



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.6 台湾のジャスミン茶



中国料理レストランで味わう楽しみのひとつ「ジャスミン茶」についてご紹介します。

さて、ジャスミン茶とはどのようなお茶なのでしょう。
「ジャスミンのお花や葉を乾燥させたお茶」と思ってお

られる方も多いはず。そこで今回は台湾のジャスミン茶の里である彰化県での風景をご紹介したいと思います。



ジャスミン茶

ジャスミン茶は、中国大陸の他にも、台湾、インドネシア、ベトナム、沖縄などでも作られています。

ジャスミン茶の原料は一般的に緑茶がベースです。そこにジャスミンの花をブレンドすることで、その香りを吸着させています。

ジャスミンの花はモクセイ科ソケイ属の植物で、アジアからアフリカの熱帯、亜熱帯地域に分布しています。その芳香な香りから香水の原料として好まれ、古くは古代エジプトでも栽培されており、人との関わりが長い植物です。



ジャスミン茶ができるまで

ジャスミンの花の収穫はつぼみの時に行います。ジャスミンの花は開花する時に強い香りを発散させるため、既に開花したものは摘みません。



午前中に積んだジャスミンの花のつぼみは、夕方頃になると次第に開花します。



夜を待ち、いよいよ 7:00 p.m.頃、「燻花」という工程に入ります。この工程こそがジャスミン茶づくりの正念場。

緑茶を平らに広げて、その上からジャスミンのつぼみをのせます。



まんべんなく混ぜた後、「静置」という工程に入ります。

こんもりと盛られた静置中の茶葉の山に手を入れてみると、開花するジャスミンの花によって、中は温かくなっています。

熱により茶そのものが変質するため、時に攪拌し、熱を逃がす作業が必要となります。この状態で一晩静置させると、茶葉は目一杯に花の香りを吸収します。



翌朝、製茶室内はジャスミンのお花の香りに満ちあふれていました。

次に「分別」の工程に入ります。

香りを発散させ「燻花」を終えた後の花は水分含有量が減少し、前夜と違ってふわふわと軽くなっています。

そこで「ふるい分け機」で適度な振動を加えながら、軽くなったジャスミンの花は右へ、茶葉は左へと分別されます。

この後、ジャスミンの花の香りを吸着した茶葉を乾燥させることで、華やかな香りが移行したジャスミン茶のできあがりです。

この段階のジャスミン茶のことを専門用語で「一燻」と表現します。



市場では「三燻」「六燻」「十燻」となるほど、高値で取り引きが行われています。

つまり、「燻花」と「分別」を繰り返すことで、濃厚な香りを高め、より充実したフレーバーを持つジャスミン茶へと仕上げられます。

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

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