

*Behind the Scenes*
舞台の裏側
ぶたい うらがわ世界ではやりはじめた
日本茶

留：「玉露」は おいしい です が、
どのように つくるのですか。

留学生 (以下、留)： 日本茶は
健康によいこと から 近年 外国人
にも 飲まれる ようになりました。
お茶には どんな種類が あるのですか。

先： 玉露は、 ヨシズ や ワラ で
20 日間 ほど 覆った 新芽を
原料にします。 日光を さえぎる
ことで 渋味が 少なく、 うま味が
増します。

先生 (以下、先)： 日本 で生産される
お茶の ほとんどが 緑茶 です。茶葉を
蒸して 揉んで 乾燥させる 一般的な
製法でつくる 煎茶が 全体 の
3分の2を 占めています。

留：「一番茶」「番茶」という 言葉も
聞きますが、 どんな お茶 ですか。