

ニャンズと学ぶ食文化

# お茶が できるまで



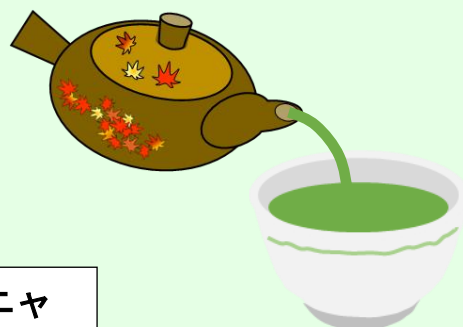
# 緑茶、ウーロン茶、紅茶は同じ茶葉から作られます



お茶を飲むと落ち着くニャ



熱いお茶も冷たいお茶もおいしいニャ



お茶には色んな種類があるよね。緑茶だけでも煎茶、ほうじ茶、玄米茶、抹茶など、たくさんだよ



きょうちゃん

でも、緑茶もウーロン茶も紅茶も、原料となるのは同じ茶葉なんだよ



わっくん



同じ葉っぱからできるとは思えないニャ！



どうやったら違うものになるんニャ？

摘んだ茶葉をどれぐらい発酵させるかで変わるんだよ



わっくん



生の茶葉を  
摘んだ後に...

発酵させない

【緑茶】



ある程度<sup>(※)</sup> 発酵させる

【ウーロン茶】<sup>(※)</sup> 種類によってほんの少しから  
半分程度まで色々です



しっかり発酵させる

【紅茶】



# お茶には長い歴史があります



日本ではいつぐらいからお茶を飲んでいるんニャ？

1200年ぐらいの平安時代には、海外から伝えられたお茶を貴族が飲んでいたという記録が残っているね



その後、公家や武士にもお茶が広まり、江戸時代には町人たちも飲むようになったのよ



時代劇にはお茶を飲むシーンがよく出てくるニャ

お茶は飲んで楽しむだけでなく、「茶道」として文化にもなったのよ



千利休さんが有名ニャ (=^ ^=)

戦国武将や江戸時代の大名たちもお茶を楽しんでいたんだね



ボクもお侍さんの格好でお茶を飲むニャ (=^ - ^=)



## 【茶道】

湯を沸かし、お茶を振る舞う日本伝統の行為。  
また、それを基本とした様式美や芸道



# 緑茶ができるまでの工程 ①

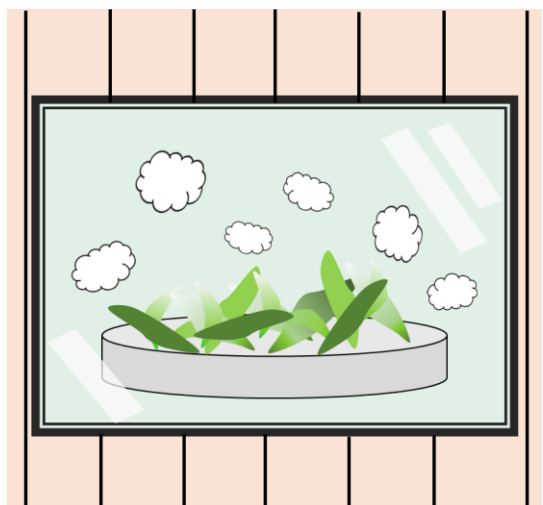


茶葉を摘んだ後は、どうやって緑茶にするんニャ？

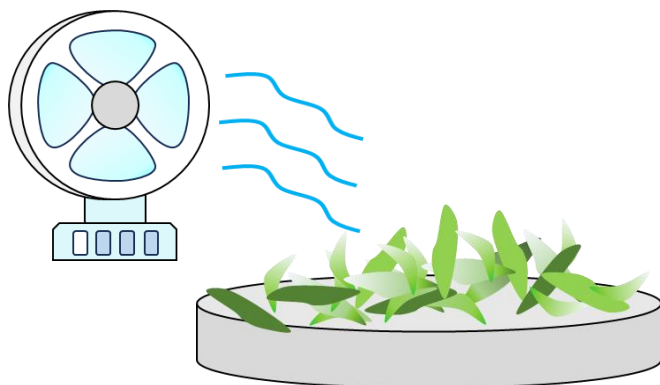
緑茶ができるまでには色んな工程があるんだよ。  
一緒に見ていこうね



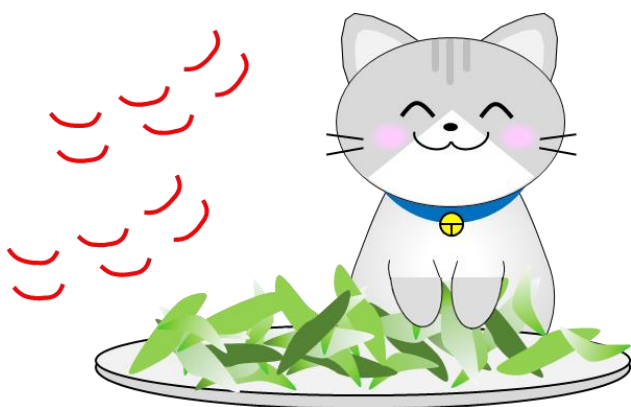
## 1 摘んだ茶葉を蒸します



## 2 蒸した茶葉を冷やします



## 3 熱風を当てながら揉み込みます



## 4 いったん熱風を止め、力を込めて揉み込みます



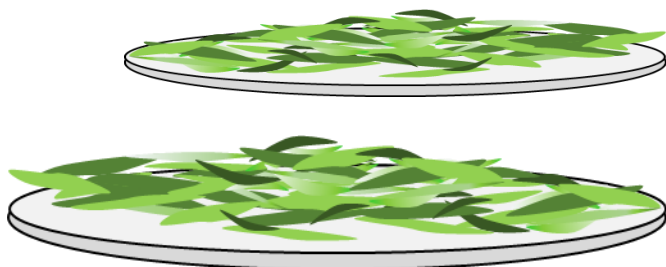
(※) こうした工程は、メーカーでは機械で行っています。今回は忙しいので猫の手を借りています

## 緑茶ができるまでの工程 ②

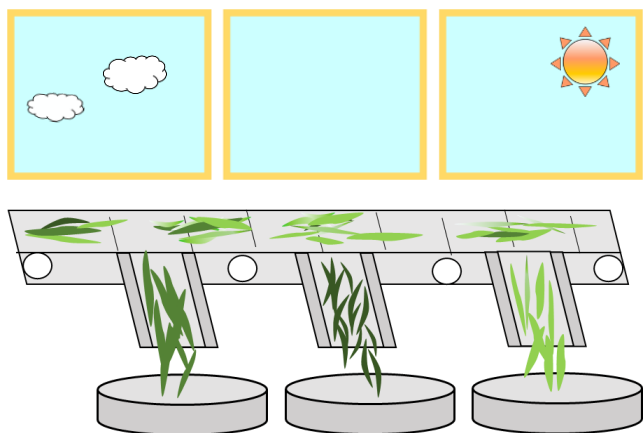
### 5 再び熱風を当て揉み込みます



### 6 葉を細長い針状にしながら整えます



### 7 乾燥、選別します



### 8 茶葉を包装し、製品になります



(※) 細かい工程はメーカーによって異なります

こうして家庭などで飲む緑茶ができあがるんだよ



できあがるまでを知ると、  
お茶がよりおいしくなりそうニャ



# お茶の栽培方法



お茶の葉をたくさん作ってるのはどこの県かニャ？

静岡県が一番多いね。全国の4割を占めているんだよ



東海3県はどうですかニャ？

三重県が全国第3位よ。  
でも、かぶせ茶では日本一なのよ



かぶせ茶って何ですニャ？

摘み取る前の茶葉に、布などをかけて育てるんだよ



なぜ日光を遮るんニャ？

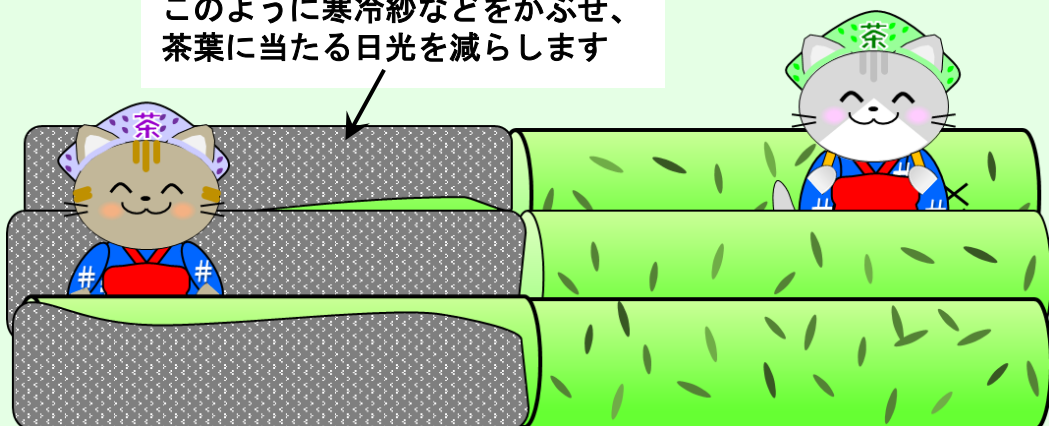
こうするとお茶の渋みが減って、  
うまみや甘みが増えるんだよ



すごいことを考え出した人がいるんだニャ (=^\_^=)



このように寒冷紗などをかぶせ、  
茶葉に当たる日光を減らします



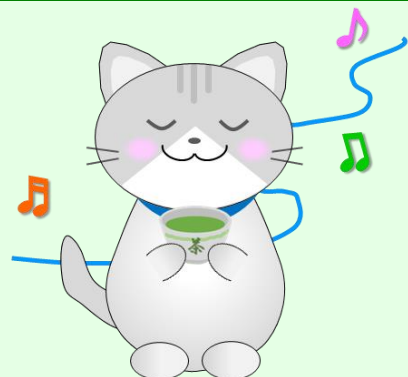
# 日本茶は和菓子にも洋菓子にも合います



お茶は急須で淹れてもペットボトルで飲んでもおいしいニャ



氷水で淹れるとまろやかな味になるニャ



お茶は健康にもいいんだよ。抗酸化作用や肥満防止など、色々な効能があるとされているよ



お茶に含まれる成分にはリラックス効果もあるのよ



和菓子といっしょだと幸せな気分になるニャ

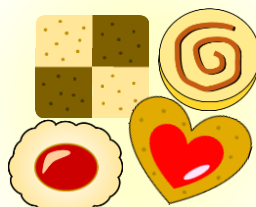
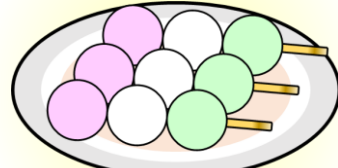
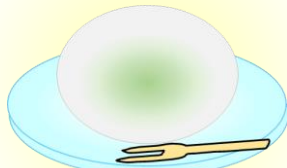
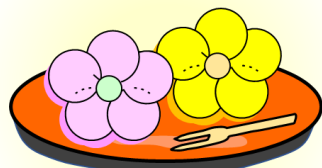
緑茶はチョコレートやケーキなど、洋菓子にも合うよ



お菓子を色々用意したから、お茶と一緒にどうぞ（^^）



いただきますニャ！



ナナちゃん

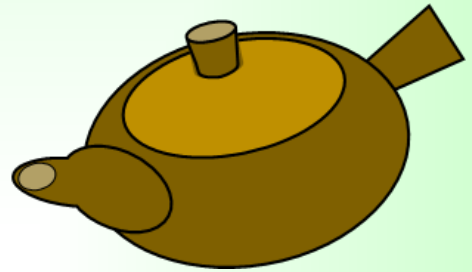
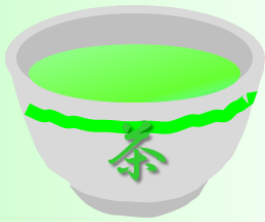


しっかり者のお姉ちゃん

トムくん



甘えん坊の弟くん



わっくん



和食が大好き

きょうちゃん



郷土料理の食べ歩きが趣味

農林水産省東海農政局

経営・事業支援部

食品企業課



令和6年5月