臺灣總督府中央研究所魚池紅茶試驗支所

昭和十一年八月九日

臺灣茶の種類と其等の煎し方

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

目次

はしがき
一 烏龍茶……一
二 包種茶……三
三 紅茶……五
四 毛峰茶と大方茶……八
五 茶を煎す水の性質……九

農業部農業試驗所典藏
由國家圖書館數位化

臺灣總督府農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

はしがき

茶は珈琲と並むで文化人には無くてならぬ嗜好飲料であります。殊に我が國の家庭に社交に將た會合には專ら茶が貴ばれて居ります。茶は獨り渇を醫し氣を爽かにするばかりではなく趣味の對照となり儀禮を順致し皇國風を涵養するに特殊な役目を持つて居ると申しても良いのであります。

茶には製法や形質によつて樣々な種類がありますが我が國では古來抹茶と煎茶とが賞用されて居りまして共に綠茶に屬するものであります。然るに臺灣では綠茶は餘り造らず、一鳥龍茶　二包種茶　三紅茶などを多く製造して居ります。此外近頃では毛峰茶及大方茶などゝ稱へるものも多少造つて居ります。次に其等の茶の特質と煎し方とを述べて見ませう。

一 烏龍茶

烏龍茶は臺灣の特産でありまして世界に其の名聲を博して居ります。紐育や倫敦等が主な仕向地でありますが毎年三、四百萬圓の輸出額を示して居ります。

烏龍茶は綠茶と違つて室内萎凋の際所謂醱酵を促がし酵素を或る程度に働かせて釜炒、揉捻、玉解、乾燥して仕上げを終ります。斯うして出來た粗製茶は莖を除き粉末を篩別し精選されて商品となるのであります。烏龍茶の精製品は黑色を帶びて居りますが白毫を交へて見掛けと品位を良くすることがあります。之を沸湯で煎せば獨特の馥郁幽雅な香氣と、濃い琥珀色の水色と、爽かな澁味を帶びた味とを有するお茶となるのであります。英米では此烏龍茶を紅茶に

混ぜて其の獨特の香氣を加へるのに用ひて居ります。

烏龍茶の煎し方は其の茶匙一杯を一人一回分の割に五人分ならば五杯を陶磁製の急須に入れ沸湯を注ぎます。沸湯の量は茶匙一杯の茶に紅茶茶碗一杯を充てるのでありますが先づ其半量即ち五人分ならば茶碗で二杯半を加へて三分間靜置した後五つの茶碗に分けて注ぎ跡に湯の殘らぬ樣に致します。此一番煎しは最も香氣の良い部分であります。次に急須に沸騰した湯の殘りの半量を加へ二分間靜置の後、前と同じ茶碗に注ぎ足します。此二番煎しは味の良い部分であります。さうすると茶碗の水色は奇麗な稍濃い琥珀色を呈しまして其儘飲めば生粋の烏龍茶を味ふことが出來ます。俗に一番煎しで香を利き二番煎しで味を飲むと申します。牛乳も砂糖も入れないで飲むのが本來の飲み方ですが人により牛乳か砂糖を加へ或はウキス

キーを滴し或はレモンを入れて飲むこともあります。レモンテイーと稱するのは是のことでありましてレモンの香は能く烏龍茶の香味と調和して客にお茶だけを薦める時などは愛用されるのであります。又烏龍茶はアイステイーとするには綠茶や紅茶より優れて居ります。アイステイーは前述の方法で心持ち薄く煎した茶を氷匣内で冷却してレモン、砂糖などを添へて出すのであります。

二包種茶

包種茶は烏龍茶に類するものでありますがジヤスミン屬の香料花の香を着けて特別に香氣を持たせたものであります。それで之をジヤスミン茶なぞ申すことがあります。南洋方面の華僑の需要が主となつて居りますので其所に輸出せらるゝ額は毎年三百萬圓内外に上

つて居ります。

包種茶の製法は大體烏龍茶に似て居りますが茶の芽は烏龍茶に製するものより稍伸びたものを用ふるのであります。又醱酵も少しく若い程度で止めます。それで此點は烏龍茶よりも僅に綠茶に近寄つた造り方であると申しても良いのであります。其他の製造工程は烏龍茶と大同小異でありますが仕上げをして再製を致します際香料花卽ち茉莉花、秀英花又は黃枝花などを混ぜて其香を着け後花を取り除くこともありますし秀英花の樣な小さな花は其儘殘して乾燥し包裝致します。製品は濃綠色を帶び特殊の香氣を持つて居ります。尤も香料花を混ぜないものでも前述の樣な製造工程を取つたものを包種茶と稱へることが出來るのであります。

包種茶の煎し方は其の茶匙一杯を一人一回分の割に陶磁器製の急

須に入れ紅茶茶碗一杯分の沸湯を加へて二分間靜置の後其の茶碗に注ぎます。そして急須には液の殘らぬ樣に致しますれば煎した茶は芬郁な花香を放ち杏黃色の水色で爽かな味のお茶となるのであります。臺灣料理を食べた後に此茶を飲むと格別な風味を覺えます。包種茶をアイステイーにする場合は稍薄めに煎す方が良いやうであります。

三紅茶

臺灣の紅茶製造は近來著しく發達して參りましたが主として烏龍茶の原料と同じものを用ひて居ります。內外の需要に充て最近移輸出總額は二、三百萬圓に上つて居ります。

魚池紅茶試驗支所は印度茶の增殖と紅茶用茶樹の改良育成とを一

の事業として居りますが此種の茶樹が大に蕃殖致しますれば印度茶、錫蘭茶に匹敵する純良卓越した紅茶が盛に生産さるゝ譯であります。既に魚池附近で出來た印度茶で製造した紅茶は少量ではありますが倫敦市場で批判を求めた結果によりますと印度茶に劣らぬことを證明して居ります。

紅茶の製造方法は茶の芽を萎凋致しました後直ちに揉捻機に掛けて揉み玉解きをして濕度の高い室で所謂醱酵作用を充分に促すのであります。此點が綠茶や烏龍茶などと著しく異なる所でありまして紅茶は總ての茶の種類の中で醱酵程度の最も進むだものと云ふべきであります。醱酵が終れば乾燥機で熱風を通して乾燥し切斷、篩別等精製の上市場に送り出されるのであります。製品は黑色を呈し白毫を混じて見掛けと品位とを高むることもあります。之を熱湯で煎

せば鮮明な濃紅色の水色で適度の澁味と幽かな甘味とを有し特殊な良い香を放つお茶となるのであります。

紅茶の煎し方は先づ沸湯を急須に入れて之を温めやがて湯を捨て、紅茶を入れるのでありますが茶と熱湯との分量及靜置時間は包種茶と同樣に致します。卽ち五人分の紅茶を煎すには茶匙で五杯ほど急須に入れ熱湯を紅茶々碗で八分目に五杯量だけ注ぎ二分乃至三分間靜置の後五つの茶碗に分けて注ぐのであります。濁りの無い鮮明な濃紅色の水色で惡ごくない爽かな澁味と幽な甘味とを帶びた幽雅な香のお茶が貰ばれるのであります。之を薄く煎して生で飮むのも良しいが、砂糖を加へて飮むかクリーム又は牛乳を入れて飮むか、或はクリーム又は牛乳と砂糖とを入れて飮む人もあります。レモンティーにしたりアイスティーにも致しますが烏龍茶と大要同樣の仕

方で作ります。

四　毛峰茶と大方茶

毛峰茶と大方茶とは滿洲向の茶でありまして同國に輸出する量が漸次增加の趨勢にあります。價額も至つて低廉で生產量は百五十萬斤內外であります。

毛峰茶及大方茶は共に包種茶の一種でありまして香料花で香氣を着けるこゝも同樣であります。概して包種茶のやうに生葉を萎凋し二回釜炒を行つて一時間餘放置し揉捻致します。之を更に一回釜炒を行ひ乾燥して仕上げます。斯うして製品に黃色を增し味も滋味を少くするのであります。毛峰茶と大方茶の異なる點は後者が揉捻の際葉を壓して扁平な形にする所に在ります。

毛峰茶と大方茶とは滿洲國で愛用されて居るのでありますが煎し方も一定して居らぬやうであります。大體用量も包種茶の半分位で時間も短かく砂糖なぞを加へず其の儘飲みます。又急須を用ふることもありますが直接茶碗に入れて熱湯を注ぎ蓋をした儘之を斜にして隙間から飲みます。そして一般には一度ばかりで無く幾度も繰返し熱湯を注して飲むのであります。

五　茶を煎す水の性質

臺灣の様々な茶は之を煎すのに何れも沸騰した熱湯を用ひます。綠茶のやうに溫湯を用ふるものはありませぬ。茶を煎すに使ふ水は其の性質に因つて大に適、不適が有ります。煎し方が適當でも水質が悪ければぞの茶も本來の優れた香味水色を發揮しないのでありま

す。茶を煎すに一定した水質の標準を示すことは困難ですけれども中庸な湧清水が良いのであります。臺灣の河水又は井水等は概して石灰、苦土、曹達等を割合に多く含有して硬水に屬します。甚しいものになると鹹い味を呈するものも有りますので極端な水は避けなければなりませぬ。又鐵の著量を溶かして居る水も絶對に用ひてはいけませぬ。自然に有機物を溶かして居る水例へば沼地から湧き出る水や鑛泉及溫泉の水なども不適當であります。此等の水に溶けて居る成分が茶のタンニンや色素と結び付いて水色を惡くし沈澱などを生じ風味も見掛けも惡變するからです。之に反し中庸の湧水は適度の鑛物成分を溶存して硬水に陷らず軟水に傾かず茶の成分と結び付いて本來の品位をおとす樣なことが無いのであります。そして此水を沸騰すれば多少餘分に溶けて居る鑛物成分も水穢となつて沈澱

し炭酸も驅逐されて揮發致します。それで能く沸騰した熱湯を用ふれば茶は上手に煎せる譯であります。又熱湯で茶を煎すには之を注いで靜置するだけで決して煮出さぬことが肝心です。（終）

TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895