

中国古来の茶道を通じて

～日中友好交流の推進～

日時・会場

2014年3月14日(金) 15:30~17:30

かながわ県民センター7F 703室

内容

実演：茶芸の説明と試飲（通訳付）

参加費：無料

主催：一般社団法人 神奈川県日本中国
友好協会女性部会



講師プロフィール

葛憂静（かつ ゆうせい）女史

1986年生まれ、江蘇省宜興市出身、天津理工大学卒、中国高級茶芸師、中国高級茶評議委員
ライセンス取得

北京の中国茶専門学校で教鞭を取り、若い茶芸師を育成する傍ら教養を身につけるための、
お茶と芸術のコラボレーションを研究中。

2014年3月14日、15時30分、葛憂静女史の中国茶の説明が始まる。テーブルの上には茶
道具が並べられている。

中国で飲まれているお茶には白茶、普洱茶、菊花茶、茉莉
花茶、烏龍茶、龍井茶、岩茶などがある。これらは作り方、
産地、原材料などいろいろな分け方が混ざっている。

中国茶は制作方法により六大類に分けられている。緑茶、
紅茶、烏龍茶（青茶）、黒茶、白茶、黄茶に分けられる。

緑茶は摘採後すぐに加熱処理して作るもので龍井茶、碧螺
春がある。青茶には烏龍茶があり、岩茶や鉄観音なども青茶
である。岩茶の産地は閩南の武夷山である。台湾産では凍頂烏龍や東方美人がある。

黒茶には普洱茶がある。

白茶には白毫銀針、白牡丹、寿眉などがある。白毫銀針は白茶の代表的銘茶。白茶はごく軽
い発酵をさせたもので、揉捻はしない。茶葉の外観は白毛が多いので白っぽく見える。茶湯の
色は透明な淡黄色である。

紅茶には小種紅茶（正山小種）、工夫紅茶（祁門紅茶）、紅碎茶がある。

黄茶には黄芽茶（蒙頂黄茶）、黄小茶、黄大茶がある。黄湯黄葉（門黄）

菊花茶はお茶ではない、菊の花の飲み物であり、茶飲料は日本で販売されているペットボ
トル入りのもの。



茶の歴史

遠古の時代、神農は百草を食べて、体に良いものと悪いものを分けたとの言い伝えがあり、お茶もこの中に入っている。唐の時代には蒸青緑茶が作られ、陸羽が茶葉書《茶経》を著している。宋の時代には“点茶”がなされている、これが日本にも伝播されている。清・民国の時代には国際貿易品として中国からヨーロッパへお茶が輸出されている。

中国内の茶の分布

中国は四大茶区に分けられる。華南茶区は福建、広東、広西、海南、台湾、江南茶区(揚子江の南側)は江蘇、浙江、安徽、湖南、江北茶区には河南、山東、山東日照があり、西南茶区には、雲南、西藏、四川などがあり、茶が生産されている。

茶樹の種類と茶葉に含まれる成分

茶樹の種類は喬木、小喬木、灌木など、樹高によって分類する。また、茶の成分には、カテキン、アミノ酸、ビタミンC、タンパク質、カフェイン、芳香物質などが含まれる。

中国茶をいただく

葛女史は中国茶の道具について簡単に説明する。日本の茶では使わないような道具についてはこのようにと言いながら使うゼスチャーを織り交ぜ、参加者の理解が進むように説明する。

今日は布織物を敷いた上に茶道具を並べている。

この日のお茶は白茶の‘白牡丹’を始めにいただく。



白牡丹がどのような葉をしているか、茶袋から茶さじ(茶則)を使って、取り出し見せてくれる。細い葉が展開し、白みかかった緑色とやや褐色となったツートンカラーになって



いる、良く見ると細い葉の表面には白い毛が密生しているので白く光って見える。熱湯を入れて温めた朱泥の中国茶用の急須(茶壺)にこの茶葉を入れ、熱湯を差す。ちょっと時間を置いてから、ガラス製の小さな手付き容器(公道杯)に入れる。各人の飲む小さな茶碗(茶杯)に入れる前に公道杯に入れることで、茶杯に入れる茶を同じ濃度にするためとのこと。小さな茶杯に入れられた白茶の水色は少



し橙色かかった黄色をしている。口に含むと、日本茶にはない、良い香りがする。二煎目を口に含むと香りとともに本の少しだが渋味が感じられる。二煎目ではカテキンが抽出されてきているためだ。

次に普洱茶をいただく。今日の普洱茶は1.5 cm角に固められた「普洱茶小金磚」(熟茶)を使用する。茶壺に茶を入れ、熱湯を差し、その湯は水盂に廃棄し、もう一度熱湯を茶壺に差し、先と同様にガラス製の容器(公道杯)に入れる。

茶湯の色は見事な赤茶色を呈している。葛女史は参加者に良く見えるように公道杯に入った普洱茶を目の高さに上げて見せてくれる。赤茶色というよりも正に黒茶そのものといった色をしている。茶杯に分けてもらった普洱茶は過度な苦味やカビ臭と言われるような発酵

臭は無い。むしろ、すっきりとしたまろやかさを感じる飲み易さがある。

この日のお茶は白茶と黒茶の二種類をいただいた。非常に軽く発酵させた茶葉と十分に酸化・発酵させた茶葉の特徴が十分に味わえたと感じている。

葛女史の中国語で中国茶の分類、歴史、生産分布などを学び、中国茶を味わう贅沢な時間でした。

