

おいしく楽しく飲んで

あなたも日本茶ビューティー!

日本茶は現代の科学でさまざまな健康効果が分かっています。
新茶の季節に「お茶活」で健康美を手に入れましょう。

協力：NPO 法人 日本茶インストラクター協会 <https://www.nihoncha-inst.com/>
監修：安藤茂美 日本茶インストラクター・日本茶アドバイザー専任講師
イラスト：小林裕美子



唱歌「茶つみ」にも歌われているように、立春から88日前後で茶摘みが始まります。



写真：高山俊佐（日本茶インストラクター）

日本茶のキホン

お茶はチャの木の葉を摘んで作られます。学名をカメリアシネンシスといい、ツバキの仲間です。温暖な地域を好むことから、九州地方や静岡県などが主な生産地ですが、日本中で各地の気候や文化に合わせてさまざまなお茶が作られています。製造方法を変えると同じチャの木からウーロン茶や紅茶を作ることもできます。

美肌効果

「腸活」して

美肌を手に入れよう

美肌に便秘は大敵。お茶には整腸作用が期待できる食物繊維が含まれています。深蒸し茶ではお湯に溶けた細かい葉をそのまま飲みますし、抹茶や粉末茶はお茶の葉を粉にしているため、葉の栄養を丸ごと取れます。

ビタミンCは熱に弱いといわれますが、お茶に含まれるビタミンCはカテキンに守られているため、お湯で淹(い)れても大丈夫です。ビタミンCの抗酸化作用で、肌は生き生き、美白効果も期待できます。

免疫力向上

美の始まりは健康な体から

お茶には複数のカテキンが含まれています。熱いお湯で淹れると渋苦味成分のエピガロカテキンガレートが多く溶け出し、これはインフルエンザ風邪予防の効果があります。サポニンという成分もこれを補助します。最近人気のある水出しのお茶は、免疫力を高めてくれるエピガロカテキンの割合が増え、カフェインも少ないため渋苦味が少なく飲みやすく、水分補給にも向きます。メチル化カテキンが多い「べにふうき」緑茶は花粉症などアレルギー症状を緩和するといわれています。

ストレス解消

ぬるめでほっこり、

熱めでシャキッと!

お茶を飲むと、なんだかほっこりすることはありませんか。これはお茶特有のアミノ酸の一つ、チアニンといううま味や甘味の成分が入っているからです。ぬるめの温度で淹れるとよく感じられます。

新茶の香りは、青葉アルコールと呼ばれる爽やかでナチュラルな香り。お茶の香り成分は副交感神経の働きを有意にするためリラックスできます。ストレスが発散されたら、少し熱めのお茶を飲みましょう。カフェインが集中力ややる気を出してくれます。

デトックス

不要なものは

外に出してキレイに!

昔からお茶には解毒の働きがあると考えられていました。特にカフェインに解毒・利尿作用があるといわれ、さらに脂肪燃焼を速めて代謝を促進します。また、熱いお茶を飲むことで汗をかき血行が促進されます。ビタミンCも手伝って二日酔いに効くともいわれます。鎌倉時代、源実朝が飲酒で具合が悪くなったときに、栄西禅師がお茶を献じたところ体調が回復したとの逸話も残っています。