



工芸茶ゼミ



＊上海のお茶屋さんに表示されていた工芸茶＊

＊ 渡航先 中国

＊ 渡航期間 8/24～9/14

＊ 渡航者 生命環境科学部 2 回生 船越有里（ゼミ責）

工学部 3 回生 永田光一郎（旅責）

工学部 2 回生 樋口大貴

工学部 1 回生 井本健太

* 目次 *

1. はじめに
2. 工芸茶って？
 - 2-0. 中国茶とは？
 - * 中国のお茶屋さん
 - 2-1. 工芸茶ってどんなもの？
 - 2-2. 工芸茶の誕生からこれまで
 - * 中国茶と日本茶の違いって？
3. 工芸茶ができるまで
 - 3-1. 工場での様子 in 福安☆
 - * 工芸茶製作体験談
 - 3-2. 工芸茶を作ってみよう！
 - * 工芸茶用の茶葉を手に入れるために！？
 - * 他にも作ってみました工芸茶
4. 工芸茶を飲んでみよう！
 - 4-1. 工芸茶の淹れ方
 - 4-2. 工芸茶図鑑
 - * 花茶の種類と効能
 - * 工芸茶を手に入れるには！？
5. おわりに
6. 謝辞
7. 参考文献・URL

1. はじめに

みなさんは“**工芸茶**”ってご存知ですか？知らない方も多いのではないのでしょうか。名前は知らなくても、テレビなどで見たことがある方もいるかもしれませんね。

職人さんが中国茶葉をひとつひとつ束ねて花を入れ込み、手作業で作られた工芸茶。はじめはボール状の塊だったものが、お湯を注ぐと開いて色とりどりのお花が顔をのぞかせます。茶葉とお花を使って、さらにお花の形が作られているのです！

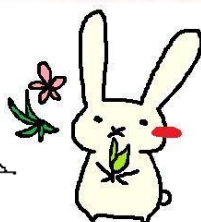
そんな工芸茶ですが歴史は意外にも浅く、1980年代に発案されたばかりです。中国茶は2000年の歴史があると言われていたのに対し、工芸茶は初々しいルーキーなのです。元々工芸に興味のあった私は、どのような製造過程を経て作られているのか疑問に思うとともに、このような視覚、味覚、嗅覚を一度に楽しめる工芸茶を知らないなんて勿体無いと思いました。

しかし日本には工芸茶に関する文献はほとんどなく、国内で工芸茶について知りたいたいと思っても難しいのが現状です。そこで私は工芸茶のことをより多くの人に知ってもらうために、工芸茶入門書を作ろうと思いました。現地で実際に工芸茶を作っているところを見学させていただき、作り方を学んできました。そして日本に帰ってから、家庭でも手軽に作れるように工夫し、さらに購入した様々な工芸茶を淹れて飲んでみました。

これから、工芸茶について紹介していきます。これを読んで、工芸茶のことを少しでも知っていただけると幸いです。



上のポットに入っているのが
工芸茶です！
まるでポットの中にお花が咲
いているみたいですよ☆



それでは工芸茶の魅力
に迫りましょう～♪

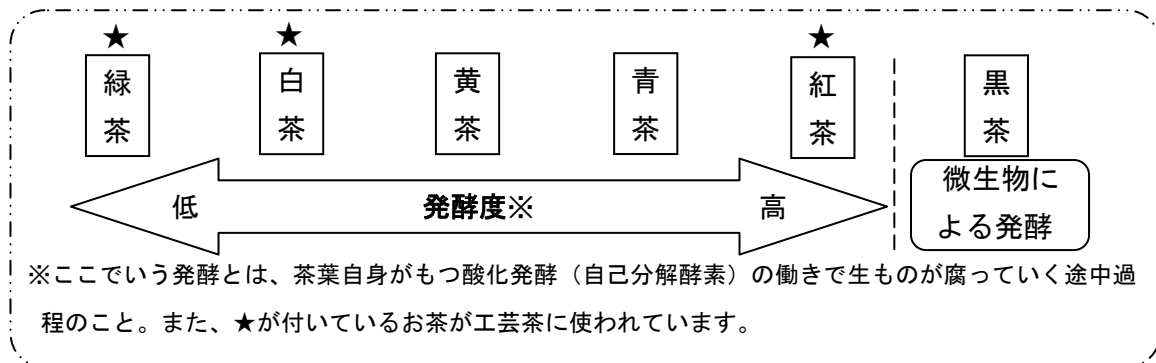
2. 工芸茶って？

日本で見かけることは少ない、珍しい工芸茶。この章では、工芸茶とはこういったもののなかを簡単に説明します。

2-0. 中国茶とは？

工芸茶の原料でもある、中国茶について少し紹介します。

中国茶とひと口にいてもその種類は数百種類もあると言われており、製法の違いから主に 6 種類に分類されます。それは緑茶、白茶、黄茶、青茶、紅茶、黒茶という名前で、このお茶は中国茶の六大茶と言われています！この六大茶の大きな分け方は発酵度の違いにあるのです。



★緑茶…日本でもおなじみの緑茶です。緑茶はまったく発酵せずに作られます。日本では茶葉を作る際、蒸すのに対して中国では釜で煎る方法が主流です。

★白茶…葉に産毛があるという特徴を持ち、お茶の色も味も共に非常に薄く、月の光で乾燥させて作られます。生産量も少なく、とても高価なお茶です。

*黄茶…緑茶を作る際、特殊な加熱処理と発酵処理を行うことでできるお茶です。色は緑から透明、黄色味がかかった感じで、味は緑茶に近く、少し薄いぐらいのもので。白茶と同様に、生産量が少なく非常に高価なお茶です。

*青茶…半発酵茶と呼ばれ、発酵部分の褐色と不発酵部分の緑色が混ざり、青く見えることから青茶と言われています。日本でもお馴染みの烏龍茶がこの青茶に分類されます。

★紅茶…中国の紅茶はヨーロッパの紅茶文化の影響を受け、生産し始めた完全発酵茶です。ヨーロッパでは茶葉は細かく砕かれているのに対し、中国では茶葉の形が残っているほど、高級なものとして認識されています。

＊黒茶…微生物を茶葉に付けることで発酵させたお茶で、後発酵茶と言われます。微生物による発酵なので他の中国茶と違い、長い期間発酵させることが可能です。発酵させる期間が長いほど、その価値は高くなります。俗に言うプーアル茶です。

★花茶

またこれら六大茶に花茶というお茶を加えたものを七大茶と呼ぶ場合があります。この花茶は大きく3つに分けられ、それぞれ次のようになっています。

①茶葉に花の香りを移したもの  茶葉

②花弁をそのまま煎じたもの  花

③茶葉と花弁を混ぜて煎じたもの  茶葉＋花

花茶の代表的なものには①に含まれるジャスミン茶、②に含まれる菊花茶などがあります。



＊中国のお茶屋さん＊



中国茶は国民的な飲み物であるので中国には街の至る所にお茶屋さんがあります。私たちは工芸茶を買うためにお茶屋さんへ何度か訪れました。お茶屋さんには左の写真のようなお茶の葉が入った缶がたくさん並んでいて、それぞれ1斤（500g）単位の値段で売られていました。



お店に入ってお茶を見ていると、たいていは店主さんが茶盤のあるテーブルに招き入れてくれます。そして中国茶をタダでおちょこのような小さな茶器にいれて飲ませてくれます！しかも飲みたいお茶があれば、指差して飲みたいことを伝え、それも試飲させてくれるんです！！

中国茶は何煎も入れることができるので、飲んで茶器が空になる度にすぐお茶を注いでくれて…まるでわんこそばならぬわんこ中国茶！？（笑）

中国のお茶屋さんでも田舎と都会では店員さんの接し方が違いました。田舎の人はこちらが日本人だと分かると、興味深そうに話しかけてくれとてもフレンドリーなんです☆しかし都会では観光客向けに片言の英語や日本語で話しかけて商品を勧めてくれます。都会の方が観光客向けのためか多くの工芸茶が売っていました。

中国に行く機会があれば、是非立ち寄ってみてはいかがでしょうか？

2-1. 工芸茶ってどんなもの？

工芸茶とは芯状の中国茶葉を数百本ほど束ねてひもで縛り、花を入れ込み、形を整えて作られたものです。工芸茶は中国でのみ作られているお茶で、職人さんの手によってひとつひとつ丁寧に作られた、芸術作品であるといえます。そのため、芸術茶、細工茶などとも呼ばれています。

🌸 ところでこれって何だと思いませんか？ ↓



麦わら帽子、ハート、龍、つばみ…と色々な形のものがありますが、実はこれが開く前の工芸茶なのです！これをポットやグラスなどに入れてお湯を注ぐと…ゆっくりと一本一本の茶葉が開き、中から色鮮やかな花が顔をのぞかせます。茶葉が開いていく様子を眺めながら、どのように開くのだろう？どんな花が出てくるのかな？と想像しつつ……開くのを待ちながら漂ってくる香りを楽しんで、ゆったりとした時間を過ごせます。そしてカップに注いで口に含むと、中国茶の味が口いっぱいに広がります。見て、香って、味わえて、三度も楽しめる優れものなのです♪

工芸茶は使われている茶葉や花の種類によって、香りや見た目、味が少しずつ変わってきます。ふつう、茶葉はジャスミン茶が使われていますが、緑茶や白茶、紅茶が使われているものもあります。そして、花には、菊、茉莉花（ジャスミン）、千日紅（センニチコウ）などといった様々な種類が使われていて、その組み合わせによって見た目がだいぶ変わります。風味や抽出される成分も変わってくるので、飲み比べてみると面白いかもしれません。

工芸茶は華やかなので、結婚式などの特別な時や、誰かにプレゼントしたいときに贈るのがお勧めです。いろいろな種類があるので、贈りたい人、その人にあった工芸茶を選ぶことができます。また、自分で飲みたいときはその時の体調に合った花の効能で選ぶのもいいかもしれませんね。ちなみに中国でも、結婚式やパーティといった特別な時に飲まれているようです。

For
you!



ここで工芸茶の一つとして、錦上添花（きんじょうてんか）を紹介します。

麦わら帽子型の工芸茶から
3つの菊が飛び出します♪



↑^{きんじょうてんか}
錦上添花

錦上添花とは元々中国のことわざで、“錦の上に花を添える”、つまり美しいものの上にさらに美しいものを加えるという意味を持っています。菊が3つ重なって並んでいる様子から、この名前がつけられました。

そこから転じておめでたいことに更におめでたいことが重なるという意味合いも持っているので、結婚式のお祝いなどでよく錦上添花が飲まれています。

このように、それぞれの工芸茶には製作者の思いが込められているのです。

* 工芸茶のいいところ *



工芸茶には花を入れ込んで開いて花が飛び出すタイプと、
花を使用せずに形が作ってあるタイプの2種類があります。
様々な形、種類のものがあって面白いですね♪



2-2. 工芸茶の誕生からこれまで



↑ 汪芳生氏

中国茶の歴史は 2000 年以上ありますが、工芸茶の歴史は浅く、1986 年に発案されたばかりです。お茶の産地、安徽省黄山の茶師である汪 芳生（おう ほうせい）氏が、緑牡丹（りょくぼたん/ルームータン）という工芸茶のもっとも基本的なものを作ったのがはじまりです。

茶葉を束ねて糸で結び、お花のように形作ったものです。花はありません。

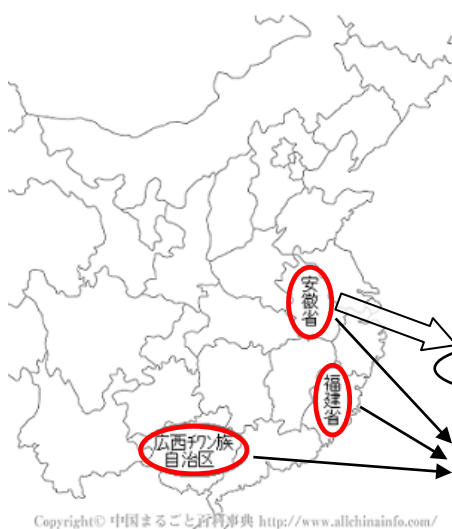


↑ 緑牡丹

母親がゆでたチンゲンサイをしばっている姿を見て、工芸茶のアイデアがひらめいたそうです。工芸茶にすることで、質の悪い茶葉にでも付加価値をつけることができます。発案者である汪さんは特許をとらず、工芸茶を作ることによって茶葉を少しでも利用できるようにと、お茶を作っている貧困層の人々に技術を伝えたのだそうです。自分の利益を優先するのではなく、お茶作りをしている人を助けようとするなんてすばらしい方ですね。



工芸茶は中国で主に外交用の献上品として使われてきました。汪さんは 79 歳という高齢ながら、今でも現役で工芸茶を作っています。彼が作っている工芸茶は有機栽培で育てた天然素材を使っています。そのため、体にも良く、芸術的に価値がある銘茶であるという意味を込めて「康藝銘茶（こうげいめいちゃ）」と呼ばれています。動物や植物、高級装飾品などのユニークな形が特徴的で、健康や長寿、富や尊敬を願う気持ちなどそれぞれに意味が込められています。



現在では、工芸茶は中国の中でも田舎である安徽（あんき）省、福建省、広西省にて作られています。しかし、このようなところでは販売されておらず、上海などの都会や観光地、空港のお土産としてよく売られているのを見かけました。近頃では、日本のお店やインターネットでも少しずつ手に入るようになってきています。

工芸茶発祥の地！

工芸茶の産地



工芸茶は、日本では個数売りですが、中国では量り売りされているんですよ～！



中国茶と日本茶の違いって？

中国茶と日本茶の主な違いは製法の違いです。日本茶が主に摘み取った茶葉を蒸すのに対し、中国茶は釜煎りするのが基本です。右の写真のように、中国茶は茶葉の形が残っているものが多いですが、日本茶は割と細かく崩れています。日本茶の大部分が不発酵の緑茶であるのに対して、中国茶は先ほど説明したように、発酵させてその発酵度合いを変化させることで様々なお茶を作っているのです！



↑中国茶



↑日本茶

そして重要なのは日本と中国では、お茶の楽しみ方が大きく変わっているということです。日本では味が一番重要視されますが、中国では見た目や香りを楽しんだ後、最後に味を楽しむというのが基本なのです。それゆえに、中国茶は深い香りを出すためにいろいろな工夫がされていたり、香りを楽しむための聞香杯や茶葉を眺めるための透明なガラスの茶器などもあるほどです！



*左上：茶杯(左)と聞香杯(右)
縦長の茶器で香りを楽しめます。

*左下：中国茶器
かなりのミニサイズです。

*右下：ガラス茶器
茶葉が舞う様子がよく見えます。



3. 工芸茶ができるまで

中国の福建省福安、六さん路村の工芸茶工場に行って、工芸茶を作っているところを見せてもらい、作らせていただきました。また、日本で摘んだ茶葉を使って工芸茶を作ってみました！

工場での様子と、工芸茶の詳しい作り方をここでは紹介します。

3-1. 工場での様子 in 福安☆

小さな駅から車で揺られて約1時間、工芸茶工場に着きました。車から降りた瞬間…ジャスミンのすごーくいい香りが！工場の入り口にジャスミンが植えてありました♪



中国のお土産屋さんで売られている工芸茶はほとんどがジャスミン茶で、その香りはジャスミンの開いた花ではなく、摘みたてで生のたくさんの蕾を使ってつけられます。上の写真はジャスミンの木とその蕾です。

白くて小さなつぼみはとってもかわいらしく、甘くてとろけるような香りがしました！！



↑ ジャスミンの乾燥具合をチェック中。

工場には用途がよくわからないような機械が、いろいろと置いてありました。工芸茶や工芸茶に入れ込む花を乾燥させる機械が結構ありましたが、茶葉の製造はしていませんでした。

結構田舎にあったこともあり、工場の中は照明も少なく、薄暗い雰囲気でした。

急な階段を上り、2階に上がると…小さな作業部屋が！！みなさん、作業がとても速く、すごいスピードで手が動いており、どんな作業をしているのか見ただけでは詳しくはよくわからないほどでした。プロの技というやつですね～☆



工芸茶を作る工程は大まかに

- ①工芸茶に使用する花を整える
- ②茶葉を束ねて結ぶ
- ③糸で花を茶葉に取り付ける
- ④ストッキング状の生地包み込んで整形する

の4つに分かれており、作業は分業して行われていました。詳しい作り方は3-2で説明します。

⑤整形した工芸茶は棚状の装置で熱を加えて乾燥させます。そしてジャスミンの香りをつけて乾燥させて…という作業工程を繰り返します。

茶葉を束ねるのに時間がかかるようで、その作業をしている人数が一番多かったです。

整形では、ストッキングのようなよく伸びる生地を使ってうまく包み込んで整えているのがすごいと思い、その方法に驚きました。

作るのが複雑で難しそうな工芸茶ですが、熟練の方は1時間に20個、つまり1個3分くらいでできてしまうそうです。まさに神業ですね！





工芸茶製作体験談

中の設備と作っているところを見学させてもらった後、別の部屋に案内されました。作業部屋で工芸茶を作っていたお婆さんが、材料の茶葉や花、糸やハサミなど必要な道具を持ってきてくれて、いよいよレッツメイキング工芸茶です☆



作業場を見ていただけでは実際にどんな作業が行われていたのかよくわからなかったので、先生が作ってくれるのを見ながらやってみました。しかし、「不是(プースー)」(中国語で違うという意味)と言われ、こうだよ…と教えてくれて何度も直されました。言語が通じないので、見て真似するだけではなかなか難しかったです。あと…手の動きが速すぎるのです！うまくできない私でしたが、先生は根気よく『こうするのよ』と教えてくれたので、何回も見ているうちにポイントがわかってきました。



↑ やり方を見せてもらいます。いろいろとコツがあるのです。

一生懸命、茶葉を束ねて束ねてたばねて…それだけで 30 分くらいかかりました。私が1つ作っている間に、先生の前にはたくさんの茶葉の束が…Σ プロと素人では速さが違いますね。



花を入れ込む作業は比較的簡単でしたが、やはりポイントがあるようで注意されました。一度に通して一度に引き抜くと効率よく、しかもきれいに整ってできるそうです。

↑ ジャスミンを3つ通して一気に入れます。

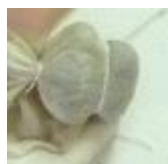


一番難しかったのが最後の整形で、先生の手動きが速すぎていまいち何がどうなったのかが理解できませんでした（汗）たどたどしい手つきで作業していると、また「不是不是」（違う違う）と言われ、『こうやってやるのよ』と教えようとしてくれるのはいいのですが、取り上げられてしまって自分でなかなか最後まで作業ができない…！

苦難の末、何とか形になりました。苦勞して作ったかいがあって、完成した時の達成感はすごかったです！！



↑みんなで記念撮影です！



完成形！



↑ストッキング状の生地で包んで整えます。



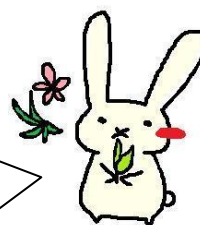
今回私が作ったのは“百合仙女”という工芸茶で、百合とジャスミンが使われています。開くとジャスミンの花が連なっていて、まるで仙女が天に昇っているようです。

自分が作った工芸茶がうまく開いた時の感動は忘れられません！



教わっている時に強く感じたこと

わたしは丁寧にゆっくり作りたいと思ったのですが、現地の方は速く、個数を作れることが重要になってくるので、いかにして効率よくできるかに重きを置いているようでした。



3-2. 工芸茶を作ってみよう！

京都の茶業研究所の方にご協力いただいて、工芸茶を作る用の茶葉を分けてもらい、日本茶で工芸茶を作りました。製茶の工程から詳しく作り方を説明しますね！



製茶（蒸す→揉む→乾燥）

☆用意するもの☆

茶葉の入手ルートは後述☆

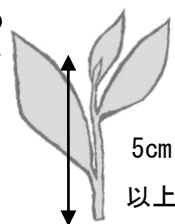
〔摘みたての茶葉、蒸し器 or 電子レンジ、ザル
新聞紙、ホットプレート、菜ばし、ボール紙〕



<蒸す>

新芽を使います

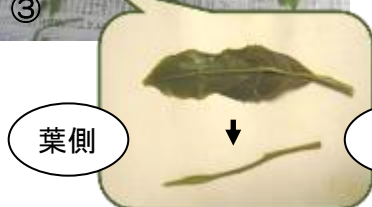
- ① いちばん内側の小さい葉から5cm以上の大きさに茶葉を摘んでおきます。念のため300本くらい用意しておきましょう。



- ② 茶葉をザルに入れ、蒸し器で1分間程度蒸します。ラップにくるんで電子レンジでもできます。

* 蒸す時間の目安は、青臭い香りがすると足りず、芋をかきたような香りがするとやりすぎです。

- ③ 新聞紙の上に茶葉を広げ、少し乾かします。上の小さな葉を1~2枚残し、下の葉はちぎっておきます。



CUT します

<揉む、乾燥>



- ① 茶葉が少し乾いたらボール紙の上に先ほどの茶葉を広げ、押し付けて転がすようにして揉みます。このとき茶葉が千切れないようにしなければならないのですが、意外と丈夫なのである程度は力を入れても大丈夫です。

* こすらないように転がして揉むのがポイント！



- ② 保温~150℃程度に調整したホットプレートで、菜ばしを使ってよく混ぜて炒ります。少し乾いてきたらまたボール紙に出して揉み、乾燥させるという工程を繰り返します。

* 崩れない程度に2~3回繰り返し、最後に軽く乾かします。

工芸茶を作る (束ねる→花を入れる→整形)

☆用意するもの☆

先ほどの茶葉、花茶用の花、綿の糸、針、ハサミ
未使用ストッキング(伸縮性の生地)、ホットプレート

＜束ねる＞

- ① 乾燥をさせた後、茶葉が乾いて堅くなっていたら霧吹きで水を少しかけ、湿らせておきます。

5cm 以上で整っている茶葉を左手で選りすぐって伸ばして整え、葉の方を上にして右手に束ねます。

* 上側をきっちりそろえて、なるべく茶葉の先端部(葉側)をしっかりを持つのがポイントです。

- ② 右手にある程度の茶葉が溜まってきたら、左手の人差し指と親指に持ち替えてさらに集め、直径 2cm くらいになるまでひたすら茶葉を束ねます。

* この作業は慣れるまではかなりの時間がかかります。

- ③ ほどよい太さになったら、先端から 4cm 程度のところを紐で 2~3 回しっかりと巻き、外れないようにしっかりと結びます。

- ④ 茶葉の茎側を切りそろえ、その切り口を滑らかにするためにハサミを寝かせてなでるように切ります。

* こうすることで後に整形する際に、ストッキング生地が破れるのを防ぎます。



しっかりと揃えます！



<花を入れ込む>



* 今回は乾燥させたユリ、スターチス、メイグイ 3 種類の花を使います。左から青色のスターチス、桃色のメイグイ、橙色のユリで、花茶として売られているものです。(左図) 好みに合わせて自分の好きな花を使って、工芸茶をアレンジしてみましょう☆



- ① 針に糸を通して玉結びをし、
『メイグイ→スターチス×2』の順に針に花を通します。
このとき、針が花の真ん中を通るようにします。
* 花の向きにも注意しましょう！



- ② あらかじめユリの花を3つ糸で束ねてくくっておき、それを写真のように①の糸へと花びら側から通します。



- ③ <束ねる>の作業で束ねた茶葉の葉側の方を放射状に広げ、葉側から真ん中に糸を通します。そして、茶葉を束ねた際にくくった場所から少しずらしたところに糸を出します。



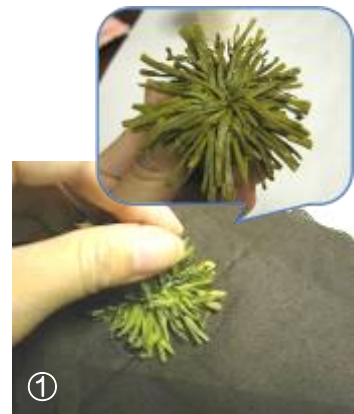
- ④ 長さのある程度調節した後、糸をそのまま結ばずに切ります。

- ⑤ 最後に花を押し込んで入れます。
結構強引に詰め込んでしまっても大丈夫です！

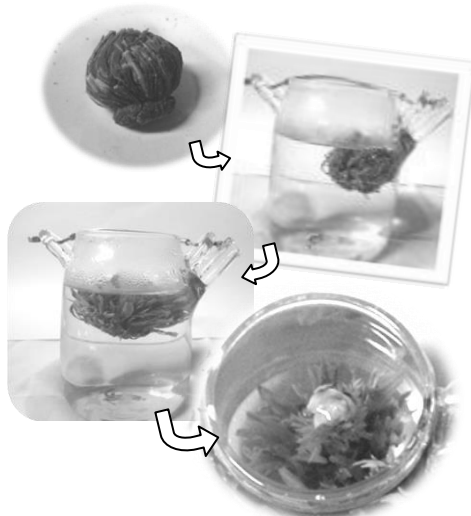


<整形>

- ① 茶葉の茎側の方を放射状に均一に広げ、未使用のストッキングを10cm四方くらいに切ったものに押し付けてひっくり返し、てるてる坊主を作るようにして包み込みます。
- ② 包み込みながらストッキング生地を引っ張りつつ、指で上から下へとこすって形を整えます。この時、まわしながら行くと均一に整います。
- ③ 端から数センチの所で糸を2~3回しっかりと巻き、きっちりと結びます。今度は上側の方をストッキング生地で包み込み、まわしながら引っ張りつつ上から斜面に沿ってこすって形を整えます。
- ④ キノコ型になるようにして上も同じように糸でくくります。
- ⑤ 親指で斜面に沿って上から下に押しつぶしつつ、写真のように形がきれいになるようにこすったり押し付けたりして整えます。
中身がしっかりとて、形が整ったら完成です。
- ⑥ 最後にホットプレートで乾燥させます。
上にボール紙やキッチンペーパーなどを敷き、保温の状態で堅くなるまで、1時間半程度乾燥させます。熱が均等に伝わるように、時々ひっくり返しましょう。
- ⑦ お好みで花の香りをつけます。例えば、キンモクセイの生花をザルなどに摘んできて、その中に工芸茶を入れて外で2~3日置いておき少し乾燥されればできあがりです☆
*キンモクセイの甘~い香りが工芸茶に移りました♪



乾燥が終わったら、整形に使った布を取り外して、いよいよお披露目です～！



布を外すと、ちゃんとキノコのような蕾の形になっていました。ガラスのポットに入れてお湯を注ぎ、ちゃんと開くかな？とドキドキしながら見ていると……うまく開きました！！

中国で作られている物とは違い、蒸しているのでも少し茶葉がボロボロになってしまっていたましたが、きれいに開いてくれました。ただ買って工芸茶を飲むよりも、自分で作ったものだと本当に思い入れが強くなりますね。

ピンクのメイグイと白くなったスターチスが並び、オレンジ色のユリがアクセントとなっていてそれを茶葉が包み込んでいます。飲んでみると緑茶をベースにキンモクセイと百合の甘～い香りが口いっぱいに広がりました！何煎か飲んでみると、だんだんとメイグイの味が強くなりました。



工芸茶用の茶葉を手に入れるために！？

市販の茶葉では工芸茶を作ることはできません。ここでは工芸茶用の長い茶葉を手に入れることができるイベントを紹介します☆

<宇治新茶 八十八夜茶摘みの集い>

○実施日：5月2日（八十八夜*）午前10時～午後3時 （H22年度の情報です）

*立春から数えて88日目のこと

○場所： 宇治茶会館・茶業センター茶園 【第1会場】

京都府農林水産技術センター 茶業研究所 【第2会場】

京都宇治で開催されていて、無料で茶摘みができるイベントです。茶摘み体験のほかに、製茶体験や宇治新茶の試飲や購入などもできます！お茶に興味のある方はぜひ参加してみてください☆詳しくはHPまで！



ぷちぷちと好きなだけ茶摘みができます。
茶摘みをすることで無心になりました！



他にも作ってみました工芸茶

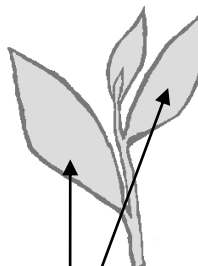
花の組み合わせや配置の仕方によって、様々な工芸茶を作ることができます。開いた時のバランスを考えて作らなければならないので意外と難しかったです。ここでは、私が作った工芸茶の写真を載せています。花を選びデザインを考えて、自分だけのオリジナル工芸茶を作ってみませんか？

ところで、製茶のはじめにちぎった下の大きな葉。あれって勿体無いと思いませんか？

普通に製茶して飲んでもいいのですが、あれをどうにか工芸茶に出来ないかと思い…使って作ってみました！

結構面倒なのですが、手もみする時に茶葉を手のひらで1つずつくるくると芯状に丸めつつ乾燥させて製茶すると、葉の部分も使えるのです！ただし見栄えは少し悪くなってしまうのですが、茎で作ったのよりも濃い緑色になり、味はこちらの方が濃厚でおいしかったりします。

1つ1つ丸めるのは大変でしたが、自分で考えて作るのはおもしろかったです。



この部分！

これを束ねて
作ります。



緑牡丹



右が普通の工芸茶
左がちぎった葉で
作った工芸茶です。
色合いが違います
よね～！

4. 工芸茶を飲んでみよう！

4-1. 工芸茶の淹れ方

ここでは、工芸茶のいただき方を紹介します。中国茶というと、なんとなく淹れ方が難しそうというイメージがあるかもしれませんが、しかしそんなことはなくて、工芸茶はポットに入れてお湯を注ぐだけで簡単に淹れることができます。

工芸茶をおいしくいただくために、次のように淹れてみましょう。

(＊今回使用したのは茉莉干日香という工芸茶です。)



準備

耐熱用の透明のティーポットと
工芸茶 1 個を用意します。

もしティーポットがなければ底の
広いグラスなどを使いましょう。



あたため

沸騰させたお湯を入れ、茶器を温めま
す。茶器が温まったら、いったんお湯を
捨てましょう。

＊茶器を温めると花が開きやすくなります。



③



お湯を注ぐ

お湯を入れる前にまず、工芸茶を
1 個入れます。

ティーポットに 80～95℃のお湯を
五分の一ほど注ぎ、茶葉をなじませま
す。茶葉がなじんできたら、さらにお
湯を注ぎます。お湯の温度が低いと茶
葉が開くのに時間がかかりますが、お
茶の風味が良くなります。



蒸らす

最後にティーポットに、蓋をして
1分～5分蒸らします。
蓋をすることにより香りも逃げないのでおいしくいただけます。

できあがり

だんだんと茶葉が開き、中から
花が顔をだしたらカップに注いで
召し上がれ☆
大輪の茶葉から華麗な花が顔を出
すところが一番の楽しみポイント
ですね。

味（渋み）が濃ければ、グラス
に注ぎ、お湯を足しながらいただ
きましょう♪



2煎目からは、前のお茶の量が三分の一程度になったら熱湯を加えます。すでに茶葉が開いているので、30秒程度で抽出されます。そうすると、繰り返し3～4回ほど飲むことができます。1回目で捨てちゃわないようにしましょう！

おいしくいただいた後は、茶葉を捨てずに水の入った透明な花瓶やワイングラスなどに入れると、観賞用の水中花としてテーブルの上などに飾ることもできます。水を毎日入れ替えると、一週間ほど楽しめますよ♪

工芸茶をティーポットに入れてそれをそのまま冷蔵庫に冷やしておき、氷の入ったグラスに注げば、暑い夏でもおいしくいただけます。また、冷やしたティーポット内の開いた工芸茶がよりよい清涼感をひきだします。他にもお酒で割って飲んだりすることもできます。お試しあれです！

4-2. 工芸茶図鑑

中国で買ってきたものや、日本で買った工芸茶をいろいろと淹れて飲んでみました。カラフルできれいな工芸茶を白黒の写真でしか紹介できず残念ですが、ここを読んで少しでも工芸茶の雰囲気を感じていただけると幸いです。あなたのお気に入りの工芸茶を見つけてくださいね。参考までに、私達メンバーのお気に入りも紹介します。

みんなのオススメマーク



こっすい〜
こと
船越有里



ひぐち
こと
樋口大貴



ちょーだ
こと
永田光一郎



いもくん
こと
井本健太

日本でもよく販売されている工芸茶

名前：茉莉千日香

*読み方：モーリーチェンリーシャン

*茶葉；花の種類：ジャスミン茶；千日紅

*工芸茶の様子と感想：

だんだんと開いていくと千日紅の赤い花が少しずつ顔をのぞかせてきて、茶葉の台の上にちょこんと載っているようでかわいいです♪

日本でもよく見かける工芸茶です☆



Let's having
tea time!!

クロイソスで購入した康藝銘茶

玉兎茶 ~Fantasy Rabbit~

ひぐちおススメ!!!



- * ユーミヤンチャー
- * 緑茶； ジャスミン、金蓮花
- * はじめはウサギの形でかわいかったものが
上下ひっくり返ってだんだんと開いてゆき、
中から白いジャスミンと橙色の金蓮花のアー
チが飛び出します♪開いた後もちらちらと見
える顔がとても愛らしいです☆



500 円

廉潔茶 ~Fullcup Happiness~

- * リヤンジェチャー こっすい〜おすすめ*



- * 緑茶； すいかずら、紫羅蘭（スターチス）
- * 小さいカップが開くと、紫色の紫羅蘭と白っ
ぽくて細長い、すいかずらの花が飛び出し、浮
かびあがります☆下には茶葉が、上にはたくさ
んの花が広がる様子はとてもにぎやかです♪



600 円



まるでサボテンのようです☆



奇人茶 ~Homme Vert~

* シーリエンチャー

* 緑茶；通芯草

こっすい〜

おススメ☆



* 人を形取ったお茶です。濃い色でほっそりとしてバンザイをしているような形だったものが、お湯を注ぐと淡い緑色に変わり、一回り大きくなります。個性的な顔とぴらぴらと広がっている手がチャームポイントです♪



800 円



汪徽州紅牡丹 ~The Ambre~

* ワンフィゾウホンムーダン

* 紅茶；なし

* 最高級のキーマン紅茶で仕立てられた紅牡丹です。円形で平べったいものから、お湯を注ぐと茶葉が一つ一つ開き、ポットの底いっぱいに広がります。花がないので純粋にキーマン紅茶の味、香りを楽しむことができます
☆味にこだわりたい人におすすめです♪



200 円



紅五星 ~Scarlet Snow Lotus~

* ホンウーシン

* 紅茶；緑梅の花

* 開く前は赤っぽい星型で、その形を見ているだけでも可愛いです。お湯を注ぐとゆっくりと開き、緑梅の白っぽい小さな花がちょこっと顔をのぞかせます。緑梅はあまり主張せず、夕暮れの中に浮かぶお星様のようです☆



400 円

他にもいろいろ康藝銘茶



* 麒麟茶

麒麟が形づくられています。



* 花若大王

扇子のような形です。



* 花藍

花かごをモチーフに。



* 繡茶

白と赤の組み合わせがにぎやか。



* 美女茶

美しい女性をイメージさせます。



* 花芯牡丹

シンプルさが素敵。

※詳しくは、クロイソス HP にて！

中国で購入した工芸茶



茉莉双花双球

ひぐちの
おススメ!!!

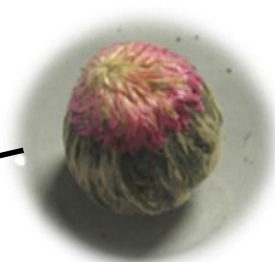


- * モーリーシャンホアシャンキュー
- * ジャスミン茶；千日紅、ジャスミン、キク
- * 上から、赤、白、黄の花が並んでいて楽しい感じがします。カラフルなお花の塔が2本、真ん中のキクを守るようにそびえたっているようです！カニのようにも見えますね。



茉莉千日紅繡球

- * モーリークワンリーホンシューキュー
- * ジャスミン茶；千日紅
- * お湯を入れる前は、赤いお花が手毬の模様みたくてかわいいです。開くと下の丸くなっているところがまるでパイナップルのようになっています。しばらくすると千日紅の花が元気よく飛び出します☆



芙蓉仙子

* フーロンシャンジー

* ジャスミン茶；千日紅、ジャスミン、キク

* はじめは赤い千日紅だけかな？と思っている
としゅるしゅるっと伸びて白いジャスミンの鎖
と黄色いキクのクッションが下から現れます！
縦に長くなっている工芸茶です。



仙女花藍

* シャンヌーホアラン

* ジャスミン茶；千日紅、ジャスミン

* かわいいハート型の工芸茶から、赤いきい
ちごのようなポイントのついたリングが飛び
出します。その様子はまるでリングピローの
上に載っている指輪のようです♪



いもくん
オススメ☆





茉莉金富貴

ちょーだの
おすすめ♪



* モーリージンフーグイ

* ジャスミン茶；キク

* 開く前に上に黄色いキクが見えているのが
手毬みたいでかわいいです☆そしてくるくる
まわりながら開いていゆく様子は水中に漂う
くらげのよう。真ん中の黄色が映えていて、
上からみるともうひとつのお花が見えます*



茉莉万紫千紅

* モーリーワンズチェンホン

* ジャスミン茶；カーネーション

* こんな大きな花がおさまっていたの！？と
思うほどボリュームのある、濃いピンクのカー
ネーションの花がぼふっと出てきて浮かび
ます！ボリュームがあり、華やかな工芸茶で
す。母の日に贈ってみるのはいかがですか？



百合花藍

* バイヘーホアラン

* ジャスミン茶； ジャスミン、ユリ

* ジャスミンの白と、ユリのオレンジと淡い水色（すいしょく）が素敵な雰囲気をかもしだしています。開くと出てくるジャスミンの花で作られた輪っかが、お花のゲートみたいでとってもかわいいのです♪



花開富貴

* ホアカイフーグイ

* ジャスミン茶； 千日紅、キク

* 長い茶葉の中に、赤色の千日紅と黄色のキクの花が隠れているようです。花が茶葉の中にこぢんまりとおさまっていて、おとなしいイメージです*



茉莉荔枝

* モーリーリージー

* ジャスミン茶；なし

* ライチ型に固められているので“荔枝”という名前がつけました。シンプルな作りで、花はありません。華やかさに欠けて少し寂しいですね。しかしジャスミンの香りが素敵なので、お茶としては楽しめます♪



星花物語

* バイホアウーユー

* ジャスミン茶；なし

* 開く前からお花が5個つながっているようで、星型になっていてかわいいです。お湯を入れた後の変化はあまりありませんが、変わった形なので入れる前から楽しめます*



＊花茶の種類と効能＊

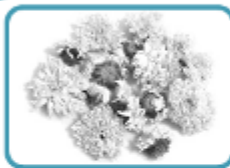
ここでは、工芸茶に使われている花茶の種類と効能について紹介します。

薬用効果などに興味がある方は、参考にしてください☆



＊ジャスミン：茉莉花：ムオリーファ

- ・ビタミンC、E、ミネラルが豊富に含まれているので抗鬱作用やリラックス効果、美容などの効能があるとされています。また、集中力向上やストレス解消に効果があります。
- ・花ことばは、「官能的」「優美」



＊コウジラギク：杭白菊：ハンバイジュ

- ・クサンテノン、アントシアン、ビタミンAなどを含み、目の疲労回復や解熱、頭痛、貧血、風邪の予防効果があります。
- ・花ことばは、「高貴」「誠実」



＊メイグイ：玫瑰：メイグウイ

- ・鉄分やミネラル、ビタミンCを多く含んでおり、肌荒れ、便秘、二日酔いやのどの痛みにも効果があります。また、ホルモンバランスを整え、生理不順などの女性に多い症状に効果的です。
- ・別名ハマナスというバラの花です。
- ・花ことばは、「愛」「美」



＊キンモクセイ：桂花：グウイファ

- ・リラックス効果、咳き止め、整腸といった効能の他、デトックス作用、利尿効果が高く、美白効果があると言われています。
- ・花ことばは、「謙遜」「真実」



＊ユリ：百合花：パイフェアファ

- ・食物繊維、カルシウムやビタミン、鉄分を含み、漢方や薬膳として利用されてきた歴史もあります。解熱、滋養強壮、利尿作用があり、咳を止め、また精神を安定させる効果があります。
- ・工芸茶には透かしユリというオレンジ色の花が使われます。
- ・花ことばは、「威厳」「無垢」



＊センニチコウ：千日紅：チエンリーホン

- ・ビタミンCが豊富に含まれています。血行促進作用があり、美肌効果があると言われています。食事の際の脂の吸収を抑える効果があります。
- ・花ことばは、「終わりのない友情」



＊カーネーション：康乃馨：クワンナイシン

- ・肝臓や心臓に良く、デトックス作用があると言われています。血液循環を改善し、新陳代謝を高める効果があります。
- ・花ことばは、「母の愛」「感動」

* 工芸茶を手に入れるには！？ *

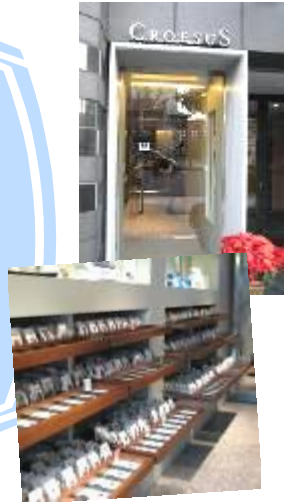
工芸茶を専門に売っているところは少ないですが、中国茶の売っているお茶屋さんや、普通のお店にも工芸茶が売っているところがあります。インターネット販売も増えてきていて、案外手軽に手に入れられるようになってきています。そんな工芸茶が買えちゃうお店を少し紹介しますね♪

☆CROESUS（クロイソス）～工芸茶専門店～

工芸茶の発明者である汪さんと直接提携している工芸茶専門店です。多様な形の『康藝銘茶』を95種類と、ゴージャスなつぼみ型の工芸茶を20種類取り扱っていて、種類がたくさんあります。200～2000円と少し高いものもありますが、天然素材を使っているため、安心して飲む事ができ、高級感が漂います。贈り物にどうぞ☆お店では試飲もさせてもらえます！

*大阪 四天王寺店

地下鉄谷町線『四天王寺前夕陽ヶ丘』駅 1番出口より徒歩2分



☆LUPICIA（ルピシア）～世界のお茶専門店～

世界中の様々なお茶を取り扱っているお店です。中国に売っていたような工芸茶を扱っていて、1個ずつ包まれておりパッケージが可愛いです。1つ250円程度なので、お手頃価格です。百貨店などにお店が入っていたりします。

*梅田阪神ショップ、なんばパークス店ほか



☆無印良品

みなさんお馴染みの雑貨屋さんです。扱っているのは千日香が入っている工芸茶1種類ですが、5個400円程度とお買い求めやすくなっています。お試しで飲んでみたい方におススメですね！



ちなみに3つともネット販売もしています。

工芸茶を買ってみたいと思った人は、ネットで検索してみてください！

工芸茶

検索



* Chinese Flower Tea *



5. おわりに

いかがでしたか。工芸茶についてわかっていただけましたか？

今まで見たこともなかった工芸茶。花のつぼみからきれいな花が飛び出る瞬間を初めて見たときの、あの感動は忘れられません。たくさんの種類の工芸茶を淹れて飲むたびに、ひとつひとつ違う表情があっておもしろいです。主に見た目を楽しむ工芸茶ですが、ポットから漂うジャスミンの香を感じ、中国茶の風味を共に味わうことで、癒されてのんびりとした時間を過ごすことができます。そのように、見た目、香り、味…3つの感覚で楽しめる工芸茶を絶好の癒しアイテムだと思います。

中国福建省福安の茶畑に囲まれ、のどかな雰囲気の中に佇む工芸茶工場。そこで作っている現場を見学して、「違う違う」と言われながらも実際に作らせてもらい、工芸茶を作るのってこんなに大変なんだ！と、手作業で物を作ることの大変さを実感しました。そして工芸茶が完成して、自分で作ったものが上手く開いた時の感動は本当に素晴らしいものでした。

最近できたばかりで歴史が浅い工芸茶ですが、発案者である汪さん、作っている工場の方々、また工芸茶を売っている人…たくさんの人の思いが詰まっていることがわかりました。そのような様々な人々の思いが込められて、初めて工芸茶というものができているのではないのでしょうか。

私は工芸茶を飲み、中国の製造工場を見学して工芸茶を作らせていただき、そして日本にて自分でデザインしたものを作ってみました。そうしていろいろな方面から触れることで、工芸茶に近づくことができ、理解が深まったと感じています。そして深く知ることによって工芸茶をより好きになり、工芸茶の素敵な魅力に迫ることができたのです。

↓ 福安の広大な茶畑



↑ 工芸茶工場の前で記念撮影



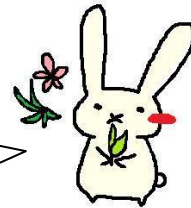
↑ やっぱりお茶はおいしい！！

多方面で楽しめる工芸茶に興味を持っていただけましたか？もし飲んでみたいと思った方は、インターネットやお店で工芸茶を手にとってみて下さい。そして自分のお気に入りの工芸茶を見つけてみませんか？また、ものづくりに興味のある方は、ぜひオリジナル工芸茶作りにチャレンジしてみてくださいね！

6. 謝辞

最後になりましたが、工芸茶の情報を提供して下さったクロイソスの合田さん、工芸茶を作るにあたって茶葉を提供して下さった京都府立茶業研究所の藤井さん、このゼミの視野を広げるようなアイデアを下さった好日居の横山さん、そして今回の研修の際に様々な面でお世話になった秦さん、工芸茶工場の方々、本当にありがとうございました。そしてこのゼミを完成させるにあたり多くの助言を与えて下さったすべての方に厚く御礼申し上げます。

お世話になったみなさん、
本当にありがとうございました！！



7. 参考文献・URL

* 『中国茶で楽しむ十二か月』 黄 安希 平凡社 2003 年

* 『日本茶・中国茶・紅茶の事典』 西東社出版部／編 西東社 2003 年

* 工芸茶専門店 CROESUS (クロイソス)

<http://www.mercure.jp/>

* 世界のお茶専門店 LUPICIA (ルピシア)

<http://www.lupicia.com/index.html>

* 日々是好日居

<http://kojitsu-kyo.cocolog-nifty.com/>

* 社団法人 京都府茶業会議所ホームページ

<http://www.ujicha.or.jp/index.html>

八十八夜茶摘みの集いの
情報はこちら！

お茶は
え~のう...

