



知らば知るほど奥深いのが中国茶の世界です。
さあ、私と中国茶でティータイムしませんか。

龍井 (Long Jing) ・緑茶

龍井茶とは

今回は皆さんも大好きな緑茶を紹介いたします。中国茶Ⅱ鳥龍茶とイメージする方が多いですが、中国茶で一番生産量が多いのは緑茶なんです。

中国で緑茶と言えは龍井茶です。「龍井」の名は同じ地名と泉に由来しています。現在、浙江省で生産する一部の緑茶は龍井茶扱いですが、杭州市西湖区の龍井村を含む13の村で生産される緑茶は、特別に西湖龍井茶として区別されています。この西湖龍井茶は、銘茶に欠かせない「環境」「品種」「製法」の全てを満たしており、別格的存在です。古くは清の皇帝、近代では毛沢東や周恩来など歴代の指導者に「献上茶」として、また、海外来賓への「国賓用礼品」としてもてなされています。まさに中国が誇る「国茶」と言えます。

余談ですが、後に錢塘江周辺及び越州付近で生産される龍井茶は浙江龍井茶として認識されています。

市場に出回る時期と良い茶葉の選び方

通常、龍井茶の茶葉は3月中旬〜4月下旬まで摘み取られ、それ以降の茶葉は一般の炒青扱いとなります。

良い茶葉選びは摘み取り時期がポイントです。3月上旬はまだ葉が生えておらず、芽も未熟で渋みの原因カテキンを多く含みます。3月中旬には、芽1葉1枚の「一芯一葉」になります。芽は丸みを帯びて太く、葉もタンパク質やアミノ酸を含むので龍井茶の茶葉として理想的です。4月上旬(5日頃)には「二芯二葉」に成長します。品質的にベストなのがこの「一芯一葉」「一芯二葉」です。コストパフォーマンスでは「二芯二葉」が多く見られる4月上旬(5日頃)〜4月中旬(15日頃)の茶葉がオススメです。

色に関しては、茶葉を手のひらに乗せて全体的に眺めます。や緑色のバランスの良い茶葉を選ぶと良いでしょう。



●春の「桜」を取り入れたテーブルセッティングです。淡いピンクの色合いが清々しさを引き立ててくれます。



●干茶(左)と茶がら(右)。干茶は加工法により「光滑扁平」と呼ばれる形なのが特徴です。



●抽出時間2分間の一煎目(左)と3分間の二煎目(右)です。微妙な濃淡の違いがお分かりになりますか？



③ガラスコップを温めたお湯を捨てます→2分後茶の湯を別の公道杯に移します→茶の湯を更にコップに注ぎます。



①茶葉3g / お湯 150cc (75 ~ 85℃) / 茶器を用意します(緑茶の鮮やかな色を観賞できる150ccのガラス公道杯使用)→お湯で公道杯、ガラスコップの順に温めます。



④二煎目をより美味しくするため、一煎目は茶の湯を全部出し切らず注ぎます→二煎目のお湯を注ぎ足します→3分後茶の湯を全部出し切ります。



②茶葉3g を公道杯に入れます→お湯 50cc を注ぎます→お茶の香りを引き出すため公道杯を軽く揺らします→公道杯にお湯 100cc を注ぎます。

大江静代先生プロフィール

福建省福州市身。日本留学を経て、中国茶販売会社「上海心也清茶社」を設立。その後、浙江大学茶学部にて本格的にお茶を学ぶ。高級茶芸技師(国家職業資格1級)、高級評茶師(国家職業資格1級)、国家試験(茶芸師・評茶員)試験監督等の資格を取得。現在は茶学部と連携して定期的な評茶員、資格取得等の講座を開講中。