



写真提供:愛知県農林水産部園芸農産課

	-1.1-
<u> </u>	
ヒント 1	食後や休憩時に飲む習慣があります。
ヒント 2	和菓子やおせんべいによく合います。
ヒント 3	緑色をしています。
主な生産地	西尾市・豊田市(てん茶)、新城市・豊橋市・田原市(せん茶)
旬	5月
全国生産量順位 (全国シェア)	10位(1.1%) ※てん茶2位 平成27年産データ
特 徵	茶はツバキの仲間で、秋から冬にかけて小さな可憐な花が咲くが、手入れが行き届いている茶畑では、 剪定するために花付きは悪く、下の方に見られる。昔から「茶の湯」、「八十八夜の茶摘み」など、日本の 文化や風習によくなじんでいる。奈良や平安時代に薬用として中国から渡来し、鎌倉時代から飲用の習 慣が広まったとされている。 「てん茶」は抹茶の原料で、「煎茶」は一般に急須で飲んでいるお茶のことである。
代表的な料理・食べ方	茶めし、茶がゆ、茶漬け、和菓子、洋菓子など
栄 養・効 能	昔から「食後にお茶」という習慣がある。理由は、お茶に含まれる「カテキン」には、食中毒菌や口臭の原因となる歯周病菌や虫歯菌、胃潰瘍などの原因といわれるピロリ菌などに対しての抗菌作用があるからである。ビタミンCも多く含まれ、茶のビタミンCは熱で破壊されにくい。