

正山堂®  
ZHENG SHAN TANG  
传承红茶四百年

450年ほど

紅茶の伝承 中断せずに

丁寧な品質 一貫して

蓄積が深い 経典をキャスト



紅茶  
の  
説明書  
Black tea



400-0599-567

福建省武夷山市星村镇桐木村高家场1号(武夷山国立公園の中核保護区、世界文化と自然遺産地)  
福建省正山堂茶業有限公司 www.lapsang.cn

東方で生まれ 世界の紅茶  
正山小種から金駿眉、  
そして駿眉中国へ



tea 茶



元勳名家羅正  
甲午秋遊 丙申

# 茶の道載



## 01 ブランド紹介

### 02 起源:正山小種 (ラプサン・スーチョン)― 世界の紅茶の元祖

- (一)紅茶の歴史
- (二) 正山小種の産地
- (三) 正山小種の工芸
- (四) 正山小種の品質

### 03 継承:金駿眉― 正山小種の継承と革新

- (一)金駿眉の誕生
- (二)金駿眉の影響
- (三) 金駿眉の工芸
- (四) 金駿眉の品質

### 04 開発:金駿眉(ジン・ジュンメイ) 工芸と全国各地の産地 の原料を組み合わせた駿眉紅茶

- (一) 駿眉工芸の普及
- (二) 革新的な紅茶の隆盛
- (三) 駿眉紅茶の品質

### 05 標準: 標準システムの形成と適用

- (一) 標準システムの確立
- (二) 標準システムの適用

## 06 品評

- (一)淹れる器具
- (二)品評の流れ
- (三)品評の要点
- (四)品評カード

## 07 試飲とミキシング

- (一)試飲方法
- (二)組み合わせ方法  
花、果物、食べ物

## 08 保存

- (一)お茶が湿っているかどうかを見分ける方法
- (二)お茶の保存方法

## 09 紅茶と健康

- (一)駿眉紅茶にはテアフラビンがより多く  
含まれています
- (二)駿眉紅茶にはTSAが多く含まれています
- (三)紅茶の健康効果
- (四)紅茶の健康的な飲み方



# 金駿眉の創始者、 400年続く 紅茶の継承者



# 茶

Tea

世界の紅茶は中国発祥。明中後期(西暦約 1568 年)、正山堂江家の先祖は、世界の紅茶の元祖として認められている正山小種(ラプサン・スーチョン)を作りました。2005年、正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶の第24代目継承者である江元勳氏がチームを率いて、400年以上にわたる紅茶文化と生産技術の継承に基づいて高級紅茶「金駿眉(ジン・ジュンメイ)」を開発し、中国の高級紅茶の市場ギャップを埋め、紅茶業界全体の発展を促進します。

典 範 之 創 作 始  
傳 承 紅 茶 400 年  
ZHENG SHAN TANG

福建省正山堂茶業有限公司は、400年以上にわたり紅茶の文化と生産技術を継承しており、福建省武夷山国立公園の中核保護区である桐木村に位置しています。ここは世界文化自然遺産の中核地域であり、世界の紅茶の元祖である正山小種(ラプサン・スーチョン)発祥の地でもあります。

2010年以来、正山堂は科学的で標準的な駿眉紅茶の生産技術を輸出し、全国の高品質なお茶の産地を選択し、駿眉中国紅茶の産業システムを構築し、中国紅茶の標準化を促進し、中国の清飲紅茶のモデルを設定します。

集中力によるプロ意識、正山堂は正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶の国家標準(第三部分)、金駿眉(ジンジュンメイ)の業界標準、省を超えた全国的な駿眉紅茶のグループ標準の起草と策定に参加しました。

紅茶の誕生から金駿眉の創業まで、正山堂は400年にわたり紅茶を継承してきました。



正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶は1568年に誕生し、450年以上の歴史があります。正山小種(ラプサン・スーチョン)は世界の紅茶の元祖であり、キーン紅茶、アッサム紅茶、ダーズリン紅茶、セイロン高原紅茶など世界の紅茶はすべて正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶から派生した紅茶です。



起  
源

ORIGIN

正山小種  
世界の紅茶の元祖

Lapsang souchong



Black tea history  
紅茶の歴史



## 紅茶の生まれ

正山小種(ラプサン・スーチョン)の発祥の地は中国福建省武夷山の桐木関です。正山堂江家の先祖は桐木関に定住し、代々お茶を植えてきました。

明朝の終わりから清朝の初め(西暦 1568 年頃)は茶摘みの季節で、将兵の一行が桐木関を通過し、夜に摘んだ茶葉の上で眠りました。将兵が去った後、本来緑茶であった茶葉は赤くなっていました。江家の先祖は発酵させた茶葉を何度も練り、桐木に豊富にある松の木で焼き上げた。松の木を燃やすと豊かな松の煙が立ち上り、お茶が松の煙を吸収すると色が黒く油っぽくなり(英語ではredteaではなくblackteaと呼びます)、独特の松煙の香りを放つ。

江家の先祖は茶葉を星村の市場に運び、安い値段で売ったが、翌年、誰かがその茶葉を数倍の値段で買うとは思わなかった。こうして世界初の紅茶、正山小種(ラプサン・スーチョン)が誕生した。

# 紅茶文化の繁栄



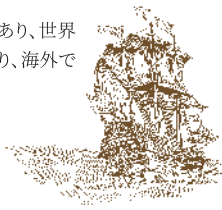
正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶の独特の品質により、ヨーロッパやアメリカではよく知られた有名なお茶、Lapsang Souchongとなっています。イギリスでは、正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶から多くの伝統が生まれ、そのひとつが「アフタヌーンティー」である。イギリスでは毎日午後4時になると、15分から20分ほどのティータイムが設けられ、王族から一般庶民までが仕事を中断し、紅茶とともにアフタヌーンティーを楽しむ。彼らの人生の3分の1はお茶の時間です。イギリス民謡には「時計が四度鳴るとき、世界中のすべてがお茶のために止まる」と歌われており、西洋の貴族は皆正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶を飲んでおり、イギリスの多様な生活様式が表れています。

17世紀の有名なイギリスの詩人バイロンは、長い詩の中で次のように書きました:「心がとても同情的になってしまったので、助けを求めて武夷紅茶に行かなければなりません。」《崇安県新志》雲:「武夷茶の色、瑪瑙のような赤、品質はインドのセイロンよりもはるかに優れています。武夷茶でゲストをもてなす人は誰でも立ち上がって敬意を表します。」正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶が当時の上流階級に好まれていたことがわかります。

(写真付き: イングリッシュ・アフタヌーンティー、ロイヤル・ブラックティー・アフタヌーンティー)

# 紅茶の伝播

紅茶は現代世界のお茶の中で最も生産量と販売量が多いお茶であり、世界のお茶の消費量と貿易量の80%以上を占める世界的な飲料であり、海外での取引も多い商品です。



- 1604年 ○ オランダ商人が「正山小種(ラプサン・スーチョン)」という紅茶をヨーロッパに持ち込み、紅茶は初めて世界に紹介された。
- 1662年 ○ ポルトガル王女キャサリンがイギリス国王チャールズ2世と結婚したときの持参品に、正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶が含まれていた。その後、アン女王はワインの代わりに紅茶を飲むことを奨励し、上流社会に紅茶を広めた。徐々に「アフタヌーンティー」へと進化していきました。その後、この紅茶は海外に大量に輸出され、中国武夷山の正山小種紅茶は世界中の人々に愛され、世界の景色を一変させた。
- 1684后 ○ 武夷紅茶はアモイの港から直接輸出されるようになった。
- 1745年 ○ 東インド会社の大型外洋商船オーテボリ号は貿易のために中国に到着し、帰路岩礁に衝突して沈没した。沈没船は100年以上後に引き揚げられ、武夷BOHEA「正山小種(ラプサン・スーチョン)」が積荷リストのかなりの部分を占めていた。
- 1773年 ○ アメリカ独立戦争の発端となったのは、東インド会社が中国から北米に向けて出荷した正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶を投棄した「ボストン茶会事件」だった。
- 1840年 ○ 武夷紅茶の輸出は清朝政府に大きな富をもたらした。貿易赤字を均衡させるため、イギリスは中国にアヘンを輸出した。林則徐は虎門でアヘンを燃やし、第一次アヘン戦争を引き起こした。
- 1848年 ○ イギリス人のロバート・フーゼンが紅茶の作り方の秘密を得るために武夷山に到着し、1851年に正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶の製造技術をインドに伝え、その後インド紅茶など世界的に有名なお茶が誕生しました。これまでに、正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶の製造技術は海外にも広がりました。
- 1876年 ○ 福建省崇安県の県令であった余干臣が故郷に戻り、福建省の正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶の製法を持ち帰り、地元の紅茶館で試作を行い成功させ、祁門紅茶が誕生しました。その後、中国各地でも正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶の製法が普及し、滇紅、閩南紅茶、その他の地元の工夫紅茶が徐々に発展してきました。





世界紅茶鼻祖・百年匠心傳承

Black tea spread  
正山小種  
の産地



正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶は、世界の紅茶の発祥地であり、世界的な文化と自然の両重遺産地である武夷山国立自然保護区内で育ちます。《中国茶経》によれば、「正山」という言葉は、「高山地域で生産される」という意味を表しており、その範囲は「武夷山の桐木村の廟湾、江墩自然村を中心に、北は江西省の鉛山石隄まで、南は武夷山の曹墩百葉坪まで、東は武夷山の大安村まで、西は光澤の司前幹坑まで、南西は邵武の龍湖觀音坑まで、面積は約600平方キロメートルです。

ここは植生が豊かで、山岳が高く、深い谷があり、土壌は肥沃であり、汚染から遠ざかっており、亜熱帯の広葉樹林の生態系が保たれています。このような恵まれた自然条件は、茶の木の成長に適しており、茶の原料の優位性を確保しています。

**1500米/標高:**茶山の平均標高は800-1500メートルであり、高い標高のため、昼夜の気温差が大きくなります。これは茶の木の成長に非常に適しています。

**18°C/気温:**亜熱帯の季節風温潤気候に属しており、年間平均気温は約18°Cです。茶の木は、この気候条件下で多くの氨基酸やタンパク質などの含窒素化合物を生成し、蓄積します。これにより、茶葉は美味しく爽やかな味わいを持ち、耐久力も高いです。

**2000ミリメートル/降水量:**年間の降水量が2000ミリメートル以上の福建省で最も降水量が多い地域であり、茶葉は柔らかさを保ち、品質も優れており、凍害を免れることができます。

**85%/相対湿度:**年間相対湿度は85%と高く、霧の日は100日以上あり、高山は雲と霧で満たされており、空気の湿度が高くなります。

**PH=4.5-5:**PH値が4.5-5である山地黄壤および山地黄赤壤という土壌タイプに属しており、土層の厚さは30-90センチメートルです。この地域の土壌が緩く自然の肥沃度が高く、化学肥料の施用は必要ありません。

**96.3%/森林覆盖率:**森林覆盖率が96.3%であり、完全な生態系が形成され、調和のとれた生物連鎖が構築されています。これにより、茶の木の成長には「天然の保護壁」が築かれています。

# 正山小種 の工芸 Process



## 01.採摘

正山小種(ラプサン・スーチョン)の収穫には、保護区域内で樹齢の高い小葉種の茶樹を選ぶ必要があります。通常、一芽二三葉を収穫します。最適な収穫時期は、立夏から芒種の期間で晴れた日が望ましいです。



## 02.萎凋

桐木関一帯では、お茶を作り季節は雨が多くて晴れた日が少ないため、一般的には室内で温めて萎凋を行います。これは初製茶工場の「青楼」で行われます。



## 03.揉捻

早期の揉捻では、人力による揉捻が主に行われ、茶葉をしっかり巻き込み、茶汁を出させます。現在は、揉捻機を使用して行われています。



## 04.発酵

熱発酵法を採用し、適度に揉捻された茶の半製品を竹のかごに入れ、厚い布で覆います。茶葉は自己の酵素の作用によって発酵が完了し、茶葉は黄赤色に変色し、ゆったりとした香りがします。



## 05.過紅鍋

これは小種紅茶特有のプロセスであり、鉄鍋の温度が要件に達したときに発酵した茶葉を投入し、両手で炒ります。過紅鍋の目的は、酵素の活性を抑えることで、小種紅茶の香りを純粋で甘いものに保ち、茶汤を赤く輝かせ、味わいを濃厚にすることです。



## 06.複揉

炒锅中処理された茶葉は、必ずしも応圧揉みを行い、緩められた茶葉を引き締めます。



## 07.熏焙

復揉された茶の半製品を竹の篩に広げ、煙突の下の「青楼」の吊り架に入れ、室外の炉吹き場で松の薪を明火で燃やす。熱気は「青楼」の底部に導かれ、茶の半製品は乾燥する過程で不断に松の香りを吸収し、小種紅茶に独特の松の煙の香りをもたらします。



外観

葉はしっかりと細長い形状で、密に結びついており、黒くて艶やかな色合いをしています。乾燥した茶葉を嗅ぐと、特徴的な松煙の香りと龍眼のドライフルーツの香りがします。



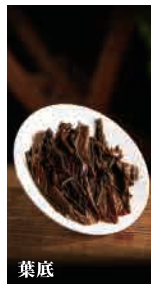
湯色

オレンジ色で、明るく透明です。耐久性があり、4~5回の冲泡後にもさまざまな特徴が明確に残ります。



滋味

豊かで、甘く滑らかで爽やかな口当たりで、苦味や渋味はなく、余韻が持続し、砂糖やミルクを入れても入れなくてもどちらにも適しています。



葉底

やわらかく、こげ茶色をしています。



耐備蓄性

常温条件下で、3~5年、あるいはそれ以上の期間にわたって、品質が変わらずに保たれ、風味はより豊かになり、松の香りはより純粋かつ爽やかになります。

独特の生育環境と伝統的な製法により、正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶は松煙の香りとシナモンの風味を持ち、まったく他に類のない品質特徴を持っています。

Quality  
の品質  
(ラプサン・スーチョン)  
正山小種

以上の萎凋、揉捻、発酵、過紅鍋、複揉、熏焙は、正山小種の伝統的な製造工程であり、すべて伝統的な木製の「青楼」で行われる必要があります。





ZHENG SHAN  
TANG

# 青楼 百年製茶

青楼(せいらう)は、茶葉の加工に使用される古い木造の建物で、武夷山桐木には約100年の歴史があります。青楼は3つの半層に分かれており、下半分はマツの木を燃やして熱と松の煙を伝えるために使用されます。1階は焙煎室であり、発酵された茶葉は丸竹の篩に乗せられ、焙煎架に挿入されて燻煙されます。2階は青楼の温度を調節するためにドアを開閉できます。3階は余熱を利用して生の茶葉を萎れさせます。茶を製造する時期には、桐木の中には常に松煙の香りが漂っています。

## 正山小種（ラプサン・スーチョン） の松の煙の香りの形成はどのようになりますか？

馬尾松(バビショウ)は、伝統的な正山小種(ラプサン・スーチョン)の製造に欠かせない原料です。桐木閣の製茶青楼で丹念に燻製され、正山小種(ラプサン・スーチョン)の茶葉は、萎凋や乾燥の過程で松の香りを吸収し続けます。これにより、正山小種(ラプサン・スーチョン)紅茶は濃厚で独特な松煙の香りと龍眼の風味を持ちます。



— 正山小種の伝承と革新 —

# 金駿眉



金駿眉（ジンジュンメイ）紅茶は、武夷山国立自然保護区内に広がる565平方キロメートルの原生高山茶樹の芽を原料として使用し、正山小種（ラプサン・スーチョン）紅茶の伝統的な製法を基にした革新的な工芸を取り入れた高級紅茶です。

駿眉創始・典範の作

# 伝承

Inheritance

## “金駿眉の誕生”

正山小種（ラプサン・スーチョン）紅茶は伝統的な製法で作られ、濃くて赤くて苦いという特徴があります。長い間、主に輸出用に使用され、価格が安いのです。

2000年以前、桐木茶の販売不振や茶山の荒廃という問題を解決するため、国内の紅茶市場を開拓するために、正山小種紅茶の第24代目継承者である江元勳氏は、チームを率いて実験や技術の蓄積を続け、より高品質な製品の研究開発に取り組みました。

2005年7月の午後、江元勳氏は北京の友人である張孟江氏と一緒に桐木で「良い茶を作り、良い茶を飲む、良い茶を購入する」という話題でのんびりと過ごしていました。友人は「芽尖を使って高級な紅茶を作る」という提案をし、江元勳氏にインスピレーションを与えました。ちょうどその時、一人の茶農が通りかき、茶畑の手入れに行くために門前を通りました。江元勳氏はすぐに茶農に茶の芽を摘むように指示しました。そして、江駿生さん、江駿发さん、梁駿德さん、温永胜さん、陈贵宝さん、胡培兴さんなどに芽の部分を使った紅茶の製造工程で萎凋、温湿度調節をしての発酵、炭焙などの指導をすぐに始めました。そして、乾燥した茶葉を得ました。翌日、江元勳氏は張さんなどと一緒に茶を淹れて試飲しました。沸騰したお湯を注ぐと、部屋中に香りが広がります。茶湯は金色で透明でした。味は甘くて爽やかで、のどを潤し、余韻が長く残りました。蜜のような香りや花の香り、果物の香りが一体となり、高山の風味が感じられました。これが後に「金駿眉（ジンジュンメイ）」と名付けられるようになった雛形でした。

2006年、実験、分析、比較を通じて、金駿眉（ジンジュンメイ）が9月に基本的な形になりました。2007年、江元勳氏は品評中のフィードバックを基に、さらなる品質の向



江元勳

上と工芸の改善を行った後、正式に市場に投入されました。金駿眉（ジンジュンメイ）は市場に投入された直後から、茶愛好家たちから熱狂的な支持を受け、急速に人気となりました。江元勳氏はこの功績により、中国茶界の最高の榮譽である「陸羽獎」を受賞しました。

# 金駿眉の 工芸

金駿眉(ジンジュンメイ)は紅茶の珍しい品種であり、正山小種と比較して、燻製の工芸が省かれ、原料の要求がより高く、製造過程がより精緻で厳格です。

## 乾燥

金駿眉(ジンジュンメイ)は、焙烙によって乾燥させるため、網としてエンジュの木炭を使用しています。金駿眉(ジンジュンメイ)は充分な火力で焙烙され、高温で短時間処理されることで、独特の香りが形成されます。また、十分に焙烙されるため、香りが段階で品質が優れており、含水量が低く、変質せずに長時間保存することができます。



## 吊り下げ式 発酵による 温度上昇と 酸素供給

発酵は金駿眉の色合い、香り、味わいの品質特徴を形成するための重要な工程であり、長年の観察と研究の結果、吊り下げ式の温度上昇と酸素供給が最も適した方法であることがわかりました。上部、中部、下部の温度と湿度の差を利用して、茶葉を室内に吊り下げます。温度、酸素、時間などを正確に把握する必要があります。



## 段階的な 揉み捻り

機械的な揉み捻りと手作業の揉み捻りを組み合わせた方法が採用され、茶芽をより締まった状態にし、理想的な条状の外観を形成するのに役立ちます。



## 酸素濃度および温度を調節して、適度に軽く萎凋させる

金駿眉(ジンジュンメイ)は、人工的な室内での酸素供給および加温による軽い萎凋を主体とし、日光による萎凋を補助的に行います。適度に軽く萎凋させることで、茶葉中のテアフラビン



## 適時に 茶葉を摘む

収穫基準は非常に厳格であり、原料としては武夷山国立公園の中心保護区にある高山の茶の新芽のみを使用し、年に1回、春の新芽のみを収穫します。若茶を重視し、適時に収穫し、金駿眉(ジンジュンメイ)の優れた純粋な品質を確保します。



# 金駿眉の影響



金駿眉(ジンジュンメイ)紅茶は「清らかさ、香り、甘み、濃さ」といった品質的な特徴を持ち、飲みやすく、時代の消費ニーズに合致しています。これにより、国内の紅茶消費ブームを引き起こしました。金駿眉(ジンジュンメイ)の創始により、紅茶産業は400年以上にわたる高級紅茶の不足を埋めることができました。それは武夷山および周辺地域の茶産業全体の発展を促し、さらに武夷山を中心に全国的な影響力を持ち、全国の紅茶の復興と発展を牽引しました。これにより、全国の紅茶企業は過度に外国への原料供給に依存するという状況を変え、紅茶は新たな発展時期に入りました。



# 金駿眉の 品質

金駿眉(ジンジュンメイ)は、正山小種(ラプサン・スーチョン)の伝統的な製法を基に改良された革新的な工芸を採用しており、「清香甘醇」という品質特徴を持っています。



—— 金駿眉の製法工芸と全国各産地の原料を組み合わせて作られる紅茶です

## 駿眉紅茶



# 発展

develop

駿眉紅茶は、駿眉創新工芸によって作られ、《駿眉紅茶》団体の基準に忠実であり、香り高く、活気があり、甘さのある品質特徴を持つ紅茶製品です。駿眉紅茶は、全国各地の茶産地の自然環境と人文的魅力を併せ持ち、金駿眉の「金色で清香で甘くまろやかな」味わいもあります。品質があり、基準があり、規模のある革新的な紅茶です。



# 駿眉工芸の 伝播

正山小種(ラプサン・スーチョン)はその独特な品質と豊かな歴史文化の築き上げにより、かつては世界中で大流行しました。そして今日、正山堂金駿眉はその固有の歴史文化の継承、地理的な特徴、製品の品質、ブランドの基準などの利点により、消費者の信頼と愛を得て、業界で基準を確立しました。

金駿眉(ジンジュンメイ)の誕生は、革新的な製茶技術である駿眉工程の誕生を意味します。2010年以来、正山堂は科学的で標準的な金駿眉(ジンジュンメイ)紅茶の製造技術を、国内のいくつかの遅れている貧困地域の茶産地に普及させてきました。貴州普安、湖南古丈、湖北巴東、河南信陽、山東諸城、四川広元、安徽黄山、浙江紹興、云南鳳慶、海南白沙、西藏林芝、廣西隆林などの地域との紅茶生産協力や、革新的な紅茶製品の研究開発を行い、地元の紅茶産業の発展に寄与してきました。

2018年、正山堂・駿眉中国の紅茶産業システムの初期構築を推進し、中国の高品質な紅茶の標準化、茶葉の持続可能な経済生態経済の発展を促進しました。



# 駿眉紅茶の 繁栄

正山堂は駿眉創新工芸を中核とするため、大量の生産試験スタッフと研究開発チームを投入し、全国の異なる産地の土壌、気候、降水量、標高、品種などの差異を考慮して技術基準と工程を最適化しました。さらに、「駿眉紅茶」団体基準(T/CTMA 002)を制定し、現代農業基地とサービスシステムを構築して、紅茶業界を支えています。現在、信陽紅、会稽紅、普安紅、広元紅、巴東紅、古丈紅、皖情紅、滇紅、超然紅、察隅紅茶、白沙紅、隆林紅など、駿眉シリーズの紅茶を革新的に開発しました。



巴东紅



古丈紅



廣元紅



普安紅

# 駿眉紅茶の品質

単芽型駿眉紅茶の品質特徴

外観			内質				
条索	整粋	浄度	色	香り	味	湯色	葉底
枝はしっかり	均整	浄	金色、黄色、黒色が交互に現れている	鮮やかで香り高く持続する	鮮やかで甘みのある爽やかな	金色で透明感があり	芽がふっくらしており、赤くて均等

芽葉型駿眉紅茶の品質特徴

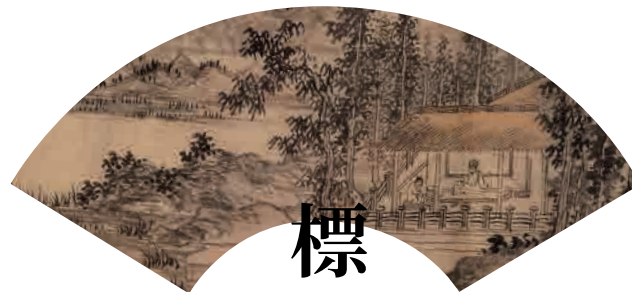
外観			内質				
条索	整粋	浄度	色	香り	味	湯色	葉底
枝はしっかり	均整	清潔	つややか	鮮やかで持続的な甘さ	旨味深い	金色で透明感があり	赤くて均等

多葉型駿眉紅茶の品質特徴

レベル	外観				内質			
	条索	整粋	浄度	色	香り	味	湯色	葉底
特級	枝はしっかり	均整	清潔	黒褐色で潤っている	香り高く、新鮮で甘い	鮮やかで濃厚	明るい	赤く鮮やかに輝く
一級	比較的 なしっかりした	比較的な均整	比較的に清潔	黒褐色で潤っている	香りが高く、清純です	濃厚	比較的な明るい	まだ赤く比較的な明るい
二級	まだしっかり	まだ均整	まだ若い葉が	黒褐色ですが、ま	純正	いっそう濃厚	まだ明るい	赤くまだ明るい

## 標準システムの確立と適用

標準は、業界の共通語であり、企業の生産基準や指標であり、消費者が製品を検査・確認する際に利用する基準でもあります。正山堂の製品は、標準を基にしており、収穫から生産まで、あらゆる段階において基準に基づいています。これにより、製品の品質を確保し、一杯の茶葉に「原産地」と「ロゴ」を持たせています。



# 標準

Standard

# 標準システムの確立

## 製品標準

2012年、正山堂は国家標準GB/T 13738.3「紅茶 第三部：小種紅茶」の起草と制定に唯一の企業単位として参加した。

2015年に、正山堂は唯一の企業として、業界標準であるGH/T 1118《金駿眉茶》の起草と制定に参加し、金駿眉茶市場の規格化に大きく貢献しました。

2018年、正山堂は各産地と共同で、初めての全国規模かつ複数の省をまたぐ紅茶の団体標準であるT/CTMA 002《駿眉紅茶》を起草、制定しました。



## 安全標準

茶葉の生産加工の全過程において、完全なファイル記録、基地の製品リリース、品質追跡などの品質管理制度を確立します。ファイル記録には、投入品、農作業操作管理、製品加工、製品検査報告などの情報が完全に記録される必要があります。また、茶葉の品質と安全性を確保するために、以下の4つの段階で品質管理を行います：(1) 茶摘み前に農業残留物のスクリーニングを行い、基準に合格した茶葉のみを収穫します。(2) 茶葉の各加工段階でサンプルを採取し、第三者の検査機関に送って重金属、農業残留物、理化学的指標を検査します。(3) 製品をバッチごとに工場で検査し、合格した場合に出荷します。(4) 定期的に市販製品を抽出し、製品の品質と安全性を厳密に保証します。

## 淹れ方と品評標準

2021年～2022年には、正山小種紅茶、金駿眉紅茶、及び駿眉紅茶の淹れ方と品評の団体基準が策定されました。これにより、茶青、生産、工芸、品質から、淹れ方、試飲体験などすべての段階について、信頼性のある基準が確立されました。

## 標準体系の構築

正山堂は大量の生産実験スタッフと研究開発の力を投入し、土壌、気候、降水量、標高、品種など、異なる産地の差異を組み合わせ、中国の紅茶の標準化産業体系を構築しました。この体系は、品種-管理-収穫-加工-物流-価格-サービス-販売-宣伝-原産地の茶旅など、茶葉の完全な産業連鎖の各段階をカバーしています。

# 標準の適用

生産段階で標準化意識を確立する。新鮮茶葉の収穫と加工の段階では、原料の柔らかさに厳格に基づいて分類し、格付けを行います。生茶と完成茶は規定に基づいて感覚的な評価、食品安全基準の検査、出荷前の検査を行い、合格したもののみが流通に参加することができます。これにより、製品の品質の安定性と安全性を原点から保証しています。

市場側では製品の標準化された表示を統一し、地域を超えた全国的な製品体系を形成します。市場関係者に定期的な研修を行い、標準を心に内在化し、行動で表現するようにすることで、標準を理解し、標準の適用、標準の普及を促進します

消費者に製品の生産基準や品質判断基準を理解させ、製品の識別能力を向上させることで、消費者の合法的な権益を守るために製品の偽造行為を撲滅するために、消費者の基準意識を向上させる。



# 品評

紅茶の品評を行うには適切な淹れ方を使用する必要があります。これによって紅茶愛好家は紅茶固有の品質特徴を味わい、紅茶の美しさを感じることができます。

## 淹れる器具

茶器を選ぶ際には、紅茶を淹れる場合、一般的には白磁の茶器またはガラス製の器具を選ぶことがおすすめです。紅茶の色合いや変化を直接見ることができ、保温性能が適度であり、紅茶を適切な温度で保って飲むことができます。





## 品評流れ



器具の準備 - 水の準備 - 干茶を観察 - 器具を温める -  
茶葉を加え - お茶を淹れ - 茶湯を出す - 茶湯を分け -  
茶器を持ち- お茶を味わう

## 品評要点

嫩度	単芽型	芽葉型	多葉型
容量 (ml)	150	150	150
茶葉の量 (g)	2~3	3~4	4~5
水温 (°C)	100	100	100
時間 (s)	5~10	5~10	10~20

## 品評カード



# 試飲とミキシング

## 試飲方法

### 泡飲法



器具を選び、カップを温める、白磁の蓋付き茶碗が最適です。3-5グラムの茶葉を投じ、100°Cの山泉水または純水でお湯を注ぎ、お茶の香りが出てきます。茶葉を洗う必要はなく、最初の茶湯が出た後は、お茶の濃さに応じて浸出時間を調整してください。

### 煮飲法



透明な素材のティーポットを選び、5グラムの茶葉を投じます。500～600 mlの水を加え、3分間沸騰させて飲むことができます。

### 燗泡法



3～5グラムの茶葉をティーポットに投入し、500～600 mlのお湯を注ぎます。お茶を3分間燗泡してから、飲むことができます。

## ミキシング



### 紅棗生姜紅茶

効能:風邪を防ぎ、気力を補給し、血を活性化させ、湿気を取り除く、炎症を抑える  
材料:皮付きしょうが(千切り/スライス)、干しなつめ、紅茶1パック



### 陳皮雪梨(ユキナシ)紅茶

効能:のどを潤し、肺を潤す、熱を取り除く  
材料:雪梨(ユキナシ)1個(皮を剥いて切り)、陳皮適量、紅茶1パック



### 黄耆(おうぎ)紅茶

効能:気力を補給し、陽気を高め、脾胃の虚寒を調整し、肺を潤し  
材料:黄耆(おうぎ)適量、紅茶1パック



### 龍眼クコ紅茶

効能:気力を補給し、血を活性化させ、冷えを解消します。  
材料:龍眼果乾(剥皮、種抜き)、クコの実、紅茶1パック



### 山楂(サンザシ)りんご紅茶

効果:食欲増進、湿気を除去し、脂肪を減らす  
材料:新鮮な山楂(サンザシ)数個、りんご1個を切り、紅茶1パック



### ローズジャスミン紅茶

効果:リラククス、気分を落ち着かせる、ストレス緩和  
材料:ドライローズ、ドライジャスミン、紅茶1パック

# 保存

## お茶が湿気を受けたかどうか？

お茶が湿気を帯びていることは、周囲の湿気を多く吸収していることによります。

外観の観察：白いカビの斑点がある受潮したお茶葉は飲用を避けるべきです。外観に異常がなく、手で握るとすぐに砕けてしまうのが理想的な含水量の状態です。しかし、折れた時に音がしない、砕け方が鮮明でない場合は、お茶葉の含水量が高いことを示しており、保管環境の調整が必要です。もし茶葉が折れないで、形が変わらず固まっている場合は、お茶葉が深刻な湿気を受けていることを示し、カビのリスクに注意が必要です。香りを嗅いで、茶汤の色を確認し、味わってみる。正常な乾燥した茶葉は、表面に明確で芳醇な香りがあり、お湯を注ぐと明るく透明な色合いを持ちます。して、湿気を受けた茶葉は香りが鈍く、特にお湯を注いだ際に香りがより鈍く感じられる場合があります。また、深刻に湿気を受けた茶葉は、カビの影響で霉臭い匂いがする可能性があります。

1. 茶葉の保管環境は、清潔であり、異なる匂いがなく、遮光され、相対的に独立したスペースを必要とします。

2. 紅茶の保存には、温度を25℃以下、相対湿度を50%以下に保つことが好ましいです。

茶葉を完全な原包装箱に入れる場合、原包装を密封し、箱ごと保存することをおすすめします。散茶の場合は、牛皮紙の袋に入れて密封し、箱に収めて保存することができます。

正山堂の典型的な馬口鉄缶は、他のどの材料よりも優れたバリア性能を持ち、密封性が高く、湿気や光をより効果的に防ぐことができます。

## お茶の保存方法？





お茶には、30%～48%の水溶性物質が含まれており、主な成分には、茶ポリフェノール、アルカロイド、アミノ酸、糖類、有機酸などが含まれています。これらの成分がお茶の品質と味を形成しています。

駿眉紅茶は、革新的な工芸製法で作られ、より高い比率でテアフラビンを含んでいます。テアフラビンは、茶葉の「軟黄金」とも呼ばれています。臨床試験によると、テアフラビンは少なくとも以下の5つの主な機能と効果を持つことがわかっています：

1. テアフラビンは、心血管系に特有の保護機能を持っています。
2. テアフラビンは、遺伝子変異を抑制し、がんの予防や治療に役立ちます。
3. テアフラビンは抗酸化作用を持っています。
4. テアフラビンは抗菌・抗ウイルス効果があります。
5. テアフラビンは放射線や肥満、美容、炎症の抑制などにも効果があります。

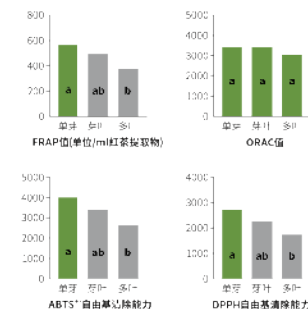
## 駿眉紅茶には、より高い比率でTSAを含んでいます。



「Theasinensin」は、近年発見された新しいカテキンの二量体であり、強力な抗酸化作用、抗腫瘍作用、抗炎症作用、抗菌作用、血糖降下作用、コレステロール低下作用、ダイエット効果を持っています。

中国農業科学院茶葉研究所の研究によれば、《駿眉紅茶》の団体標準で作られた紅茶には、より高い「Theasinensin A」(TSA)およびテアフラビン含有量、そしてより強い抗酸化活性があります。

研究によると、駿眉シリーズの紅茶は果物や野菜よりも高い抗酸化活性を示しています。1杯の駿眉紅茶(3g)を飲むことは、約901gのリンゴ、418gのブルーベリー、179gのキウイフルーツ、593gのブロッコリー、959gのトマト、160gのレンコンを摂取するのと同程度です。



5つの異なる種類の紅茶サンプルの主要な化学成分の含有量 (%)

紅茶類別	总糖	氨基酸	多酚	儿茶素	茶多酚率	茶黄素
JM	16.20	4.19	11.38	4.57	2.57	0.96
PA	17.32	3.94	14.01	6.28	3.34	1.08
GY	18.00	3.93	11.84	3.48	2.13	0.94
GZ	16.18	4.36	11.61	3.93	2.23	1.08
DH	14.55	3.62	10.67	3.72	1.00	0.86

注：図中のJM、PA、GY、GZは異なる産地の駿眉紅茶のコードであり、DHは対照紅茶のコードです。

駿眉紅茶には、総糖分、アミノ酸、ポリフェノール、カテキン、テアフラビンなどの含有量が対照の紅茶よりも高く、品質的に「清らかで香り高く、甘さと豊かさを持ち、金黄色の湯色」という特徴を持っています。

\*上記のデータは中国農業科学院茶葉研究所からのものであり、関連結果は『現代食品技術』に掲載されました。

駿眉紅茶は、優れた抗酸化活性を持っており、原料の嫩度が高いほど抗酸化活性が強くなります。  
\*上記のデータは中国農業科学院茶葉研究所からのものであり、関連結果は『現代食品技術』に掲載されました。

## 紅茶の健康効果

紅茶に含まれるカフェインは、大脳皮質を刺激して中枢神経を活性化させ、目覚めや疲労回復の効果をもたらします。紅茶は完全発酵茶であり、温和で甘く滋味深く、人体の陽気を補うことができます。紅茶には豊富な栄養成分が含まれており、免疫力を高める助けになるだけでなく、胃を温め、冷えを解消効果もあります。さらに、紅茶は消化を促進し、抗酸化作用も持っています。

## 健康的な紅茶の飲み方

お茶を飲むことは、多く飲めば良いというわけではありません。適度な量が必要です。茶を濃くしたり、過剰に飲むと、茶に含まれるアルカロイドが中枢神経を過度に興奮させ、心拍数が上がり、心臓や腎臓への負担が増え、睡眠に影響を与え、場合によってはお茶酔いを引き起こすこともあります。

成人の場合、一日のお茶の量は、茶葉を5～15g使用し、約400～1500mlの水で淹れることが適しています。運動量が多い、体力を消耗するが大きい、食事が多い、または肉食中心の人の場合、お茶をより多く飲むことができます。





典骏  
范眉  
之创  
作始

ZHENG SHAN TANG  
传承红茶400年