

## 【日本茶百味百題】目次

### まえがき

### チャと茶の歴史と現代生活の中の茶

- 1 科学的に見たチャと茶の歴史
- 2 史料に見る中国伝来のチャと喫茶法
- 3 江戸時代以降の茶事情の推移と喫茶の大衆化
- 4 日本での茶の輸出と輸入の歴史
- 5 日本独自の喫茶文化          茶道
- 6 茶と女性とのかかわり
- 7 日常生活の中の日本茶

### チャと茶園の管理

- 8 チャとその仲間たち
- 9 チャにはどんな特性があるか
- 10 チャの品種
- 11 チャの品種が世に出るまで
- 12 自然の中でチャが育つ
- 13 茶園の種類いろいろ
- 14 新しく茶園を作るには
- 15 チャの増殖は挿し木で
- 16 茶樹の形と仕立て、株ならし
- 17 茶樹の肥料
- 18 灼熱の陽光下、除草と防除
- 19 初秋の苦労          土壌の改良
- 20 チャの芽はいつ摘むのか
- 21 雨は茶摘みの大敵
- 22 茶摘み方法のいろいろ
- 23 八十八夜の新茶
- 24 早だし茶を作るには
- 25 覆下園の茶          遮光栽培
- 26 チャを若返らせる更新処理（剪枝）
- 27 茶園管理作業の近代化の陰で
- 28 茶園の共進会（品評会）

- 29 晩霜害の恐ろしさとその防ぎ方
- 30 チャの冬季気象災害とその防ぎ方
- 31 チャによかれと思ったのに？ 茶園の雪かき、敷きわらの害
- 32 暖候期も油断出来ない気象災害
- 33 甘やかして育てると
- 34 茶園の害虫とその防除
- 35 茶園の病害 チャを侵す病気
- 36 チャに使用する農薬について
- 37 厄介至極、二種の害虫
- 38 チャの病害中の発生予察事業とは

## 茶の加工

- 39 生葉貯蔵の昔と今
- 40 摘んだチャ葉はそのまま製茶するのか
- 41 製茶作業の今昔 手揉みから機械製茶へ
- 42 茶葉はなぜ揉むのか 揉む茶、揉まない茶
- 43 緑茶も紅茶も製法次第というが 品種茶の特徴
- 44 二十一世紀の日本茶のいろいろ
- 45 茶種別の作り方とその茶の特徴・楽しみ方
- 46 茶の「合」とは
- 47 「常茶」の生産が衰微するのは
- 48 地方の特性を持つ茶の生産を
- 49 煎茶に押される釜炒り茶
- 50 茶の品質の良否 審査のあらまし
- 51 茶の品評会

## 茶業の経営、茶の流通

- 52 日本の茶産地と銘柄 日本の各茶産地の盛衰に思う
- 53 過疎化する中山間地の茶業
- 54 茶業経営と流通の型は多種多様
- 55 茶業の拳動経営に思うこと 経営規模の拡大に向かって
- 56 高いお茶ほどおしいか 茶の値段
- 57 禁煙の緑茶消費傾向
- 58 宣伝センスの伝統追従と古めかしさ
- 59 上手に買って上手に保存
- 60 祝儀・不祝儀と茶

- 61 村上の茶園
- 62 茶業の後継者

### 茶の効用と楽しみ方

- 63 茶の品質と成分                    茶と茶の浸出液の成分
- 64 おいしい茶とは
- 65 お茶を上手にいれるには
- 66 茶を飲む集い
- 67 現代風に闘茶を楽しむ
- 68 茶と茶うけ
- 69 相手の身になって茶をすすめる
- 70 茶器のいろいろ
- 71 チャのカテキンの効用（機能性）
- 72 茶のカフェインの効用（機能性）
- 73 茶のビタミンの効用（機能性）
- 74 成人病、生活習慣病と茶                    高血圧、糖尿病、心臓病、がんと茶
- 75 茶の機能の考え違い
- 76 お茶を食べる
- 77 伝統ある茶がゆと茶漬け
- 78 泡立て茶のいろいろ
- 79 公害物質とお茶
- 80 日本茶と紅茶、コーヒー
- 81 飲食以外の茶の利用法
- 82 庭先のチャを積み茶を作る

### チャと茶のちょっといい話

- 83 多雪地帯での茶作と手伝って
- 84 皆の力でなしとげた陸稲利用の防寒技術
- 85 茶摘みこぼれ話
- 86 茶の試験場は何をする
- 87 焙炉はじめと焙炉じまい
- 88 茶園で小さな国際親善？
- 89 敵（害虫）も散ればかわいい生きもの
- 90 長年の殺生（害虫防除）を思う
- 91 鉄棒を持たない鬼では
- 92 見ることと知ること

- 
- 93 茶道に憧れたけれど
  - 94 名もないままに
  - 95 チャとの対話
  - 96 チャは正直者
  - 97 一椀の茶に
  - 98 頂きますは誰にいう？
  - 99 天災は忘れた頃にやってくる
  - 100 一筋の道をきて

## 製茶法の概要

### チャの木の栽培の敵地としての気象条件の限界