>⑪ 茶杯を温めておいたお湯を捨てます。</p>
 A glass teapot is being filled with water from a kettle, waiting for the temperature to drop.	<p>⑥ 茶海の中のお湯の温度が下がるまでしばらく待ちます。</p> <p>※白茶・黄茶の場合、お湯の温度は 70℃～80℃が適温です。</p>	 A glass teapot is being filled with water from a kettle, pouring tea into a cup.	<p>⑫ 茶海のお茶を茶杯に注ぎ分け、いただきます。</p>

中国茶の入れ方(工夫茶器青茶編)

～ 大陸青茶・台湾青茶 ～

	<p>①茶器を準備します。茶葉、茶盤、茶壺、茶海、聞香杯、茶杯、茶托など…。</p>		<p>⑦改めて茶壺にお湯が溢れる位注ぎます。</p> <p>※お湯は高い所から勢いよく注ぎましょう。そうすることで茶葉が開きやすくなり、味と香りがより引き出せます。</p>
	<p>②茶壺(チャフ:急須のこと)に茶葉を入れます。茶壺の底が茶葉で隠れる程度入れます。</p> <p>※お茶の種類により、入れる量が異なります。</p>		<p>⑧茶壺の蓋で表面の泡を切りながら蓋をします。</p>
	<p>③茶壺にお湯が溢れる位注ぎます。</p> <p>※お湯は最低でも 90℃以上のものを使用します。</p>		<p>⑨蓋をしたら茶壺の上からお湯をかけ、外からも温めます。外からお湯をかけることにより、茶壺内のお湯の温度を維持でき、茶葉の香りや味をより引き出せます。</p>
	<p>④蓋をして1～2呼吸蒸らし、このお茶は捨てます。これを洗茶(センチャ)といいます。</p> <p>※洗茶で固く締まった茶葉を開きやすくしたり、新鮮なお茶の青臭さを洗い流したりします。</p>		<p>⑩30秒～1分蒸らし、茶海にお茶を注ぎます。茶壺のお茶を一滴も残さないように注ぎましょう。そして茶海のお茶を聞香杯に注ぎます。</p>
	<p>⑤茶壺に入っているお湯を茶海(チャカイ:ピッチャー)に移して茶海を温めます。</p> <p>※捨てるお湯で茶器を温めます。茶器はよく温めておきましょう！！</p>		<p>⑪聞香杯のお茶を茶杯に移し、空になった聞香杯で香りを楽しみます。そして茶杯のお茶の色・味を楽しみながらお茶を飲みます。</p>
	<p>⑥聞香杯(モンコウハイ:お茶の香りを楽しむ杯)、茶杯(チャハイ:お茶を飲む杯)等も同様に温めます。</p>		<p>⑫茶杯のお茶を飲み終わりましたら、再度、聞香杯の香りを楽しんでみましょう。最初とは違う香りがお楽しみいただけると思います。</p>

中国茶の入れ方

～楽しみ方とテクニク～

* はじめて茶壺を使う前に…

- ①新しい茶壺をよく水で洗います。内部の汚れがひどい場合は使い古した歯ブラシで擦りとりましょう。
- ②鍋にたっぷりの水を入れ、中国茶葉(出漙してOK) 1回分位と茶壺を入れて沸騰させ、弱火で15分位煮込みます。
- ③火を止めそのまま一晩つけておき、水洗いして使用します。煮込んだ直後は少し白っぽくなったりする場合がありますが、使い込んでいくうちに美しい艶がでてきて味わい深い茶壺になります。

ちょっと面倒くさいかもしれませんが、新品の素焼き茶壺の土臭さが抜け、中国茶をより美味しく淹れることができるようになります。また、使用後は、**洗剤や漂白剤は絶対に使わず**、水洗いした後、柔らかい乾いた布巾などで水気を拭いて、蓋を開て逆さまにしておきましょう。
※熱湯の取り扱いには十分ご注意ください。

* 茶壺の持ち方

柄の部分をお指と中指で挟むように持ち、人差し指で蓋の気孔部分を押さえます。紅線がついている場合は、人差し指で紅線を押さえると熱くありません。



注意
茶壺の蓋の孔(つまみ部分)には空気穴があるので押さえないように気をつけましょう。

紅線(蓋と取っ手を繋いでいる紐)がついている場合は、それを押さえます。



* 「洗茶」の基準

洗茶は、お茶の汚れやアクなどを取り除いたり、半球状に揉み固められた茶葉を開きやすくしたり、青臭さを取り除くために行います。大陸産、台湾産の良質な青茶の場合、その必要は特にありません。大陸産の普及品の青茶や花茶、及び黒茶は洗茶をお勧めします。

* 茶葉が茶壺の出口(茶孔)に詰まったときは…

茶葉が茶壺の出口(茶孔)に詰まった時は、茶通で詰まった茶葉を取り除きます。



茶通で茶壺の茶孔から、もしくは蓋を開けて中から茶葉を取り除きます。

* 3～4煎目を淹れた後は… (こだわりのあなたへ…)

よりこだわりを求められる方は、3～4煎目を淹れた後、茶壺の蓋をとり、茶杓や茶通などで茶壺内の茶葉の位置を変えます。これは下の方の茶葉が開きにくいので、こうして上下をひっくり返すことで茶葉が均等に開きます。この方法は蓋碗を使ってお茶を飲む場合によく使われる方法です。



茶葉の上下をひっくり返します。こうすることで均等に茶葉が開きます。

一聞、二喝、三想









一に香りを楽しみ、二に飲み(味わい)、三に想いを付ける。お茶を飲むときは、三口で飲み干すという言葉です。

* 養壺(ヤンフウ)～茶壺(急須)を育てること～

養壺(ヤンフウ)とは中国語で「急須を育てること」を意味します。茶壺(チャフウ: 中国の急須)を長く使い続けると、茶壺にはお茶の成分がしみ込み、新品にはない独特の色艶が出てきます。そのように「育てきた」茶壺はお湯を注ぐだけでもほんのりとお茶の香りが立つようになり、同じ茶葉を使ってもその味と香りをより引き出してくれるようになるのです。つまり、お茶が茶壺の栄養となり、茶壺がお茶の長所を際立たせてくれるといった感じです。養壺の対象となる茶壺は紫砂(シサ)や朱泥(シュナイ)といった陶土を材料に、釉薬を掛けず高温で焼いた焼締めのものです。多孔質のためお茶の成分や香りを吸収しやすいのです。未使用の茶壺は半製品のようなもので、毎日丁寧に淹れ、大切に茶壺を育てることで1つの製品と完成するとも言われています。お茶好きの究極の趣味と言えるでしょう。養壺をする上での茶壺のお手入れ方法は、**水洗いと布拭きが原則**。決して洗剤や漂白剤は使用しないでください。

中国茶の入れ方

～ 紅茶 ～

	<p>① 茶器を準備します。茶葉、茶盤、耐熱ガラスポット、耐熱ガラス茶海、茶杯、茶托など…。</p>		<p>⑤ 30秒～1分蒸らします。</p>
	<p>② 全ての茶器をお湯で温めます。</p>		<p>⑥ 蒸らしたお茶を茶海に移します。</p>
	<p>③ ポットに茶葉を入れます。茶葉の量はポットの底を敷き詰める程度を基準にします。</p>		<p>⑦ 茶杯のお湯を捨てます。</p>
	<p>④ ポットにお湯を注ぎます。</p>		<p>⑧ 茶海のお茶を茶杯に注いでいただきます。</p>

中国茶の入れ方

～ 黒茶 ～

	<p>①茶器を準備します。茶葉、茶盤、茶壺、茶海、茶杯、茶托など…。</p>		<p>⑦更に茶海のお湯で杯を温めます。</p>
	<p>②普耳小沱茶の場合、硬く固まっているので</p>		<p>⑧1煎目を捨てた茶壺にお湯を注ぎます。</p>
	<p>③ある程度ほぐしておきます。</p>		<p>⑨30秒～1分位蒸らします。蒸らしたら茶海へお茶を移します。</p>
	<p>④ほぐした茶葉を茶壺にいれます。</p>		<p>⑩温めておいた杯のお湯を捨てます。</p>
	<p>⑤黒茶は長い間寝かせて発酵させているので、1煎目はかび臭さと汚れを洗い流す為に飲まずに捨てます。これを洗茶といいます。</p>		<p>⑪茶海のお茶を茶杯に注ぎ分け、いただきます。</p>
	<p>⑥その洗茶のお湯を使って茶器を温めていきます。茶壺のお湯を茶海に移し、茶海を温めます。</p> <p>※茶器はよく温めておきましょう！！</p>		




中国茶の入れ方

～ 花茶 ～

 A wooden tea tray with various glass and ceramic tea utensils, including a teapot, a tea sea, and two tea cups.	<p>①茶器を準備します。茶葉、茶盤、耐熱ガラスポット、耐熱ガラス茶海、茶杯、茶托など…。</p>	 A hand is shown pouring tea leaves from a small container into a glass teapot.	<p>⑦ポットに茶葉を少し多めに入れます。</p>
 A hand is pouring boiling water from a glass teapot into a glass tea sea.	<p>②ポットに沸騰したお湯を注ぎ温めます。</p>	 A glass teapot is being poured with water into a glass tea sea, which is placed on a wooden tray.	<p>⑧茶海で冷ましておいたお湯をポットに注ぎ、蒸らします。</p>
 A hand is pouring water from a glass teapot into a glass tea sea.	<p>③ポットが温まったら、そのお湯で茶海(チャカイ:ピッチャー)を温めます。</p>	 A glass teapot filled with tea leaves and water is shown on a wooden tray.	<p>⑨1分弱位蒸らします。茶葉がポットの中で開くと飲み頃です。</p>
 A hand is pouring water from a glass teapot into two glass tea cups.	<p>④茶杯(お茶を飲む杯)等も同様に温めます。</p> <p>※茶器はよく温めておきましょう!!</p>	 A hand is pouring tea from a glass teapot into a glass tea cup.	<p>⑩お茶を茶海に移します。</p>
 A hand is pouring water from a glass teapot into a glass tea sea.	<p>⑤茶海にお湯を入れます。花茶は、少しお湯の温度を落として淹れます。</p>	 A hand is pouring water from a glass teapot into a glass tea cup.	<p>⑪茶杯を温めておいたお湯を捨てます。</p>
 A glass tea cup filled with tea is shown on a wooden tray.	<p>⑥茶海のお湯の温度が下がるまでしばらく待ちます。</p> <p>※花茶の場合、お湯の温度は80℃～90℃が適温です。</p>	 A hand is pouring tea from a glass teapot into a glass tea cup.	<p>⑫茶海のお茶を茶杯に注ぎ分け、いただきます。</p>

中国茶の入れ方

～ 工芸茶 ～


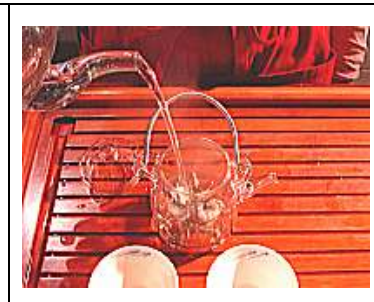




	<p>① 茶器を準備します。茶葉、茶盤、耐熱ガラスポット、茶杯、茶托など…。</p>		<p>⑤ 茶通で茶葉が泳がないように軽く押さえながらお湯を注ぎます。</p>
	<p>② ポットをお湯で温めます。</p>		<p>⑥ 蒸らしている間に茶杯のお湯を捨てます。</p>
	<p>③ 茶杯(お茶を飲む杯)等も同様に温めます。</p>		<p>⑦ 3～4分位蒸らします。茶葉が開き始めたら茶杯に注いでいただきます。</p>
	<p>④ 茶挟などで茶葉をポットにゆっくりと入れます。</p>	<p>美味しく飲むポイント！ ポットのお茶を飲みきらずに、3分の1程度お茶が残っている状態でお湯を足しながら飲めます。そうすることで安定した味と香りを楽しめます。 ※目安:300cc のポットで 100cc 程度残しながら3～5杯楽しめます。</p>	

工芸茶いろいろ

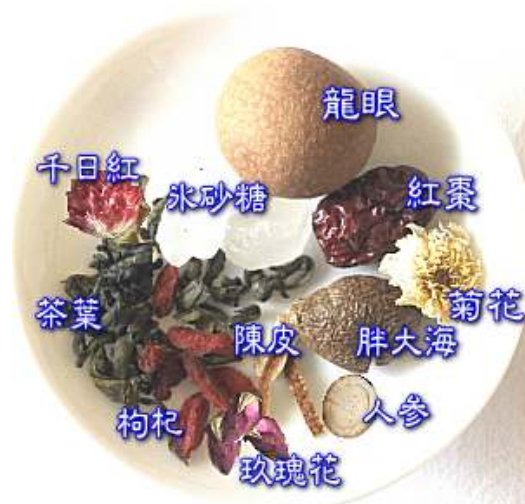
 <p>錦上添花 緑茶ベース</p>	 <p>天女燦花 緑茶ベース</p>	 <p>百花仙子 ジャスミンベース</p>	 <p>紅萬花 ジャスミンベース</p>	 <p>金元宝 ジャスミンベース</p>
--	---	--	--	---

中国茶の入れ方

～ 茶外茶 ～

 A wooden tray with various tea-related items including a glass teapot, a glass pitcher, a glass cup, a glass teacup, a glass teapot, a glass pitcher, a glass cup, a glass teacup, a glass teapot, a glass pitcher, a glass cup, a glass teacup.	<p>①茶器を準備します。茶葉、茶盤、耐熱ガラスポット、茶杯、茶托など…。</p>	 A glass teapot is being poured with hot water from a glass pitcher.	<p>④お湯を注ぎます。</p>
 A glass teapot is being heated in a pot of hot water.	<p>②茶器を熱湯で温めます。</p>	 A glass teapot filled with tea and water is being heated in a pot of hot water.	<p>⑤1～2分蒸らします。氷砂糖が入っているので甘味があります。</p>
 A hand is adding tea leaves to a glass teapot.	<p>③温めたポットに茶葉を入れます。</p>	 A glass teapot is being poured with tea into a glass cup.	<p>⑥ポットから杯に注いでいただきます。ポットの下の方は甘くなりますので、お湯を継ぎ足しながら杯に注いでいただきます。</p>

八宝茶の具の例



八宝茶には漢方素材等も含め、様々な体に良いとされる素材が入っているのが特徴です。