

# 茶香服 使用茶

花 : <sup>かけがわ</sup>掛川煎茶(静岡県)

鳥 : <sup>うじ</sup>宇治煎茶(京都府)

風 : <sup>みまさか</sup>美作煎茶(岡山県)

月 : <sup>いせ</sup>伊勢煎茶(三重県)

客 : <sup>やめ</sup>八女煎茶(福岡県)

## 花：掛川煎茶(静岡県)

静岡県掛川地域で生産される煎茶。露地栽培の深蒸し煎茶。山吹色で濁りがある。製造時にしっかりと蒸されているため茶葉の形状は細かく、フワフワと粉っぽい。深く蒸すことで苦味、渋味がおさえられまろやかな仕上がりになる。

## 鳥：宇治煎茶(京都府)

京都府を代表する煎茶。被覆栽培の浅蒸し煎茶。火香がなく上品な香り。蒸し時間が短い浅蒸しで作られるため、濁りが少なく、被覆栽培により緑色が強く出た水色すいしょくになる。茶葉本来の爽やかで落ち着いた香りが特徴。

## 風：美作煎茶(岡山県)

岡山県美作地域で生産された煎茶。露地栽培の中蒸し煎茶。爽やかで渋味とコクがある。冷涼な産地であるため葉が肉厚に育ち、味わいにコクが出る。形状は若干細かめの茶葉。フレッシュと言うより、落ち着いた穀物の様な香りで滋味を感じられる。

## 月：伊勢煎茶(三重県)

三重県北部で生産された煎茶。北勢(ほくせい)煎茶とも言う。被覆栽培の中蒸し煎茶。少し黒味を感じられる様な深い緑色。火香が少しある。まろやかな旨味があり味わいが濃く出やすく、程よい火香で口当たりがよい。

## 客：八女煎茶(福岡県)

茶葉は形状が細かめで、濃い緑色で火香が強い。九州地域は被覆栽培で旨味が強いお茶が多い傾向。旨味と香りが強く、焼菓子の様な香ばしさがある。水色は鮮やかな濃緑色。

## 全国産地特徴

### 狭山煎茶(埼玉県)

露地栽培の中蒸し煎茶。狭山独特の強い火香がある。

### 白川煎茶(岐阜県)

露地栽培の中蒸し煎茶。山吹色に出てキレの良い渋味がある。

### 本山煎茶(静岡県)

山間部で栽培された浅蒸し煎茶。緑が強い透き通った山吹色に出る。

### 朝宮煎茶(滋賀県)

被覆栽培の浅蒸し煎茶。葉の形状がしっかりしていて濁りが出ない。

### 大和煎茶(奈良県)

被覆栽培の浅蒸し煎茶。少し青みがかった色合い。火香は弱め。

### 新宮煎茶(愛媛県)

被覆栽培の浅蒸し煎茶。あっさりした爽やかな風味。葉が肉厚。

### 松江煎茶(島根県)

被覆栽培の浅蒸し煎茶。程よい渋味がある。火香あり。

### 宮崎煎茶(宮崎県)

被覆栽培の浅蒸し煎茶。葉に艶あり。透き通った緑に出る。火香あり。

### 鹿児島煎茶(鹿児島県)

被覆栽培の深蒸し煎茶。濃い緑色で濁りがある。火香あり。

## 用語解説

**被覆栽培** : 茶畑に覆いをして緑を濃くしたお茶の葉を作る栽培。

**露地栽培** : 被覆せずに栽培すること。

**火香** : 茶葉の最終仕上げで葉につけた香ばしさ。

**浅蒸し煎茶** : 深蒸し煎茶と比べると製造時の蒸し時間が短いことから浅蒸しと表現される。葉の形状がしっかり残ったお茶。

**深蒸し煎茶** : 一般的な煎茶と比べ、製造時の蒸し時間が2、3倍長い。葉が細かく崩れた粉のように細かいお茶。

**中蒸し煎茶** : 浅蒸しと深蒸しの間くらいのお茶。