



隠元禪師画像
(長崎歴史文化博物館蔵)

長崎ではくると丸みを帯びた茶葉を目にする機会が多い。実は日本で生産されるお茶のほとんどは煎茶と呼ばれる真っ直ぐな茶葉で、丸みを帯びた「玉緑茶」の生産量は茶全体のわずか三パーセントほど。この貴重な茶葉を長崎でよく目にするのは、長崎県産のお茶のほとんどが玉緑茶であるからだ。では、なぜ長崎では玉緑茶にこだわり続けてきたのだろうか。

日本に喫茶文化が伝わったのは、栄西禪師が平戸に茶の種子を持ち帰ったことがきっかけだったと伝えられている。その後、庶民がお茶を楽しむようになったのは、一六五〇年代のこと。中国から来崎した隠元禪師が釜炒り茶の製法技法を伝承したのが始まりで、ここから釜炒り製玉緑茶は広がっていったといわれている。つまり長崎は玉緑茶発祥の地なのである。

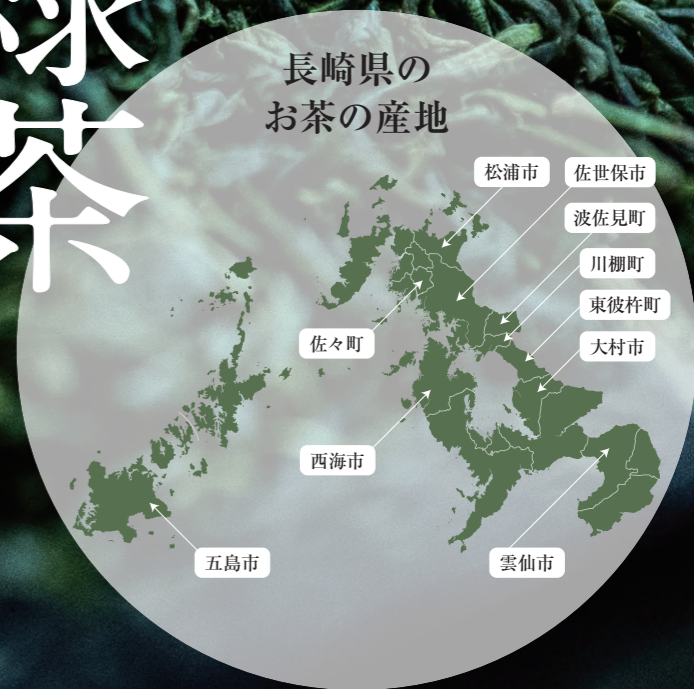
もう一つは、「炒る」工程を「蒸す」工程に置き換え、茶葉の鮮度を生かした製法の「蒸し製玉緑茶」。現在、長崎で作られるお茶の約九十パーセントが後者である。



大浦 慶
(長崎歴史文化博物館蔵)

長崎玉緑茶

お茶伝来の地・
長崎で育まれた



長崎県の茶産地

栽培面積	750ha(全国第10位)
荒茶生産量	775t(全国第11位)

※平成28年農林水産統計
4~5月の一番茶摘採前になると、茶畑は一面真っ黒になる。これは直射日光を遮るために、黒い寒冷紗を被せるため。この作業により、旨みが一層増し、風味豊かな長崎玉緑茶が育つ。

お茶