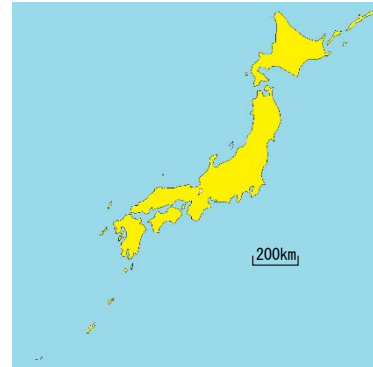


地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 179 号 日本茶]

登録団体 : 公益社団法人日本茶業中央会

生産地 : 日本国



白地図素材 CraftMAP (<http://www.craftmap.box-i.net/>) ©T-worldatlas

特性

- ・日本産の茶葉を原料とし、日本国内で加工した「茶」。
- ・まろやかな味わいとさわやかな渋み、豊かな香りや綺麗な水色（すいしょく）が需要者から高く評価されている。
- ・茶道確立させ、和食や和菓子などとの相性の良さから日常的な喫茶習慣としても浸透。国内のみならず海外でも人気を博している。

地域との結び付き

- ・原料茶葉の主産地は、平均気温や降水量がチャの栽培に適した自然条件であり、一番茶から秋冬番茶までの栽培が可能である。
- ・鎌倉時代には茶園としての管理栽培が行われ、室町・安土桃山時代に茶道の文化が確立し、江戸時代に煎茶の製法が生み出され喫茶習慣が浸透した。
- ・明治時代には手揉みに変わる機械製茶の技術が確立され高品質な日本茶が生産され、輸出産業を牽引し、日本茶の文化が世界に伝わった。

生産の方法

- ・日本国内で栽培されたチャノキから収穫した生葉を使用する。
- ・荒茶は、原料茶葉を日本の荒茶工場では蒸熱、釜炒り等の方法により茶葉中の酸化酵素の働きを止めた後、必要に応じて手作業や機械による揉捻等を行い、乾燥させて加工する。
- ・仕上げ茶は、日本の仕上げ茶工場において、必要に応じて篩分（ふるいわけ）、合組（ごうぐみ）、乾燥、粉碎、焙煎等を行い加工する。