

## 【紅茶 味わいの「こつ」】

### 目次

はじめに

### ▶PART 1 紅茶の基礎知識

#### 【概要】

- Q 1 紅茶とは何ですか？
- Q 2 紅茶にもワインのようにテロワールという考え方はありますか？

#### 【原料】

- Q 3 紅茶の原料となる植物と、その種類について教えてください。
- Q 4 ダージリンは中国種系、それ以外の南アジア地域はアッサム種系という説は本当ですか？
- Q 5 実生の茶とは何ですか？ 品種茶とは何ですか？
- Q 6 チャノキのどの部分が紅茶になるのですか？
- Q 7 品種とは何ですか？
- Q 8 品種はどのように育成されているのですか？

#### 【分類】

- Q 9 紅茶、緑茶、烏龍茶の違いは？ どのように分類されているのですか？
- Q 10 シングリオリジンティーとは何ですか？
- Q 11 ブレンドとは何ですか？
- Q 12 フレーバードティーとは何ですか？
- Q 13 アールグレイはどんな紅茶ですか？
- Q 14 ハーブティーは紅茶や緑茶の仲間ですか？
- Q 15 有機栽培の紅茶はおいしくないって本当ですか？

#### 【等級】

- Q 16 紅茶のパッケージにある「BOP」「FTGFOP1」などの文字列は何を意味するのですか？

## ▶PART 2 おいしい紅茶を淹れるために

### [淹れ方と楽しみ方]

- Q17 どんな紅茶が「おいしい紅茶」なのですか？
- Q18 紅茶の淹れ方の基本を教えてください。
- Q19 紅茶をおいしく淹れるコツを教えてください。
- Q20 淹れた紅茶を一度に注ぎきらず、2杯目、3杯目と楽しむ場合、どんな点に注意が必要ですか？
- Q21 茶葉を多めにすると甘みや香りを感じにくくなるのはなぜですか？  
抽出のベストポイントは？
- Q22 紅茶にとって好ましい渋みとは？
- Q23 茶葉や淹れ方などの条件のほかに、紅茶の風味に影響を与えるものはありますか？
- Q24 ティーバッグの素材にはどんな種類がありますか？  
おいしく淹れるコツも教えてください。
- Q25 ミルクティーの淹れ方のポイントを教えてください。
- Q26 チャイとは何ですか？ 淹れ方も教えてください。
- Q27 アイスティーをつくったら白く濁ってしまいました。なぜですか？
- Q28 紅茶は水出しでも楽しめますか？
- Q29 紅茶に向く水質について教えてください。
- Q30 レモンティーは邪道な楽しみ方なのですか？
- Q31 紅茶に甘みをプラスするには何を使うとよいですか？
- Q32 紅茶の風味を少しだけ変えるには、どんな方法がありますか？

### TEA BREAK 1

#### 英国式ティータイム

### [道具]

- Q33 カップのデザインや材質で香りや味の感じ方は変わりますか？
- Q34 ティーポットはどんな形、材質がよいですか？

### [保存方法と買い方]

- Q35 茶葉が劣化する原因と適切な保存方法について教えてください。
- Q36 シングルオリジンティーを買うときのポイントを教えてください。

## ▶PART 3 紅茶の産地を知る

### [概説]

Q37 世界の主要な紅茶の産地を教えてください。

### TEA BREAK 2

インドの茶園のティータイム

Q38 地理的表示とは何ですか？

### [インド]

Q39 ダージリンはどんな産地ですか？

Q40 ダージリンのファーストフラッシュ、セカンドフラッシュとは何ですか？

### TEA BREAK 3

ダージリン・ヒマラヤ鉄道

Q41 アッサムはどんな産地ですか？

Q42 シェードツリーとは何ですか？

Q43 アッサムではどんな紅茶をつくっていますか？

Q44 ニルギリはどんな産地ですか？

Q45 ニルギリではどんな紅茶をつくっていますか？

Q46 インドで使われている品種について教えてください。

### [スリランカ]

Q47 スリランカと紅茶の関係について教えてください。

Q48 スリランカ全体の産地としての特徴を教えてください。

Q49 ディンブラはどんな産地ですか？ どんな紅茶をつくっていますか？

Q50 ウバはどんな産地ですか？ どんな紅茶をつくっていますか？

Q51 ヌワラエリヤはどんな産地ですか？ どんな紅茶をつくっていますか？

Q52 スリランカにはほかにどんな産地がありますか？

Q53 スリランカで使われている品種について教えてください。

### TEA BREAK 4

茶園の人々の暮らし

**[中国・台湾]**

- Q54 祁門とはどんな産地ですか？ どんな紅茶をつくっていますか？
- Q55 雲南とはどんな産地ですか？ どんな紅茶をつくっていますか？
- Q56 正山小種とはどんな紅茶ですか？
- Q57 近年、なぜ台湾が紅茶の産地として注目されているのですか？

**[日本]**

- Q58 日本の紅茶生産の歴史と現状について教えてください。
- Q59 日本の紅茶生産者数は？ 産地はどこですか？
- Q60 日本の紅茶の品種について教えてください。
- Q61 紅茶の生産における日本ならではの問題点はありますか？

**TEA BREAK 5**

ミルクティーは、茶が先か、ミルクが先か？

**▶PART 4 紅茶の製造方法と流通を知る**

**[製造方法]**

- Q62 国や地域によって製茶のスタイル（味づくりの方向性）は異なりますか？
- Q63 製茶の流れを教えてください。
- Q64 摘採とはどんな工程ですか？
- Q65 萎凋とはどんな工程ですか？
- Q66 揉捻とはどんな工程ですか？
- Q67 発酵とはどんな工程ですか？
- Q68 乾燥とはどんな工程ですか？
- Q69 等級区分・選別（ソーティング）とはどんな工程ですか？
- Q70 ローターベインとは何ですか？
- Q71 CTC 製法とは何ですか？

**[フィールドワーク]**

- Q72 茶園の1年の活動について教えてください。
- Q73 苗はどのように育てているのですか？
- Q74 剪定とはどんな作業ですか？
- Q75 害虫の攻撃を受けた茶葉がよい香りの紅茶なる場合があるって本当ですか？

## TEA BREAK 6

茶園の働く人たちの紅茶の楽しみ方

### [流通]

- Q76 大規模茶園はどのように組織化されているのですか？
- Q77 できた紅茶はどのようなかたちで出荷されるのですか？
- Q78 セリングマークとは何ですか？
- Q79 インボイスナンバーとは何ですか？
- Q80 紅茶の流通にはどんな人が携わっているのですか？
- Q81 紅茶はどのように取引されているのですか？

## ▶PART 5 紅茶をもっと知るために

- Q82 ゴールデンティップ、シルバーティップとは何ですか？
- Q83 紅茶の香りの正体は？ ～その1～
- Q84 紅茶の香りの正体は？ ～その2～
- Q85 紅茶の味にはどんな成分が関係していますか？
- Q86 アロマホイールとは何ですか？
- Q87 テイスターとはどんな仕事をする人ですか？
- Q88 テイスティングには国際基準があるのですか？
- Q89 各国の紅茶の審査方法はすべて国際基準に則っているのですか？

## TEA BREAK 7

ドイツの紅茶の楽しみ方

## TEA BREAK 8

チャイにはスパイスは入らない!?

おわりに

用語一覧