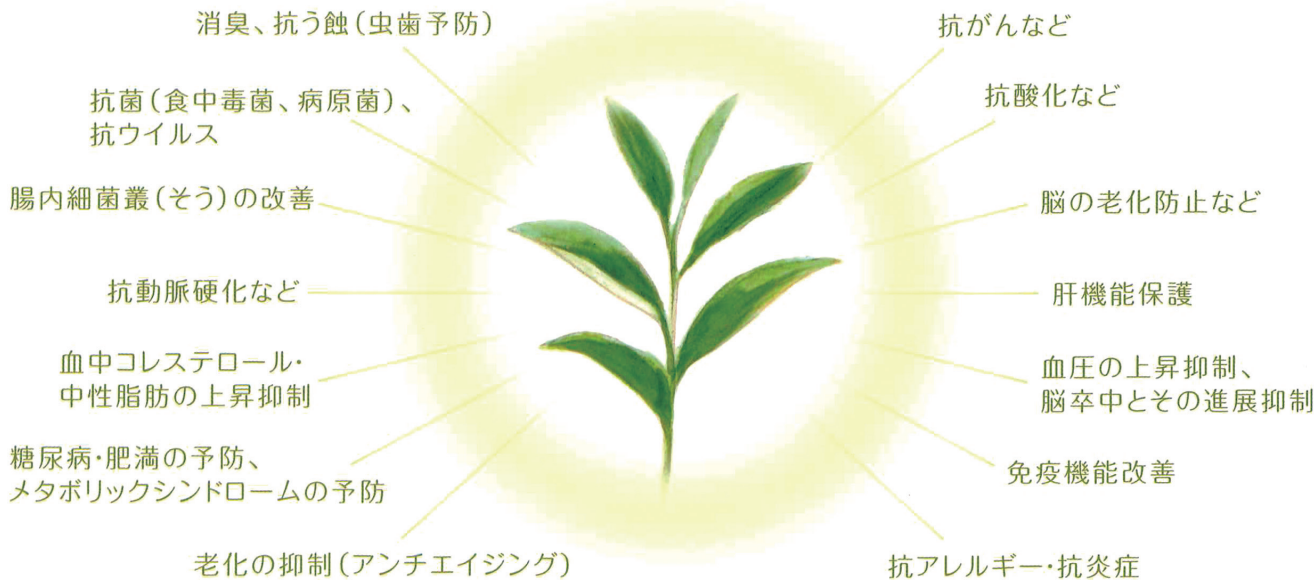


引用 「日本茶アドバイザー講座」 第2巻(2022年)
製作・監修・発行 NPO法人日本茶インストラクター協会
第4章 茶の健康科学 図1 (94ページより)

日本茶の健康効果

基礎および臨床研究で明らかにされた茶の効能・効果



暮らしの中にもっと日本茶を!

食材においしく活用

砂糖、みりん、みそを火にかけてよく練ったところに、よく絞って細かく刻んだ茶殻を混ぜて茶みそを作ってみましょう。おにぎりに塗って焼くとみそ焼きおにぎりに。ご飯にのせてお茶を注げばお茶漬けに。パンに塗ってもおいしいです!

茶殻をよく絞って細かく刻んで、チャーハンやパスタソースに加えたり、菓子や天ぷらの材料にもなります。



お掃除や消臭に

しっかり絞った茶殻を床にまき、ほうきで掃くと細かいゴミが一緒にくっついてきます。焼き肉や焼き魚の後にお茶をいったりトースターで焼くと、部屋がお茶の良い香りに。よく乾かした茶殻は、消臭剤代わりにもなりますよ。



冷え予防

お茶を体温調節に
利用しよう

冷房の効いた場所に長くいる人や冷え性の人は、紅茶やほうじ茶など茶色のお茶がお薦めです。スパイスやミルクなどを加えて飲めば体も心もホカホカ。カフェインを気にする方にはほうじ茶がお薦めです。

一方、暖かい緑茶は一時的には循環を良くしますが、薬膳では体を冷やす側に分類されています。夏にはミントやかんきつ類を加えてすっきりするのも良いですね。

生活習慣病予防

お茶飲み習慣で
生涯ビューティーに

年齢を重ねると体のさまざまな数値に変動があり、メンテナン스가必要になってきます。お茶に含まれるカテキン類は脂肪をコントロールしたり、糖の吸収を穏やかにする他、動脈硬化や血圧上昇を抑制します。口腔内の衛生や虫歯予防にもなります。さらにビタミンやテアニンも加わって抗がん作用、老化・認知症機能低下の予防も期待されます。毎日お茶を飲んでエイジングケアをしながら、生き生きと生涯ビューティーを目指しましょう。