

表1 名称

別紙

1名称及び定義

名称	定義
1 煎茶	茶葉を蒸熱、揉捻、乾燥して製造したもの
2 深蒸し煎茶	煎茶と同様な製造で、茶葉の蒸し時間を煎茶の2倍以上の時間で製造したもの
3 玉露	一番茶の新芽が伸び出した頃からよしず棚などにコモ、藁、寒冷紗などの被覆資材で20日程度覆って、ほぼ完全に日光を遮った茶園（「覆下園」）から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの
4 かぶせ茶	摘採前7日程度藁や寒冷紗などの被覆資材で覆った茶園から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの
5 蒸し製玉緑茶（グリ茶）	煎茶と同様な製造であるが、揉捻の工程のうち精揉工程を再乾機等に代えて製造したもの。
6 釜炒り製玉緑茶（釜炒り茶）	煎茶の工程の蒸熱に代えて炒り、勾玉状の形状に製造したもの
7 番茶又は川柳	新芽が伸びて硬くなった茶葉や古葉、茎などを原料として製造したもの及び茶期（一番茶、二番茶、三番茶など）との間に摘採した茶葉を製造したもの
8 抹茶	碾茶（覆下栽培した茶葉を碾茶炉等で揉まずに乾燥したもの）を茶臼等で微粉末状に製造したもの *注
9 粉茶	仕上げ工程でふるい分けされた粉末状の茶をいう。荒茶、切断された葉を含む
10 芽茶	煎茶や玉露の仕上げ加工の工程で篩分けされた芽先のもの
11 茎茶又は棒茶	荒茶の仕上げ工程で木茎分離機などで選別された茶の茎や葉柄、又は荒茶の仕上げ工程で篩分けられた木茎をいう
12 粉末茶	茶を粉砕機等により粉末にしたもの。
13 ほうじ茶	煎茶や番茶などを強い火で焙って製造したもの
14 玄米茶	煎茶や番茶に炒った米を加えたもの。
15 混合茶	異なった茶種を混合したもの。もっとも重量の多いお茶を末尾に記入する。（〇〇入り××茶）
16 固形茶	粉茶に水を加えて固めたもの
17 インスタントティー	緑茶から水溶性固形成分を抽出し、これを濃縮、乾燥し、粉末状又は粒状にしたもの

* 「注」について

抹茶(碾茶)については、緑茶表示適正化推進委員会が名称及び定義を検討するに当たり、以下の用語の内容を整理し意識統一したものである。

- 1 名称は抹茶とする。定義は、碾茶を茶臼等で微粉末状に製造したもの。
- 2 「碾茶」とは、摘採期前に棚施設等を利用して茶園をよしず、コモ、寒冷紗などの被覆資材で2～3週間程度覆った「覆下茶園」から摘採した茶葉を蒸熱し、揉まないで碾茶炉等で乾燥させて製造したもの。

この用語は、次のものを含むものとする。

- ① 覆下茶園には、新資材・簡易な被覆方法などの栽培管理技術など
- ② 碾茶炉等には、次に示す機能を備えた非煉瓦製碾茶機など。

「碾茶炉」とは、広がった状態の茶葉(蒸葉)が、コンベア上に散布され、コンベアがトンネル状の乾燥室を通過する間に、内部の輻射・伝熱と熱風で茶葉が加熱乾燥される装置。乾燥室内には、通常3～5段のコンベアが備えられている。

なお、碾茶炉等で揉まないで乾燥された秋碾茶、モガ茶等の原料茶葉は、食品加工用碾茶と称してもっぱら食品加工用原料に供されるものと理解する。

- 3 「茶臼」とは、碾茶を微粉末化して抹茶にするために用いる石臼をいう。

なお、茶臼等には、材料粉碎方法は問わないが石臼に準じた機能を備えているものを含む。

2. 1の名称以外の茶種

名称	
新茶	当年の春に初めて生産された茶
古茶	当年以前に生産された茶
春番茶	茶が生産された市町村の慣行による生産時期区分による
一番茶	同上
二番茶	同上
三番茶	同上
四番茶	同上
秋番茶	同上

(注) 1 「秋摘み茶」は、生産時期を明示するもので、製造業者の責任で明示する

2 「冷茶又は水出し茶」は茶の淹れ方の分類で茶の区分に加えない。