



EUへ発信する 茶

EUの日本茶は、いま Japanese tea in EU



紅茶の国イギリスでも徐々に浸透

イギリスは、一人あたりの茶の消費量がEUのなかで多い国です。※1 紅茶一辺倒のイギリスでも2001年頃、STARBUCKSや現地系のカフェチェーンが展開しコーヒーがブームとなりました。ブームは落ち着きコーヒー以外の他の商材も模索され、さまざまな国の喫茶文化が取り入れられていきました。※2

サンドイッチや寿司などテイクアウトとカフェを営む EAT. (ロンドンを中心に100店舗余りを擁しています) ※2 では、メニューに Matcha Latte なるものがあります。抹茶がミルクと一緒にになったもので、コーヒーの代わりにいかかと提供されています。またトワイニングや amazon.co.uk では、SENCHA や GENMAICHA の品揃えがあります。

..... (参考) 茶の種類

茶葉に含まれるタンニンが酸化する発酵の違いで、不発酵茶・半発酵茶・発酵茶などに分類されます。緑茶は不発酵茶、ウーロン茶は半発酵茶、紅茶は発酵茶です。発酵が進むと、葉緑素が破壊され緑色から褐色に色が変わり、香り成分が増加、渋味とこくが形成されます。※3

緑茶は葉を摘み取ってすぐに加熱することで発酵しないようにつくりませんが、加熱方法により、蒸し製(日本式)、釜炒り製(中国式)に分けられます。※4 (なお、九州を中心とした地域では釜炒り製も行われています。※5)

煎茶・番茶などは蒸し製によってつくられています。煎茶は新芽を蒸して揉みながら乾燥させたもの、番茶は硬くなった新芽や茎をつかったもの、玄米茶は煎茶や番茶に炒った玄米などを混ぜたものです。玉露は覆いをし直射日光を避けた茶木の新芽をつかうことで、うまみを増したものです。抹茶は覆いをし直射日光を避けた茶木の新芽を、蒸して揉まずに乾燥させた上で石臼で粉にしたものです。※4

ドイツで残留農薬問題を克服

ドイツはEUのなかで、日本茶が最も多く輸出されている国です。※6 しかし多くの日本茶が残留農薬基準を満たしていないことが明らかとなり、日本茶は受け入れられなくなりました。※7 日本で農薬取締法上登録された農薬をつかって茶がつけられますが※8、そこにはドイツで登録されていない農薬も含まれます。農薬を登録しようとしても時間と資金が必要となってしまいます。※7

そんななか、農薬を使わない有機栽培認証を受けようとする企業が現れました。有機栽培へ転換するには数年かかり、また認証も国毎に毎年更新する必要があるにもかかわらずです。この企業の緑茶は、ドイツで受け入れられています。※7

茶道も周知活動が行われています

裏千家では活発な周知活動が行われています。裏千家のロンドン出張所ではほぼ毎日茶道の稽古に依りており、また茶会イベントや大英博物館でのデモンストレーションなども行われています。※9

※1 市川園「cha museum」ホームページ <http://museum.ichikawaen.co.jp/knowledge/oversea.php> (6/8閲覧)

※2 JETRO「トレンド、クールで伝統的な日本の飲料 - 緑茶・日本酒」(2010年9月)

<https://www.jetro.go.jp/world/europe/uk/foods/trends/1009001.html> (6/8閲覧)

※3 静岡県茶商工業協同組合「知って得するお茶知識」ホームページ

<http://www.siz-sba.or.jp/kencha/know-how/shurui/shurui02.htm> (6/8閲覧)

※4 入間市博物館「お茶の種類と作り方」ホームページ <http://www.alit.city.iruma.saitama.jp/07tea-museum/01kind.html> (6/8閲覧)

※5 静岡県お茶振興課「お茶の種類と効用」ホームページ

http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-340/cha/shizuokaocha/cha_shurui.html (6/8閲覧)

※6 農林水産省「農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略」(2013年8月)

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kaigai/pdf/130517-11.pdf> (6/8閲覧)

※7 農林水産省「平成19年度農林水産物貿易円滑化推進事業のうち品目別市場実態調査(結果)」

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/h19_zigyou/enkatu/market/eu/ryokutya_de.html (6/8閲覧)

※8 農林水産省「農薬の基礎知識」ホームページ http://www.maff.go.jp/j/nouyaku/n_tisiki/tisiki.html#kiso4_1 (6/8閲覧)

※9 urasenkeUK ホームページ <http://www.urasenke.co.uk/activities.html> (6/8閲覧)

日本の茶

Tea in JAPAN

茶の歴史

奈良～平安時代 遣唐使により日本に茶が伝えられたと考えられています。遣唐使が廃止された後も、茶は貴族階級や僧侶の間に定着していきました。※10

鎌倉～安土桃山時代 武士にも茶が広がりました。村田珠光、武野紹鷗、千利休らによって茶の湯の作法もつくられていきました。※10

江戸時代 煎茶製法の進歩や玉露茶の発明がおこり、製法が現在とほぼ同じになりました。※10

緑茶の健康効果

渋み成分のカテキンには、血中コレステロール低下、体脂肪低下、抗酸化、などの効果があります。カテキンは食事でのコレステロール吸収を抑えると考えられており、悪玉コレステロールを低下させます。カテキンを食事とともに摂取すると、脂肪の吸収も穏やかになります。また活性酸素は増え過ぎると細胞に障害をもたらす病気や老化の原因となりますが、カテキンは活性酸素を消去します。※10

また苦み成分のカフェイン、うま味成分のテアニンなどにも保健作用があります。※10

茶道

多くの流派がありますが、千家が代表的です。表千家、裏千家、武者小路千家を千家と呼び、千利休の孫である宗旦の三男・四男・次男がそれぞれの祖となっています。千家には、泡立て方、道具、お辞儀の手の位置などそれぞれ特徴があります。なお裏千家は茶道人口の半数以上を占めると言われています。※11

また千家以外にも、藪内流、織部流、三斎流、石州流などがあります。※11

※10 伊藤園「お茶百科」ホームページ

<http://www.ocha.tv/history/index.html>, http://www.ocha.tv/components_and_health/index.html (6/8閲覧)

※11 ケイコとマナブ.net「茶道」ホームページ

http://www.keikotomanabu.net/G010050_G020611/02.html (6/8閲覧)

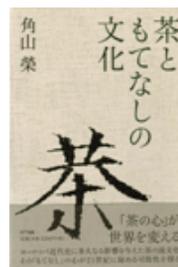


お薦め本の紹介

My recommended book

角山 榮「茶とめてなしの文化」NTT出版(2005)

- ・安土桃山時代に来日したイエズス会通訳のロドリゲスは、「日本教会史」に茶の湯文化論を展開しました。客人みんなが一部始終を見ている前で主人が茶を点て回し飲みする茶の湯は、毒が入れられる不安を拭い去り信頼関係を形成しました。
 - ・イギリスでは、アメリカやインドなど世界に進出していった17世紀、コーヒーハウスに男性が集まりました。情報交換や商取引が行われ、政党、新聞・雑誌、保険などが誕生しました。一方コーヒーハウスに入らなかった女性はコーヒーを嫌い、上流階級を中心に茶に関心が集まりました。この頃は緑茶が中心で、ティーパーティーでアジアの物産がみせびらかされました。
 - ・その後イギリスで家庭に茶が浸透していくと、ティーの時間は家族が揃う人間関係形成の場となりました。子供のしつけや教育などが行われました。
- このようなあまり知られていない話を含めながら、ヨーロッパへの茶の伝播、ヨーロッパにおける茶の文化、人間関係が希薄になった今の時代における人間関係づくりへの活用、など色々なテーマで茶について述べられています。



図書館所蔵: 本館2階[3800:1745]



自己紹介

商学研究科(経営学修士コース)M2のTakezohです。
理論もその応用も重要視される本コースで、その往復に日々頭を悩ましております。