



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. 12 東方美人 熟果香



東方美人づくりは、お茶摘みから完成に至るまで、全てが手間暇かけての夜通しの作業です。

東方美人づくりが盛んな台湾  
北部の苗栗県と新竹県での製  
茶風景をご紹介します。

※ ページ内に虫の写真が掲載されております。



## 東方美人ができるまで

### 1. 収穫

ウンカの被害を受けた葉を選んで、手  
摘みで収穫します。



### 2. 日光萎凋 (にっこういちょう)

収穫した葉を太陽熱の下、葉と  
葉が重ならないように均等に並  
べ、葉内の水分を蒸散させ、酸  
化発酵を促します。



### 3. 室内萎凋（しつないいちょう）

室内に移し、上昇した葉の温度を下げ、日光萎凋で誘発した酸化発酵を継続的に行います。



### 4. 攪拌

両手で軽く葉を持ち上げ、葉の相互摩擦によって葉の縁を傷つかせ酸化発酵を促します。同時に衝撃を与えることで葉内の水分輸送を助け、水分蒸散を均一化します。



## 5. 静置

静置させます。



## 6. 攪拌と静置を繰り返す

徐々に手の動きを強くして攪拌を行います。

静置と攪拌を繰り返します。



## 7. 静置

3つの籠を2つにまとめることで、ひと籠ごとの堆積を増していきます。過度の乾燥を防ぐため、また、熱をこもらせ酸化発酵を促進するためです。



製茶室内はフルーツの蜜のような香りで充満しています。

## 8. 殺青

高温で葉内の水分を蒸散させ、葉を柔らかげ、酸化酵素の働きを抑制し酸化発酵を停止させます。



## 9. 回軟

湿った布とビニール袋で嚴重に包み込み静置させます。

そうすることで次の工程「揉捻」による葉の破碎が免れます。また葉脈中の水分を平均拡散して、硬度を減少させます。葉の色を黄色に変え、色沢の鮮やかさと茶汤はオレンジ色になります。



## 10. 揉捻

茶葉を布で包んだまま、回転を加えながら回すことで細胞組織を破壊して茶汁を葉の表面にコーティングさせます。お茶を淹れる時に成分が出やすくなります。



## 11. 玉解き

揉捻で玉状になった葉を軽く解きほぐし、次の乾燥でムラがでないようにします。



## 12. 乾燥

乾燥は時間をかけて2回に分けて行います。





### 13. 完成

東方美人の数ある呼称のひとつに「五色茶」という呼称があります。それは完成後の外観、「白色」「緑色」「黄色」「赤色」「褐色」によるものです。

東方美人は香りが良くまろやかな口当たりで、食事を引き立たせる万能な烏龍茶です。時には水出しで冷たいアペリティフとして、また点心やデザート時にも華やかな香りをお楽しみください。

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