

ประวัติความเป็นมาของชาญี่ปุ่น

ชากับมนุษยชาติมีความเกี่ยวข้องกันมาตั้งแต่โบราณกาล ดังที่จะเห็นได้จากบันทึกที่ค้นพบในประเทศจีนว่า มนุษย์ได้นำชามาใช้เป็นเครื่องดื่มมาตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์แล้ว

ในกรณีของประเทศญี่ปุ่นนั้น มีความเป็นไปได้ว่า ญี่ปุ่นได้รับเอาชามาจากจีนตั้งแต่ยุคนารา (ค.ศ. 710-793)

ต่อมาใน ค.ศ. 1191 พระเอโชซึ่งได้เดินทางไปศึกษาธรรมะที่จีน ก็ได้รับการถ่ายทอดวัฒนธรรมการดื่มชามัทฉะและนำมาเผยแพร่ที่ญี่ปุ่นจนได้รับความนิยมกว้างขวาง

ในเวลาต่อมา มัทฉะได้หายไปจากจีน แต่ที่ญี่ปุ่นนั้น มัทฉะกลับมีวิวัฒนาการต่อไปจนกลายเป็นเอกลักษณ์ในแบบฉบับของตนเองในที่สุด

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง พระเซนริคิว (ค.ศ. 1522-1591) ได้บัญญัติพิธีชงชาขึ้นมา อีกทั้งยังมีการบัญญัติพิธีชงชาสำหรับชาเซนเซงชังอีก

พอลงยุคเอโดะ (ค.ศ. 1603-1857) ชาเซนเซงและชาเกียวคุโระก็ถือกำเนิดขึ้น อีกทั้งยังมีการบัญญัติพิธีชงชาสำหรับชาเซนเซงชังอีกด้วย จะเห็นได้ว่าชาญี่ปุ่นได้รับการพัฒนาจนสามารถสร้างสรรค์เอกลักษณ์ต่างๆ เป็นของตัวเองได้อย่างสมบูรณ์



บันทึกว่าด้วยการดื่มชาเพื่อสุขภาพ โดย พระอาจารย์เซนเอโช

ประเภทของชาญี่ปุ่น

ชาญี่ปุ่นสามารถแบ่งออกได้เป็นสามประเภทใหญ่ๆ ได้แก่ ชาดำซึ่งผ่านกระบวนการหมักโดยสมบูรณ์ ชาอู่หลงซึ่งผ่านกระบวนการหมักบางส่วน และชาเขียวซึ่งไม่ผ่านกระบวนการหมักเลย

ชาญี่ปุ่นส่วนใหญ่จะเป็นชาเขียว โดยจะผ่านกระบวนการผลิตที่ให้ความสำคัญในการรักษาสีเขียวของชาเอาไว้เป็นพิเศษ ที่เป็นเช่นนี้เพราะ การรักษาสีเขียวเอาไว้จะส่งผลให้ภายในชามีสารต่างๆ จำนวนมากซึ่งเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

วิธีการปลูกชาญี่ปุ่นนั้น สามารถแบ่งออกกว้างๆ ได้ 2 ประเภท

วิธีแรกจะเป็นการปลูกชาให้ต้นอ่อนของต้นชาได้รับแสงแดดโดยตรงและไม่มีเครื่องบังเงาใดๆ ส่วนวิธีที่สองนั้น จะมีการติดตั้งเครื่องบังเงาครอบเอาไว้เพื่อให้ต้นชาเติบโตโดนแสงแดดตกกระทบในปริมาณที่น้อยมาก

ชาญี่ปุ่นส่วนใหญ่ อาทิ เซนเซง จะใช้วิธีการปลูกชาแบบแรก

ส่วนวิธีการปลูกแบบชาใช้เครื่องบังเงานั้น จะใช้กับชาคุณภาพสูงที่เป็นเอกลักษณ์ของญี่ปุ่น อาทิ ชามัทฉะ และชาเกียวคุโระ



การเก็บชาเซนเซง



การเก็บชามัทฉะ

สรรพคุณของชามัทฉะ

ชามัทฉะเป็นเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย จนได้รับการกล่าวขานกันว่า ในบรรดาชาญี่ปุ่นทั้งหลาย ชามัทฉะนั้นนับได้ว่ามีสรรพคุณเป็นยาในตัวเอง

เนื่องจากทุกส่วนของชามัทฉะจะถูกดื่มเข้าไปทั้งหมด ร่างกายจึงสามารถซึมซับเอาสารสำคัญในชาที่ไม่ละลายน้ำเข้าไปได้

ในขณะที่เดียวกัน ชามัทฉะยังเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปว่า มีสรรพคุณหลายอย่างด้วยกัน อาทิ ป้องกันไม่ให้ความดันโลหิตเพิ่มสูงขึ้น ชะลอความชรา ป้องกันเบาหวาน และป้องกันมะเร็ง



มัทฉะ 1 ถ้วยที่ถูกชงมาอย่างประณีตดูน่าดื่ม



โรงงานสำนักงานใหญ่

บริษัท มาร์คุชิ โคยามะเอ็น จำกัด

〒 611-0042 จังหวัดเกียวโต เมืองอูจิ ตำบลโอะคุระ เทระอูจิ บล็อก 86

โทรศัพท์ (0774)20-0909

www.marukyu-koyamaen.co.jp



โรงงานมาคิชิมะ