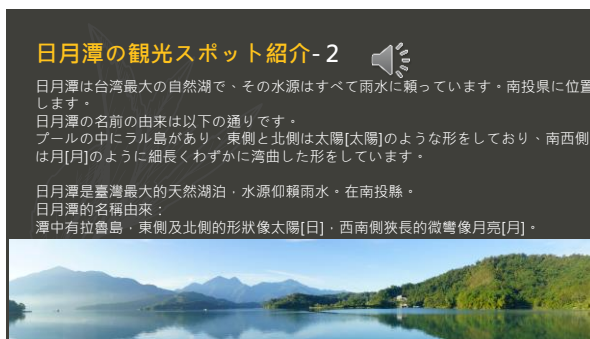
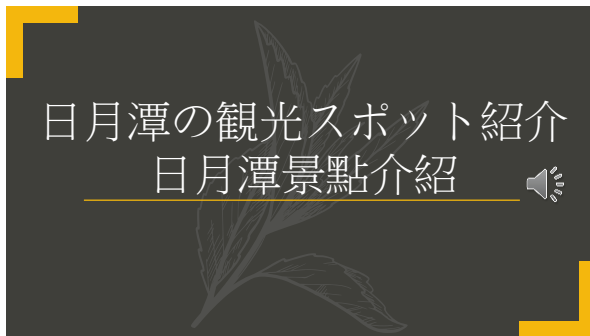
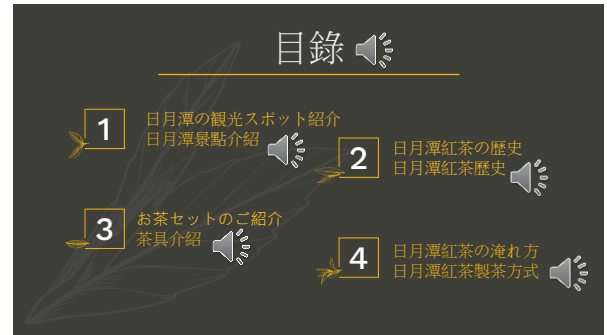




日月潭紅茶歷史 - 1



1925年の日本植民地時代に日本人がインドからさまざまな種類のアッサム紅茶を導入し、日月潭がインドのアッサム紅茶産地に似ていることを発見し、それ以来、日月潭が最初にアッサム紅茶を栽培することになりました。月湖は台湾で唯一のアッサム植物でもあり、オンプチャの産地でもあります。



印度阿薩姆邦
アッサム州、インド

1925年日治時代、日本人がインドからさまざまな種類のアッサム紅茶を導入し、日月潭がインドのアッサム紅茶産地に似ていることを発見し、それ以来、日月潭が最初にアッサム紅茶を栽培することになりました。月湖は台湾で唯一のアッサム植物でもあり、オンプチャの産地でもあります。

<https://reurl.cc/0np7v>

日月潭紅茶歷史 - 2



1941年、日本の農業技術者、新井幸吉郎が南投に紅茶研究所を設立し、紅茶の栽培を始めました。日月潭アッサム紅茶もこの時代に植えられました。



1941年、日本農業技師新井耕吉郎、在南投成立紅茶試驗所、開始紅茶種植。日月潭阿薩姆紅茶就是那個時期栽種出來的。

<https://reurl.cc/3td43M>

日月潭紅茶歷史 - 3



こうぎょくこうちゃ紅玉紅茶、
じつげつたんげんさんのつばき日月潭原産の椿、
うんこうちゃ紅雲紅茶、
なども日月潭紅茶です



紅玉紅茶、日月潭原生山茶、紅韻紅茶等等、也都是日月潭紅茶。

<https://www.pnkc.com/goods/SEEB-Ca>

お茶セットのご紹介 茶具紹介



ティーポット



急須はお茶を入れるための器です。急須は主に蓋、本体、底、取っ手などで構成されており、材質としては土鍋、紫砂鍋、磁器、ガラスなどが一般的です。茶葉とお湯を入れるのが主な役割で、茶葉の旨みをお湯に出すための重要な道具の一つです。



茶壺

茶壺(teapot)は、お茶の器。茶壺は蓋、壺身、壺底、手把或提把で構成され、常見材質有陶壺、紫砂壺、瓷壺、玻璃等。主要功能在裝載茶葉與熱水，讓茶葉味道釋放於熱水中，是泡茶重要的工具之一。



ティーポット
茶壺

お茶の海



茶海は別名「公道杯」とも呼ばれ、淹れたお茶を急須に入れるのに使用され、長く浸しすぎることによる急須内のお茶の旨みを防ぎます。簡単に言えば、淹れたお茶を一時的に保存するための容器です。



茶海

茶海、又稱「公道杯」、用途是放已經泡好的茶，避免茶壺中的茶泡太久而造成苦澀。簡單的說，就是將泡的茶暫時存放的器皿。



お茶の海
茶海

ティースプーン

茶葉を入れるのに使用され、

茶勺

用以取茶葉、也稱茶匙



ティースプーン
茶勺

ティーポット

湯呑みや茶盆を洗うのに使用したり、

茶船

用以洗茶杯、茶盤、用以盛放茶壺或茶盞等。



ティーポット
茶船

カップ

ティーカップはお茶を入れるための道具です。水はティーポットから出てきてティーカップに注がれます。その後、お客様にお茶をお出しします。ティーカップには2つのサイズがあります。小さなカップは主にウーロン茶を飲むために使用され、ティーテイastingカップとも呼ばれ、香り付きカップと組み合わせて使用されます。大きなカップはそのままお茶を点てたり入れたりするための道具としても使用され、主に高級で繊細な銘茶を飲むために使用されます。

杯子

茶杯は泡茶の器具。水從茶壺中流出、倒入茶杯中、然後將茶奉給顧客。茶杯有兩種規格：小杯主要用於喝烏龍茶、也叫品茶杯、與香杯配套使用；也可作為倒酒倒水的工具。主要用於用於飲用精緻的茶。



カップ
杯子

日月潭紅茶の淹れ方 日月潭紅茶製茶方式

1.揮發性水分



茶葉の水分を飛ばすことで織りやすくなり、独特の香りが生まれます。

2.こする



手や機械で捏ねると茶組織が破壊され、香りが放出されます。

3.ブロック解除



揉み機から出た茶葉はすぐに詰まりをほぐさないと品質が劣化します。

1.揮發水分

讓茶葉的水分揮發、變得容易揉搓、同時產生獨特香氣。

2.揉搓

手工或機器揉搓、破壞茶葉組織、使芳香釋出。

3.解塊

從揉搓機移出之茶葉應立即解塊、否則品質變差。

4.発酵



発酵 茶葉を丸めて発酵させ、紅茶の色と香りを出します。

5.乾燥



乾燥 発酵させた茶葉を乾燥させて水分を取り除きます。

4.發酵

發酵將茶葉鋪開、進行發酵形成紅茶的顏色和香氣。

5.烘乾

烘乾將發酵完成的茶葉烘乾並去除水分。

参考資料 参照する

- <https://reurl.cc/6N7jAr>
- <https://reurl.cc/EG4V20>
- shorturl.at/pDJT
- shorturl.at/xAP05
- <https://www.teagardem.com/blog/TeaServingPot>
- <https://www.newton.com.tw/wiki/%E8%8C%B6%E6%9D%AF>
- <https://reurl.cc/0E1W8Y>
- <https://www.yinchaba.com/chaju/chajuzhishi/1377.html>
- <https://reurl.cc/QVKbbv>

クイズ!!!!

有獎徵答

<https://kahoot.it/>
<https://create.kahoot.it/discover>



請問我們介紹的是哪一種茶? 今回紹介するお茶は?

1



■ 日月潭紅茶

▲ 東方美人茶 東洋美人茶

◆ 台灣檳香紅茶 台灣鮮嫩の香りの紅茶

● 台灣白山茶 台灣の白山茶

■ 日月潭紅茶

0
答案

請問製茶的最後一個步驟是什麼? お茶を作る最後のステップは何ですか?

2



● 乾燥 ドライ

▲ 發酵 発酵

◆ 揉捻 ごねる

● 乾燥 ドライ

■ 萎凋 枯れる

0
答案

哪一種茶具是用來放泡好的茶? 淹れたてのお茶を入れるティーセットは?

3



■ 茶海 お茶の海

▲ 茶勺 ティースプーン

◆ 茶杯 カップ

● 茶船 ティーボート

■ 茶海 お茶の海

0
答案

下列哪一種茶具是用來取茶葉? 次のお茶セットのうち、茶葉を取るために使用されるのはどれ?

4



■ 茶勺 ティースプーン

▲ 茶船 ティーボート

◆ 茶杯 カップ

● 茶海 お茶の海

■ 茶勺 ティースプーン

0
答案

