



## りよくちゃ ばんちゃ ぎよくる 緑茶、番茶、玉露はどうちがうの

### 日本で飲むお茶を緑茶という

りよくちゃ は、日本でふつうに飲まれる緑色のお茶（日本茶）のことで、りよくちゃ は、ぎよくる、せん茶、ばん茶、まっ茶などに分けられます。

りよくちゃ は、茶の若葉をつんで、蒸し、熱した鉄板の上でもみながら、葉の緑色が消えないようにして、乾燥させて作ります。

せん茶は、りよくちゃ の大部分をしめ、あつ ゆ ちゃ は だ の ひんしつてき、玉露とばん茶の間の中級 のものをさします。

ばんちゃ は、いちばんちゃ、ばんちゃのいい葉をつみとった後の、かたい葉で作ったお茶です。

ぎよくる は、りよくちゃ ゆうりょうひん、いちばんこうきゅう ちゃ ひ そだ ちゃ き わかば げんりょう え どじだい お ちゃしょうにん やまもとかへい きょうと うじ 作ったのが始まりといわれています。

まっ茶は、ちゃ しんめ ついでせいせい ちゃば こな ちゃ ゆ つか 使います。

### こうちゃ りよくちゃ 紅茶と緑茶のちがい

お茶は、お茶を作るときの茶葉の発酵のちがいによって、ふはっこうちゃ はんはっこうちゃ はっこうちゃ に分けることができます。せいぞう はじ だんかい ねつ は こうそ とめたものがふはっこうちゃ、りよくちゃ ていどはっこう ちゃ とめたものがはんはっこうちゃ、うーろん茶がその代表です。完全に発酵させたのが発酵茶で、紅茶がこれにあたります。こうちゃ は み こっかつしよく ねっとう べに かけたきいろのいい色が出ます。（監修・青木 国夫）

