



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.13 龍井茶



皆さんは中国茶と聞いてどんなお茶を想像しますか？おそらく「ウーロン茶」「ジャスミン茶」などを思い浮かべられると思いますが、意外にも中国での生産量 NO.1のお茶は、実は緑茶です。中国の全生産量の7割以上

を占める緑茶は、製法も様々で「龍井（ロンジン茶）」が有名です。中でも西湖の虎跑泉に湧く水で入れる龍井茶は絶品とされています。

（余談）4月5日の清明節までにできたお茶は「明前茶」と呼ばれ、生産できる量も少なく味は格別。値段も高く、中国では高級な贈り物とされています。



龍井茶は上海から南西へ 150 k mほど離れた浙江省の杭州が産地で、近くには西湖と呼ばれる周囲約 15 k mの湖があり、「西湖十景」と呼ばれる風景美が人気の観光スポットにもなっています。この地方を代表する料理に

「龍井蝦仁(ロンジンシャーレン)」という茶葉料理が有名です。龍井茶葉の緑色と海老の赤色がお互いを引き立たせ、あっさりとした味付けで非常に美味しく人気です。



龍井茶ができるまで

緑茶と聞くとやや渋みが残るのをイメージしますが、それは日本独特の製法によるためで、中国緑茶は少し異なります。龍井茶は大きな釜で煎りながら、茶葉を優しく揉みほぐし、茶葉がうっすらと黄色くなるまで煎ります。出来上がった茶葉は扁平型をしており、透明の耐熱ガラスの器で茶葉が漂う様子を眺めながら飲むのが一般的です。



1. 茶摘み



2. 殺青・揉捻



3. 乾燥



4. 完成



日本茶のように渋みがなく、香ばしさと清涼感が漂う龍井茶は、80～85度の比較的低温のお湯が好ましく、この適温のお湯を足せば何度でも飲めるのも特徴です。

龍井茶の歴史は古く、清代の第6代皇帝の乾隆帝(1711-1799)がお茶を摘み、皇室茶として定めた18本のお茶の樹が、今なお山間に現存しています。写真下は18本のお茶の樹が特別に囲われた「御茶園」。現在では龍井茶は「国茶」として海外からのV.I.Pをおもてなしのお茶として使われています。



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