



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.5 プーアル茶 生茶と熟茶



Vol.3、Vol.4 でご紹介した茶馬貿易ルートの起点「易武」から少し移動し、プーアル茶が古くから盛んに生産されている、緑豊かなモウカイ県のプーアル茶工場での風景と、生茶・熟茶についてご紹介します。



プーアル茶 生茶と熟茶

日本国内でプーアル茶に対するイメージを尋ねてみると、多くの方が「濃い色合いをしている、香りは湿った土のよう」と仰います。これは現在、日本で流通しているプーアル茶のほとんどである「プーアル熟茶」の特徴です。

さて、プーアル茶は「数年間寝かせておくと美味しくなる」と言われることがしばしばあります。しかしプーア

ル茶の全てがそうだとは言いきれませんが。実はプーアル茶には2つのタイプがあります。ひとつは、自然熟成によって香りや味わいに変化が見込める「生茶」、もうひとつは短時間の内に熟成させ古茶の風合いに仕上げしてから出荷する「熟茶」です。



生茶

茶葉は濃いめの深緑色の色合いで、その中に白い産毛が付いた葉がたくさん混じっています。香りは乾燥したモ

ルト、干し草のようなイメージです。生茶は熟成による今後の香りや味わいの変化をまるでヴィンテージワインのようにお楽しみいただけます。



熟茶

外観は全体的に黒みがかった濃い茶色の色合いで、表面は荒いパウダーを浴びたような印象。香りは幾層にもなる枯葉、木陰の腐葉土、分厚い樹皮のような印象です。



プーアル熟茶は、原料となる茶葉にコウジ属類の微生物を活用して、60°C以上の高温多湿の発酵室内で、菌類の活動を盛んにして発酵を促し、短時間の内に熟成した風味に仕上げます。

プーアル熟茶は身体に良いともいわれることがあります。この理由のひとつに、ヨーグルトや納豆などの発酵食品と同様、「微生物発酵」が考えられます。



加工した茶葉の上に、20kg 以上の石を乗せ、さらにそこに人が乗り均等に重量を加えながら圧縮します。昔ながらの手法でレコード盤のような形をした固形茶が出来上がります。

微生物発酵を経たプーアル熟茶の葉は他のお茶と比べて抽出時間が早く、濃くなりやすい性質があります。お湯を足せば何回でも飲めるので食事と一緒にゆっくりとお楽しみいただけます。

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

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