

にほんちや れきし 日本茶の歴史

紀元前にお茶をすでに飲用していたという記録が中国で見られるほど、お茶と人間との出会いは古い歴史があります。

日本へは奈良時代(710～793)に中国からお茶が伝わっていたようです。

その後、1191年には中国に留学していた僧栄西が抹茶の喫茶を伝え、日本に広まりました。

中国ではその後、抹茶は廃れましたが、日本では独自の進化を遂げました。

特に千利休(1522～1591)による茶道の大成とともに宇治の抹茶が発展しました。

江戸時代(1603～1867)には煎茶や玉露なども生まれ、煎茶道の大成とともに発展し、

いろいろな独自の日本のお茶が完成しました。



喫茶養生記 きっさようじょうき
栄西禅師 えいさいぜんじ

しゅるい 日本茶の種類

お茶は大きく完全発酵の紅茶、半発酵のウーロン茶、不発酵の緑茶に分かれます。

日本茶はほとんど緑茶ですが、特に緑色を保つことを大切につくられています。

緑色を保つことによって、人のカラダに良い成分も多く含まれています。

日本茶は栽培で大きく2つに分かれます。

茶園に直射日光をさえぎらないで新芽を育てる方法と、茶園に覆いをして

直射日光を大変少なくして育てる方法があります。

前者は煎茶などで日本茶の多くをしめています。

覆いをする茶は抹茶と玉露などで日本独特の高級茶として愛飲されています。



煎茶の茶摘み



抹茶の茶摘み

こうよう 抹茶の効用

日本茶の中でも抹茶は元来薬として伝わったぐらい、カラダに良い飲物です。

抹茶は丸ごと飲むので水に溶けない成分も吸収できます。

高血圧抑制、老化抑制、糖尿病予防、ガン予防など

いろいろな効用が認められています。



おいしく点てられた一碗の抹茶



本社工場 ほんしゃこうじょう

株式会社 丸久小山園
〒611-0042 京都府宇治市小倉町寺内86番地
TEL.(0774) 20-0909
www.marukyu-koyamaen.co.jp



横島工場 まきまこうじょう