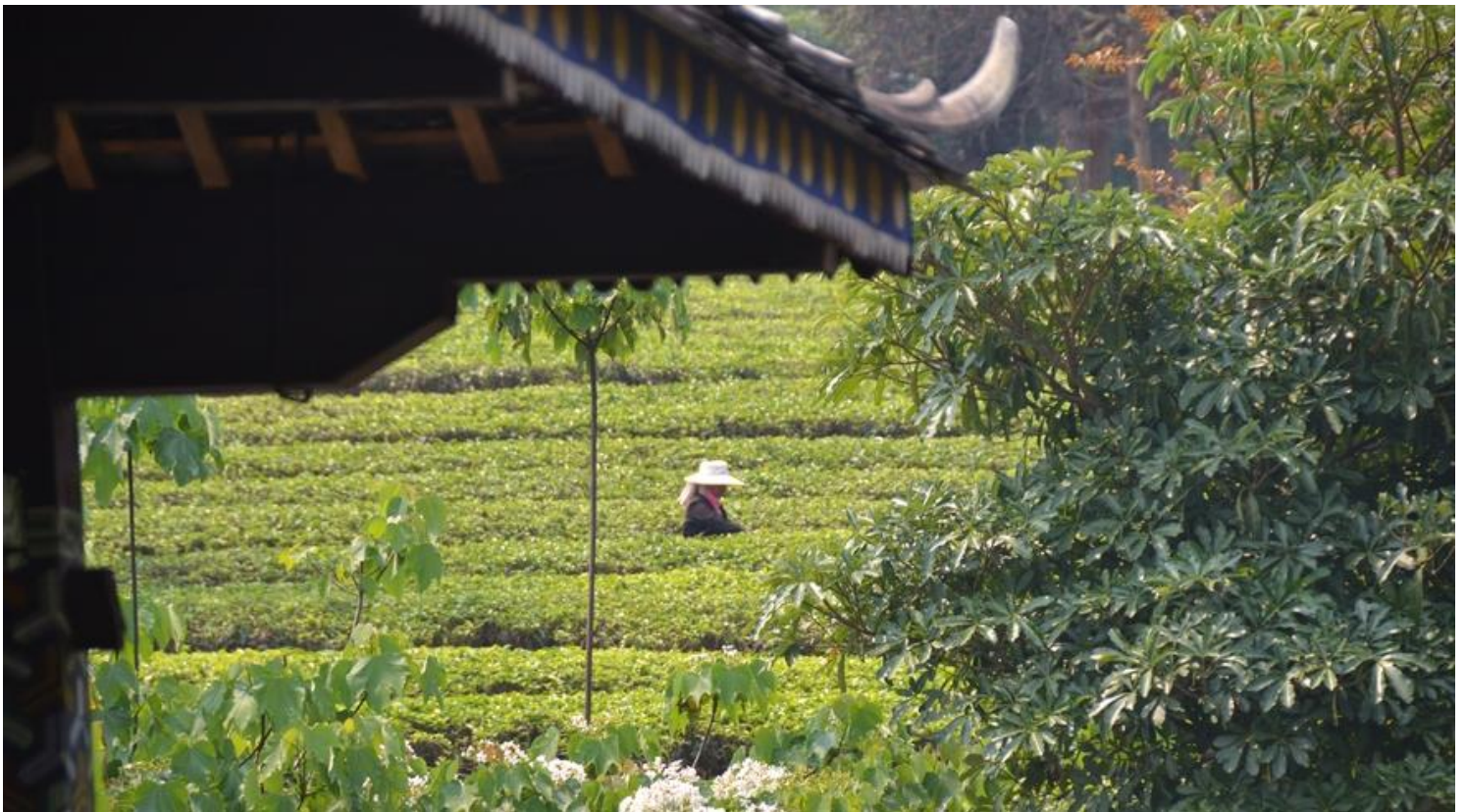




チャイニーズティーマスター 小田 純也による  
世界 中国茶紀行

Vol.4 プーアル茶の産地 易武の風景



Vol.3 でご紹介した茶馬貿易ルートの起点「易武」のプーアル茶の産地の長閑な風景をご紹介します。



## 易武の風景

茶馬貿易ルートの起点「易武（えきぶ）」は、雲南省南部のプーアル茶の産地である六大茶山のひとつです。ラオスと国境を隔てたところにあり、少数民族によるプーアル茶づくりの歴史は古く、中国国内にとどまらず国外にも知られるブランドプーアル茶を産する地方です。



人里離れた山中にある村を散策していると、自宅の屋根や柵の上で、茶葉を天日干ししている光景を見かけます。これは、プーアル茶づくりの初期工程のひとつ「晒青（さいせい）」と呼ばれる工程です。



## プーアル茶独自の風味

プーアル茶は茶葉を収穫した後、熱を加えて酸化酵素の働きを抑制（=殺青）します。

日本では緑茶は蒸して作られますが、プーアル茶は炒って作られます。プーアル茶の場合はこの殺青の加減が緑茶に比べると浅いため、酸化酵素が完全に死活せず、その状態のまま次の晒青工程に移ります。そのため太陽光に晒されている間も葉内では、残存するカテキン類の酸

化発酵が継続的に行われ、化学反応による香気成分の変化が伴い、プーアル茶独特の風味が生成されるのです。



茶馬貿易によって交易の品として使われたプーアル茶は、茶馬古道の長い道のりを輸送中、雨や朝露によって湿度が増し、さらに馬の体温も加わり、シーサバンナを出発する頃のプーアル茶とはまるで変化していたというエピソードがあります。

次回の Vol.5 では、プーアル茶の「生茶」と「熟茶」、そしてプーアル茶の製造工場の風景についてご紹介します。

撮影：小田 純也

## 中国料理 香桃

レストランのご予約・お問い合わせ

TEL 06-6343-7020 (直通)

営業時間 10:00 a.m. ~ 7:00 p.m.

[rc.osarz.restaurant.rsv@ritzcarlton.com](mailto:rc.osarz.restaurant.rsv@ritzcarlton.com)

ザ・リッツ・カールトン大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田 2 丁目 5 番 25 号