

■ 玉露って

お茶って木はひとつの木の種類からいろんな種類のができます。

● 玉露って何？

● 製造（茶）方法がちがう！

宇治製法と玉露製法（板ずりをするかしないか）

● 広辞苑によると・・・

香気高く甘味のある優良な煎茶。日覆した茶園の生葉を用いる。

● 栽培方法がちがう！

日覆をするかしないか（太陽光をさえぎる）



▲ 玉露製法独特の“板ずり”



▲ 煎茶園（露天）



▲ 玉露園（日覆）

【製茶技術の発展の歴史】

● 1738年（徳川吉宗）、山城国（現在の宇治田原町）の永谷宗圓が、蒸し煎茶（宇治製法）を考案した。

● その約100年後、江戸茶商の山本嘉兵衛が“玉露製法”を偶然発見し、江口茂十郎が改良して、現在の製法が整う。