



ちょっと一服

# 紅茶と和紅茶のは・な・し

世界には様々なお茶があります。「緑茶」、「番茶」、「麦茶」、「ウーロン茶」、「紅茶」、「コーヒー」、「ハーブティー」…。その中でも「緑茶」・「ウーロン茶」・「紅茶」は、チャノキ(学名:カメリア・シネンシス(Camellia sinensis) ツバキ科属に分類される常緑樹)の葉から作られています。チャノキの代表的な種類は中国種とアッサム種の2種類です。日本で栽培されている中国種は、寒さに強く、旨味のもととなるアミノ酸を多く含み、苦渋味成分であるカテキンの量は少なく、緑茶やウーロン茶に使われています。一方、アッサム種は、カテキンの量が多く、アミノ酸が少ないため、紅茶に使われています。



## 紅茶

紅茶は、20数カ国で生産されており、お茶の全生産量の約70%を占めています。完全に発酵させたものが紅茶と呼ばれます。もともと緑色だった茶葉が完全に発酵することで、紅茶になっていきます。茶葉は発酵させるにつれてカテキン成分が赤く変化していくのです。紅茶は、産地の気候風土によって、品質や香味にそれぞれの個性があります。そのため、産地名がそのまま銘柄として使われます。インドの「ダージリン」、スリランカの「ウバ」、中国の「祁門(キーマン)」は世界三大紅茶といわれる銘茶です。

**イギリス**  
紅茶文化の本拠地。紅茶の消費量は世界有数。

**オランダ**  
かつては茶の貿易と生産で活躍した。

**インド**  
世界最大の茶葉産出国で茶葉の種類も豊富。アッサム、ダージリン、ニルギリなど、それぞれが個性的な味わいをもっている。

**ケニア**  
新興の茶葉産出国。

**ロシア**  
主に黒海沿岸に茶園を有する。

**中国**  
茶木の原産国で茶葉産出国。キーマン、雲南、ラフサス・チオンなど、特有の芳香があり、ストレートで楽しむ紅茶が多い。

**インドネシア**  
年間を通じてジャワ、スマトラなど、水色の良い茶葉を産出する。



## 紅茶の種類と特徴

### セイロン

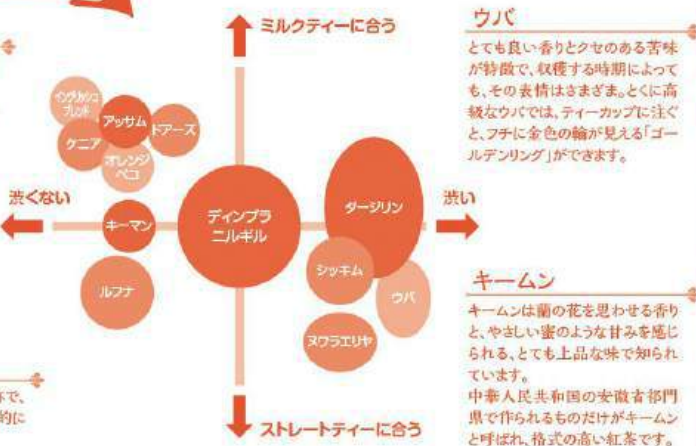
セイロン茶とは、スリランカで作られている紅茶の総称で7種類あります。ディンブラ、ウバ、キャンディ、ヌワラ、エリヤ、ギャル、ルフナ

### ダージリン

インドのダージリン地方で生産される紅茶の総称で、とてもよい香りであることが最大の特徴だといえます。さまざまな飲み方で楽しめますが、その芳しい香りを楽しむために、ストレートティーとして飲むのが一般的。

### アッサム

インドの北部でつくられる紅茶の総称で、とても濃厚な味であることから、一般的にはミルクティーとして飲まれます。



### ウバ

とても良い香りとしめのある苦味が特徴で、収穫する時期によっても、その表情はさまざま。とくに高級なウバでは、ティーカップに注ぐと、フチに金色の輪が見える「ゴールデンリング」がでます。

### キーマン

キーマンは蘭の花を思わせる香りや、やさしい蜜のような甘みを感じられる、とても上品な味で知られています。中華人民共和国の安徽省祁門県で作られるものだけがキーマンと呼ばれ、格式の高い紅茶です。

## 和紅茶

和紅茶は、1876年には政府が中国から農家を招いて紅茶生産を奨励し各地に広がっていきます。一時期海外に押され衰退しますが、2000年代に再び生産が活発化し、「和紅茶」として認知されるようになりました。現在は47都道府県のすべてで作られその数は1,002カ所となっています。「緑茶」として飲まれるのがほとんどのため、紅茶になる茶葉はごくわずかで、生産量から見るとたった0.13%程度です。生産地が多い主な県は、静岡県、埼玉県、鹿児島県。主な品種は、「べにふうき」、「やぶきた」です。

## 紅茶ができるまで

お茶の葉を摘むと、その瞬間から茶葉は「発酵」を始めます。茶葉が発酵するのは、茶葉に含まれるポリフェノールオキシダーゼ酵素のチカラ。この酵素をふんだんに働かせて作ります。ちなみに緑茶は酵素のはたらきを抑えるため、摘んだらできるだけ早く加熱します。



## やさしい香りとおほやかな甘みの和紅茶

日本は大部分が中国産「シネンシス品種」から生産されます。そのため、和紅茶は、やさしい香りに、ほのかな甘みと渋みが少ないのが特徴です。インド原産で、インドネシア、スリランカ、アフリカなどで栽培される「アサミカ品種」は、より濃い、風味の強いお茶になります。そのため、味も香りも和紅茶の方がマイルドに感じるかもしれません。

## 和紅茶の健康効果

和紅茶(=紅茶)、緑茶に含まれる「紅茶ポリフェノール」。成分は「テアフラビン」という赤橙色のポリフェノールと、「テアルビジン」と呼ばれるポリフェノールの2種類に分けられます。「テアフラビン」とは、カテキンが発酵してできる赤い色素です。カテキンと同じように強い抗酸化力を持ち、生活習慣病の予防やシミなどの老化の抑制効果や効能があるとされています。また、近年インフルエンザを撃退してくれる成分としても注目されています。ミルクを入れてしまうとインフルエンザウイルスを不活化する効果が薄まるのでストレートがおすすめです。

## 和紅茶の品種

- 旨味・甘味をたのしめる品種
  - ◆やぶきた ◆ほくめい ◆おくゆたか
- 緑の香りを楽しむ品種
  - ◆おくみどり ◆はやまみどり ◆たまみどり
- 独自の芳香・花香を楽しむ品種
  - ◆さやまかおり ◆みやまかおり
- 渋みやボディ感が強く、芳醇な香りが楽しめる品種
  - ◆べにふうき
- マントールのような爽やかな香味を呈する品種
  - ◆べにひかり