



お茶で一服



お茶について知る本

- 『日本茶の事典』 (スタジオタッククリエイティブ)
- 『日本茶の図鑑』 日本茶業中央会・日本茶インストラクター協会/監修 (マイナビ出版)
- 『日本茶のこと説明できますか?』 (柘出版社)
- 『日本茶の歴史』 橋本 素子/著 (淡交社)
- 『お茶の歴史』 ヘレン・サベリ/著 竹田 円/訳 (原書房)
- 『茶楽』 ジョセフ・ウェズリー・ウール/著 磯淵 猛/日本語版監修 岩田 佳代子/訳 (ガイアブックス)
- 『お茶は世界をかけめぐる』 高宇 政光/著 (筑摩書房)
- 『お抹茶のすべて』 桑原 秀樹/監修 (誠文堂新光社)
- 『抹茶 BOOK』 主婦の友社/編 (主婦の友社)

茶道・茶人に関する本

- 『はじめての茶の湯』 大橋 宗乃/監修 (日本文芸社)
- 『入門お茶の作法』 茶の湯文化普及研究会/著 (西東社)
- 『お茶会のマナー手帖』 戸川 宗彬・諸泉 祐園/監修 (ハースト婦人画報社)
- 『お茶のある美しい暮らし』 深澤 里奈/著 (ワニ・プラス)
- 『ランディー・チャネル宗榮のバイリンガル茶の湯 BOOK』 ランディー・チャネル宗榮/著 (淡交社)
- 『茶 利休と今をつなぐ』 千 宗屋/著 (新潮社)
- 『茶席の和菓子帖』 千 和加子/監修 (世界文化社)
- 『茶の本』 岡倉 覚三/著 村岡 博/訳 (岩波書店)
- 『千利休 (日本人のこころの言葉)』 熊倉 功夫/著 (創元社)
- 『小堀遠州綺麗さびの茶会』 深谷 信子/著 (大修館書店)
- 『へうげもの古田織部伝』 桑田 忠親/著 矢部 誠一郎/監修 (ダイヤモンド社)
- 『利休随一の弟子三斎細川忠興』 矢部 誠一郎/著 (宮帯出版社)
- 『図解茶の湯人物案内』 八尾 嘉男/著 (淡交社)

紅茶・中国茶・台湾茶などの本

- 『華麗なる紅茶の世界』 磯淵 猛/監修 (ぴあ)
- 『紅茶の教科書』 磯淵 猛/著 (新星出版社)
- 『図説英国紅茶の歴史』 Cha Tea 紅茶教室/著 (河出書房新社)
- 『紅茶バイブル』 山田 栄/監修 (ナツメ社)
- 『おいしいイングリッシュ・ミルクティーの秘密』 田宮 緑子/著 (世界文化社)
- 『中国茶の教科書』 今間 智子/著 北京東方国芸国際茶文化交流中心/監修 (誠文堂新光社)
- 『はじめての台湾茶』 山道 帰一/著 (ACCESS)

お茶に関する小説、エッセイなど

- 『利休にたずねよ』 山本 兼一／著（PHP 研究所）
『山月庵茶会記』 葉室 麟／著（講談社）
『孤篷のひと』 葉室 麟／著（KADOKAWA）
『天下人の茶』 伊東 潤／著（文藝春秋）
『お茶壺道中』 梶 よう子／著（KADOKAWA）
『江古田ワルツ 喫茶くひとつぶの涙>事件簿1』 鯨 統一郎／著（中央公論新社）
『千年茶師の茶房録』 道具 小路／著（KADOKAWA）
『お茶席の冒険』 有吉 玉青／著（光文社）
『日日是好日』 森下 典子／著（飛鳥新社）
『男子の茶の湯ことはじめ』 堀内 議司男／著（原書房）
『茶味空間。』 千 宗屋／著（マガジンハウス）

お茶に合うお菓子 & お茶を使ったお菓子のレシピ

- 『上菓子「岬屋」主人のやさしく教える和菓子のきほん』 渡邊 好樹／著（世界文化社）
『はじめて作る和菓子のいろは』 宇佐美 桂子・高根 幸子／著（世界文化社）
『電子レンジでつくる12ヵ月の和菓子』 松井 ミチル／著（PHP 研究所）
『お菓子を焼いてお茶をいれて』 本間 節子／著（筑摩書房）
『大好き！アフタヌーンティー』 （辰巳出版）
『抹茶のお菓子』 坂田 阿希子／著（家の光協会）
『老舗に教わる抹茶おやつ』 京都・丸久小山園／監修（世界文化社）
『日本茶のさわやかスイーツ』 本間 節子／著（世界文化社）
『バターを使わないコーヒー、紅茶、日本茶のお菓子』 吉川 文子／著（文化学園文化出版局）



くまもとのお茶

熊本県は、全国で4番目の栽培面積（1610ha）を誇る有数の茶産地です。
日本で最もポピュラーな煎茶のほか、九州独自の蒸し製玉緑茶と釜炒り茶が主に生産されており、
特に玉緑茶は全国の生産量の1/4を誇ります。

煎茶

新茶を摘んだあとすぐに30秒ほど蒸して発酵を止め、揉みながらかたちを整えてつくるお茶。葉がピンと針のようになっている。日本で生産されるお茶の約75%を占める。
葉の蒸し時間を2~3倍長くしてつくられた煎茶は「深蒸し煎茶」と呼ばれる。

蒸し製玉緑茶

煎茶の工程から茶葉をまっすぐ伸ばす工程を省いて仕上げるお茶で、勾玉のような形に仕上がることから「グリ茶」とも呼ばれる。大正時代末期、中国産の釜炒り茶が主流だったロシアへ輸出するため、煎茶の機械で釜炒り茶に似せてつくられたのがはじまり。
葉を揉まずにつくるため、渋みが抑えられたまろやかな味わいになる。

釜炒り茶

茶葉を蒸さず、釜で炒って発酵を止めてつくるお茶。中国茶に端を発した製法で、16世紀ごろに中国から伝わったといわれている。
茶葉のかたちを整える工程がないため、蒸し製玉緑茶と同様の勾玉型をしている。「釜香」と呼ばれる香ばしい香りと、さっぱりした味わいが特徴。