お茶の生産と流通

寺本 益英

お茶の種類

お茶は製造工程中の茶葉の加工方法(酸化の軽重)によって、不発酵の緑茶、全発酵の紅茶、その中間である半発酵のウーロン茶に分類されます。緑茶、紅茶、ウーロン茶も同じお茶の木(ツバキ科カメリア属)から作られますが、それぞれに適した品種があります。日本人にとってなじみ深いのは緑茶ですが、その緑茶も栽培管理の方法や加工のしかた、仕上がりの形態によって、何種類にも分類することができます(表参照)。

茶	不発酵茶(緑茶)	蒸し製	煎　茶	緑茶の代表で約85%を占めます。上級品ほどうま味や香りがよくなります。
			番　茶	製法は煎茶と同じ。 茶の樹の下部の大きく硬めの葉を主な原料としたお茶で成分も豊富です。
			ほうじ茶	番茶や煎茶を強火で炒り、香ばしい香りを出したもので、食後の茶に好まれます。
			玄米茶	番茶や煎茶に高圧で炒った米などを混ぜたもので玄米と茶の香りがピッタリ合った風味豊かなお茶。
			玉　露	よしず棚などで茶園を覆い、直射日光を避けてうま味を増やして苦味をおさえて育てた高級茶。
			かぶせ茶	葉やカンレイシャを茶園にかぶせ、直射日光を避けて育てた玉露に次ぐ高級茶。
			碾　茶	玉露茶同様、日光を避けて育て、蒸した後揉まずに乾燥させたもの。抹茶の材料。
			抹　茶	碾茶を粉にしたもので、主に茶道に使われます。
		釜炒り製	釜炒り茶	鉄製の釜で茶葉を炒って仕上げたもので丸い形。 味は煎茶といっしょですが炒った香りが特長。
	半発酵茶		烏龍茶	半発酵で紅茶と緑茶の中間に位置する、香り高いお茶です。 台湾、福建、江西が主な産地。
			包種茶	中国で造られ、わずかに発酵された釜炒り茶。香り高く、普通は花香をつけます。
	発酵茶		紅　茶	茶の葉を完全発酵させたものです。濃い橙紅色で香りが高い。

お茶の消費

現在、国内生産されるお茶のほとんどが緑茶で、年間生産量は約9万4,000トンですが、最近はペットボトルのお茶が爆発的にヒットしているため、主に中国から約1万トンを輸入しています。輸入分も含めると、国民ひとりあたり年間830gの緑茶を飲んでいる計算になります。紅茶とウーロン茶は、ほぼ全て輸入に頼っていて、紅茶の年間輸入量は約1万6,600トン、ウーロン茶は約2万1,100トンで、日本人のお茶の消費比率は緑茶73%、紅茶12%、ウーロン茶15%になっています。

広がる産地

お茶の木の発祥地は、中国雲南省西南部の亜熱帯地方とされていますが、日本にいつ伝来したかはっきりしていません。普及し始めたのは鎌倉時代で、各地の気候・風土に適合しながら産地が広がっていきました。お茶の木は生命力が強く、北は秋田県から南は沖縄県まで、ほぼ全国で栽培可能ですが(地図参照)、経済的に採算が合う栽培となると、茨城県と新潟県を結ぶラインより西側です。

適した産地

茶産地の形成条件で最も重要なのは気候・風土です。茶栽培に適した気候は年平均気温13℃以上、降水量1,300～1,400mm以上で、土壌は水はけと通気性がよく、保水性もある弱酸性土壌が適地とされています。さらには栽培・製茶に精通した技術者、経済環境の変化を察知して生産・販売を促進する篤農家や茶商など茶業発展のためにリーダーシップを発揮できる人材や組織も重要です。

主な茶どころ

現在、日本一の茶どころは静岡県で、生産量は約4万トン、シェアは40%強を占めます。静岡茶発展の基礎は、お茶が生糸と並ぶ花形輸出商品とされた明治期に築かれました。明治～第一次世界大戦期、日本産のお茶の約60%は、欧米など海外市場で消費され、輸出用茶生産の中心が静岡だったのです。

静岡県に次ぐ茶どころは鹿児島県で、生産量は約2万4,000トン、シェアは約25%です。同県で茶栽培が本格的に始まったのは、第一次世界大戦後で、農村不況対策として力が注がれました。戦後は他の産地より積極的に茶園の大規模化と機械導入を推進し、目覚しい発展を遂げています。

その他、茶どころとして有名な京都の生産量は3,000トン弱とそれほど多くありませんが、最も古い歴史を持った産地です。したがって、日本茶の文化と技術は、京都(宇治)を中心に展開してきたといっても過言ではありません。

お茶の品種

現在、私たちが飲んでいるお茶の約80%は「やぶきた」という品種です。「やぶきた」は煎茶としての品質が優良で、耐寒性にもすぐれ、多収量であることから、全国の茶産地で積極的に導入されました。その結果、茶の品質が画一的になってしまい、嗜好の多様性に対処できなくなっているという弊害も出てきています。最近は「山の息吹」「おくひかり」といった、「やぶきた」以外の品種を奨励する動きもあるようです。