

日本茶：日本茶の歴史的概要

茶草（Camellia sinensis）は東アジアと南アジアが原産で、2200年以上前にミャンマー北部と中国南西部との国境に位置する地域で栽培されていました。日本には平安時代に中国から茶が伝えられました。9世紀には永忠、最澄、空海などの著名な仏教僧侶が日本に茶をもたらし、815年には永忠が嵯峨天皇(809-823年)に茶を献上したとされています。この出来事は、日本のお茶を飲む文化の始まりと考えられています。

鎌倉時代には、幕府の人々の間で茶がステータスシンボルとなり、茶道の流派が確立されたことで茶道が発展していきました。

抹茶の起源

12世紀末、僧侶の栄西が、抹茶と呼ばれる粉末状のお茶を勧めるなど、お茶の作法の指針を定めました。このお茶の起源は、高級な団茶（茶葉を蒸して固めたもの）を使って緑色の粉末を作ったことにあると考えられています。抹茶をボウルに入れ、やかんのお湯を入れ、竹製の泡立て器で泡立てて、今日のようなとろりとした泡立ちにしたのが始まりとされています。

煎茶の起源

1662年、中国から日本に渡り、京都・宇治の萬福寺に黄檗を開いたのが隠元です。隠元は煎茶と呼ばれる茶葉と茎を煮出して抽出するお茶を普及させたと言われています。彼の影響で、江戸時代には庶民の間でもお茶を飲む習慣が社会に浸透しました。

嬉野茶：起源と焙煎方法

嬉野地区でお茶を栽培し始めたのは、今から約600年前のこと。嬉野茶の父といわれる吉村新兵衛（1603～1657）は、周辺の丘陵地を開墾して茶畑を作った。吉村新兵衛が植えたお茶は、現在も近隣の茶畑で見ることができます。

500年以上も前にこの地で始まった嬉野独自の釜炒り茶法。鉄鍋を45度の角度で傾け、350度以上の温度で茶葉や茎を焙煎しながらかき混ぜることで、丸みを帯びた形に仕上げられています。

国際的な評価

嬉野で生産されるお茶の品質は非常に高く、古くから海外からの観光客の注目を集めてきました。1823年、ドイツ人医師で植物学者のフィリップ・フランツ・フォン・シーボルトが来日し、日本の動植物や民俗文化の標本を収集した際に、嬉野産の釜炒り茶がコレクションの一部となりました。

江戸時代には、日本は外界との交易をほぼ完全に遮断していました。翌明治時代になると、海外との貿易が再開されます。嬉野茶をいち早く海外に輸出した長崎の女商人、大浦慶（1828～1884）の先見の明により、日本茶の輸出が盛んになりました。彼女の先駆的な努力のおかげで、嬉野茶は今では世界中の人々に親しまれています。