

お茶について調べる

市内に何件もの茶畑をもつ鶴ヶ島市。そこで栽培される狭山茶は、濃厚で味わい深い特徴から「味の狭山茶」とも呼ばれ愛されています。しかし、「狭山茶は大好きだけど、お茶にそのものについては意外と知らないことも多い…」といった方もいらっしゃるのではないのでしょうか。鶴ヶ島の名産品である狭山茶をよりおいしく飲むために、お茶の種類や歴史について詳しく調べてみませんか？



お茶の基本知識

『茶の絵本』 農山漁村文化協会 2007【児619 ち 2 5】

緑茶にほうじ茶、紅茶にウーロン茶。毎日のように飲み、今や生活には欠かせない存在であるお茶。その歴史や語源から、日本や世界のお茶の色々な飲み方、作り方までが丁寧に紹介されています。自分でお茶を作りながら、その秘密に迫ってみませんか？

『僕は日本茶のソムリエ』 筑摩書房 2002【619.8 タ】

日本茶は緑茶だけじゃないことをご存知でしょうか？ お抹茶道のかげに隠れて今まで見えていなかった、日常の日本茶の豊かな世界を日本茶インストラクター制度の仕掛人が紹介しています。

『緑茶の世界』 雄山閣 2002【619.8 マ】

長年にわたってアジアの茶文化の源流を踏査してきた著者が、中国と日本の名茶の製造法から喫茶習俗・文化を紹介しています。そこから、日本の茶道文化と緑茶飲料の未来までを展望します。

『日本茶・中国茶・紅茶の事典』 西東社 2003 【596.7 ニ】

世界にはさまざまなお茶がありますが、その種類は発酵度合いで決まります。日本茶・中国茶・紅茶それぞれの基礎知識から、おいしいいれ方、どんな種類があるのか、引き立てる茶器、専門店などが豊富なカラー写真で紹介されています。

『心と体に効くお茶の科学』 ナツメ社 2004 【619.8 コ】

緑茶の話題を中心に、世界のお茶の歴史から、栽培のしくみ、おいしいお茶の楽しみ方、お茶のさまざまな効能までがわかりやすく解説されています。古くなった緑茶の再生法、お茶を使った料理のレシピなど、役立つ情報も満載です。

『決定版お茶大図鑑』 主婦の友社 2005 【596.7 オ】

各種のお茶とコーヒーの特徴が一目でわかるガイドです。200種類の茶葉が丁寧に解説されています。既刊の記事に書き下ろしを加えたお茶図鑑の決定版です。

『緑茶の事典』 柴田書店 2005 【619.8 タ】

日本茶の産地と銘柄、茶の分類、緑茶の特徴と選び方・保存法、茶のおいしいいれ方、抹茶と煎茶の道具、茶の成分と効能など、緑茶の全ての知識が事典形式でわかりやすく紹介されています。

『美味しい日本茶入門』 榎出版社 2015 【596.7 オ】

美味しい淹れ方、茶葉の種類、文化的背景を知ると日本茶はもっと楽しい。5分でわかる日本茶基礎講座、はじめての抹茶の点て方、茶懐石入門、江戸と京都の和菓子などが収録されています。ニッポンの茶図鑑付きです。

『茶楽』 ガイアブックス 2017 【619.8 ウ】

世界各地のお茶は、その歴史においても、日々の生活においても重要な位置を占めてきました。製造の工程、品種、産地、成分などが、お茶の知識と共に詳しく解説されています。

お茶の栽培方法

『すがたをかえるたべものしゃしんえほん7』 岩崎書店 2014 【児619 ミ】

身近な食べ物がどうやってできるのか、材料からの変化を、写真とたのしい言葉で追いかける絵本です。7は、手もみ茶の作業工程を通して、お茶ができるまでを紹介しています。機械をつかった製茶工程も説明されています。

『日本茶全書』 農山漁村文化協会 1999 【619.8 フ】

私たち日本人がもっともよく飲む飲料はなんといっても日本茶。チャの木の特性・栽培から加工・流通・利用まで、半世紀にわたる研究をもとに、豊富なデータを駆使してまとめられた集大成ともいえる資料です。

『大石貞男著作集3』 農山漁村文化協会 2004 【617.4 オ】

栽培地域と茶の特性を含めて、良質かつ安全で省力的な技術はいかにして確立できるのでしょうか。品種による茶園の作り方、茶の生理生態に基づいた肥培管理など、具体的な技術の内容が解説されています。

『茶のサイエンス』 筑波書房 2004 【619.8 タ】

チャの育種とその背景をはじめ、チャの栽培に関する疑問、製茶機械の詳細な構造、そして喫茶に関する最近の知見まで新しい視点から茶の全般を考察し、今後の茶業のためにいろいろな問題点を提起した茶の入門書です。

お茶の歴史

『大石貞男著作集1』 農山漁村文化協会 2004 【617.4 オ】

日本茶の栽培の起源にさかのぼり、茶業の発達をひろく東南アジア、あるいは中国茶の栽培利用との関連において位置づけ、茶業発達史として歴史的に考察を加えている資料です。茶の分類史も収録されており、茶の地域性、中世・近世における産業的発達などが詳しく解説されています。

『日本茶の近代史』 蒼天社出版 2017 【619.8 ア】

幕末開港後、日本茶は居留地における茶再製技術によって飛躍的な産業化、輸出化が進み、港湾、鉄道の資本整備など、廻船問屋をはじめとする生産地の人々にも影響をもたらしました。こうした日本の近代化を支えた製茶業が歴史的に分析されています。

『中世の喫茶文化』 吉川弘文館 2018 【313.8 ハ】

平安・鎌倉期に渡来した茶が、寺院や武家から一般に広がる過程を、生産・流通・消費を軸に茶屋の役割などの面から解明していきます。茶の歴史から日本文化を見直し、著者が行なった「お茶の歴史講座」の内容をもとに書籍化されています。

『海を越えたジャパン・ティー』 原書房 2022 【619.8 ヘ】

現在、アメリカでは紅茶が、日本では煎茶が日常的な飲み物として親しまれていますが、19世紀にはそれが逆転していた？ アメリカと日本の茶文化の始まりから、長崎のグラバーら茶貿易商と明治維新、京都・静岡・九州の名産地まで、日本人の知らないもうひとつの緑茶の歴史が紹介されています。

お茶の効能

『知識ゼロからの健康茶入門』 幻冬舎 2009 【499.8 チ】

107種類の健康茶を、ガン、肝臓病、生活習慣病など主な疾病の20症状別に分類し、どんな成分が体にどのように働くかをわかりやすく解説しています。健康茶の選び方やいれ方、飲み方なども紹介されています。

『茶の機能』 農山漁村文化協会 2013 【619.8 チ】

茶の機能について、疾病予防機能を中心に最新の研究成果が多く紹介されています。各項目の冒頭に短くわかりやすく要約した解説文を掲載し、最近の成分分析法、栽培・製茶技術、新加工法、機能性製品なども収録されています。

『食べるお茶のススメ』 クリエイトかもがわ 2022 【498.5 ヤ】

機能性食品として注目されているお茶のもつさまざまな効能を解説し、お茶を飲むだけでなく食べるための「お茶を使ったレシピ」や、お茶を入れたお漬けもののレシピが紹介されています。

お茶の楽しみかた

『おいしい日本茶の事典』 成美堂出版 2002 【児617 オ】

煎茶、ほうじ茶、玄米茶、玉露など…。様々な日本茶をもっとおいしく、もっと楽しく味わうための事典です。茶葉の種類、香りと水色の特徴、お湯の最適温度と蒸らし時間、カジュアル抹茶とおもてなしにも役立つ基本のお作法等が収録されています。

『茶、ちゃ、チャでリフレッシュ』 生活ジャーナル 2004 【369.2 イ】

味の日本茶、香りの紅茶、目で楽しむ中国茶。お茶のおいしい入れ方をはじめ、お茶をさらにおいしくするお菓子の話、お茶の遊び方、車いすでも楽しめる盆略点前などが紹介されています。

『日本茶の図鑑』 マイナビ 2014 【619.8 ニ】

茶産地ごとに特色のある日本茶 119 種がピックアップされており、それぞれの日本茶の葉と水色を写真で、味・香りをデータで紹介されています。カラー写真も多く、日本茶それぞれの色の特徴が分かりやすい資料です。日本茶を楽しむための基礎知識もたっぷり収録されています。

『TEA BOOK』 誠文堂新光社 2016 【596.7 ゲ】

世界で愛飲されているお茶全般が、イラストとカラー写真を使ってわかりやすく紹介されている「世界のお茶がわかる本」です。完璧な一杯を淹れるためのテクニックや、お茶の産地、ブレンドの方法、世界各地から集めた 100 以上のレシピなどが収録されています。

狭山茶について

狭山茶についての資料につきましては、下記のほかにも、狭山茶の冊子やパンフレットなどが児童カウンターにて保管されています。ご希望の際はスタッフまでお声がけ下さい。

『多摩のあゆみ 第152号』 たましん地域文化財団 2014 【L200.0 タ 3】

「狭山茶づくりと炭の活用」という特集が組まれています。狭山茶の製茶の時代的推移を見ていくとともに、茶づくりには欠かせない炭の活用について紹介されています。狭山茶特有の製茶工程である、「狭山火入れ」の方法についても解説されています。

『狭山茶の歴史と現在』 人間市博物館 2014 【L612.9 サ 1 2】

奈良時代から江戸時代までの日本茶の歴史とともに、茶にゆかりの寺院や、武蔵武士の名門・河越氏の館跡を訪ね、狭山茶の起源を探ります。そこから狭山茶復興の歴史を見ていきながら、現在の狭山茶に関する活動や取り組みについても紹介されています。

『埼玉の文化財 第56号』 埼玉県文化財保護協会 2016 【L700.0 サ 3】

「狭山茶の歴史 たゆみない味への追及」という特集が組まれています。狭山茶復興以前の茶状況から、狭山茶ブランドの地位確立までの流れ、さらに茶業の歴史についてまとめられています。

『史料で読み解く狭山茶の歴史』 人間市博物館 2019 【L612.9 サ 1 2】

狭山茶が初取引された 200 年前を中心に、その前後の時代が取り上げられています。そして、埼玉県における茶づくりの「発祥」と「復興」の歴史を、古文書などの史料から再検証し、新しい狭山茶の歴史像が Q&A 形式で分かりやすく解説されています。

※こちらの資料は貸出が出来ません。館内でご覧ください。

狭山茶についてインターネットで調べる

埼玉県ホームページ「狭山茶のはなし」

狭山茶の歴史から特徴などが解説されており、埼玉のお茶の産地に関するマップも掲載されています。

<URL> <https://www.pref.saitama.lg.jp/b0914/hanasi/index.html>

狭山市公式ウェブサイト「狭山茶」

狭山茶の特色や主な品種といった基本情報から、狭山茶のブランド化事業や狭山茶を使ったお菓子の宣伝など、狭山茶に関する様々な活動について詳しく紹介されています。

<URL> <https://www.city.sayama.saitama.jp/kankou/sayamacha/index.html>

入間市ホームページ「狭山茶について」

狭山茶の基礎知識として狭山茶の歴史や茶摘み唄などが紹介されています。また、狭山茶だけでなく日本茶全般に関する情報も掲載されています。

<URL> <https://www.city.iruma.saitama.jp/soshiki/nogyoshinkoka/9/10/index.html>

入間市博物館アリット「お茶の博物館」

狭山茶の生産地として、世界各国のお茶に関する研究を行なう入間市博物館が、これまでの研究成果や展示資料をまとめたサイトです。

<URL> <https://www.alit.city.iruma.saitama.jp/070/index.html>

埼玉県鶴ヶ島市茶業協会公式ホームページ「狭山茶とは」

鶴ヶ島の茶業や、狭山茶の濃厚な味わいのひみつである狭山火入れについて紹介されています。

<URL> <http://tsurucha.jp/sayamacha/>