**日本茶的歷史概覽**

茶樹原產於東亞與南亞地區，早在2200多年前就出現在了緬甸北部與中國西南部交界的地帶。平安時代（794-1185），茶首次自中國傳入日本。永忠、最澄、空海等著名佛教僧侶在9世紀相繼將茶帶到了日本。永忠應是在西元815年就將茶進獻給了嵯峨天皇（約809-823），這被認為是日本茶飲文化的開端。

及至鐮倉時代（1185-1333），茶開始成為幕府成員身份的象徵，同時隨著茶道各流派的形成，茶道藝術不斷得以發展。

**抹茶的起源**

12世紀末，佛教僧人榮西創立了一套茶道的規範，其中提到了推薦使用粉末狀的茶，這就是「抹茶」。其起源應是與以高級團茶（經蒸製後壓緊成團的茶葉）製成的綠色茶粉有關。人們將這種粉末放入碗中，取水壺注入熱水，然後用竹筅來回攪拌茶湯使之起泡，最終形成濃密的泡沫質地茶湯，一如今日所見。

**煎茶的起源**

1661年，一位法號「隱元」（法名「隆琦」，亦稱「隱元隆琦」）的中國禪僧東渡日本，在京都宇治創立了禪宗教派黃檗宗萬福寺。人們認為是他普及了直接以沸水沖泡帶莖茶葉而飲用的「煎茶」。得益於隱元禪師的影響力，江戶時代（1603-1867）飲茶習慣滲透了整個社會。

**嬉野茶的起源與炒製方式**

大約600年前，人們開始在嬉野地區種植茶樹。當時，吉村新兵衛（1603-1657）在周邊丘陵地區開墾了大量荒地建造茶園，因此被譽為「嬉野茶之父」。直到今日，在這一帶的茶園中還能找到當年他種下的茶樹，其中包括被稱為「大茶樹」的古茶樹，這株茶樹已有340多年樹齡，身姿格外高大。

「釜炒」茶法是嬉野地區獨有的製茶方式，出現於600多年前。炒茶時，要將帶莖的茶葉放入傾斜45度的鐵鍋中，在300°C的高溫下烘烤攪拌，最終透過焙炒，將茶葉定型為標誌性的蜷曲狀。

**國際聲譽**

嬉野出產的茶品質極高，長期以來一直備受海外訪客的推崇。1823年，德國醫生、植物學家菲力浦·法蘭茲·馮·西博爾德（Philipp Franz von Siebold,1796-1866）來到日本研究鄉土民俗文化，蒐集動植物樣本，嬉野出產的釜炒茶便是他的收藏之一。

江戶時代，日本幾乎完全斷絕了與外部世界的貿易往來。直到之後的明治時代（1868-1912）才逐步恢復海外貿易。遠見卓識的長崎女商人大浦慶（1828-1884）第一個將嬉野茶出口到其他國家，很快地日本茶在海外大受歡迎。得益於大浦慶開創性的努力，嬉野茶如今已得到了世界各地人們的喜愛。