

お茶クイズ 全30問

Q1. 日本で昔から最もよく親しまれているお茶の種類は？

- ① 緑茶
- ② コーヒー
- ③ 炭酸水

ヒント：急須でいれる、あのお茶です。

答え：① 緑茶 日本で古くから最も身近なお茶で、食事のおともや来客のおもてなしに欠かせません。

Q2. お茶の葉は、何という植物の葉から作られるでしょう？

- ① チャノキ（茶の木）
- ② サクラ
- ③ イチョウ

ヒント：そのまま「お茶の木」とも呼ばれます。

答え：① チャノキ（茶の木） 緑茶も紅茶も烏龍茶も、すべて同じチャノキの葉から作られます。

Q3. 「新茶」がたくさん出回るのは、どの季節でしょう？

- ① 春
- ② 夏の終わり
- ③ 真冬

ヒント：「夏も近づくと…」と歌にもありますね。

答え：① 春 その年いちばん最初に摘んだ若葉でいれるお茶を、新茶（一番茶）と呼びます。

Q4. 緑茶を急須でいれるとき、お湯の温度として一般的によいとされるのは？

- ① グラグラの熱湯
- ② 少し冷ましたお湯（70～80度ほど）
- ③ 冷たい水

ヒント：熱すぎると渋みが強く出てしまいます。

答え：② 少し冷ましたお湯（70～80度ほど）

熱湯だと渋みが出すぎるため、ひと呼吸おいた温度がうまみを引き出します。

Q5. 「ほうじ茶」は、お茶の葉をどうして作るでしょう？

- ① 凍らせる
- ② 火で焙（ほう）じる（炒る）
- ③ 塩でもむ

ヒント：香ばしい香りがするのがヒントです。

答え：② 火で焙（ほう）じる（炒る）

茶葉を炒ることであの香ばしい香りが生まれ、カフェインも控えめになります。

Q6. お茶に含まれていて、飲むと頭がしゃきっとする成分は？

- ① カフェイン
- ② でんぷん
- ③ 塩分

ヒント：コーヒーにも入っている成分です。

答え：① カフェイン 眠気をやわらげる働きがあり、お茶を飲むとすっきりするのはこのためです。

Q7. 「玄米茶」に混ぜてあるものは、次のうちどれ？

- ① 炒った玄米（お米）
- ② きなこ
- ③ ごま

ヒント：名前の中に答えが入っています。

答え：① 炒った玄米（お米） 香ばしいお米の香りが特徴で、カフェインが控えめなのも人気の理由です。

Q8. 抹茶を点（た）てるときに使う、竹でできた道具は？

- ① 菜箸（さいばし）
- ② 茶筌（ちゃせん）
- ③ しゃもじ

ヒント：細い竹を割って作った、泡立てる道具です。

答え：② 茶筌（ちゃせん） 細く割った竹で抹茶を手早くかき混ぜ、きめ細かい泡を立てます。

Q9. お茶のおとも（お茶うけ）として、昔から親しまれているのは？

- ① 和菓子・お漬物
- ② 歯みがき粉
- ③ せっけん

ヒント：お茶と一緒にいただくと、ほっとしますね。

答え：① 和菓子・お漬物 お茶の渋みと甘いお菓子、しょっぱいお漬物は相性がぴったりです。

Q10. 「番茶」とは、どんなお茶のイメージでしょう？

- ① 特別な日だけ的高级茶
- ② 毎日気軽に飲む普段使いのお茶
- ③ 外国でしか飲めないお茶

ヒント：「番茶も出花（でばな）」ということわざもあります。

答え：② 毎日気軽に飲む普段使いのお茶 日常的に飲む気取らないお茶のことで、家庭の食卓でおなじみです。

Q11. 立春から数えて88日目の「八十八夜」に摘むお茶は、何として喜ばれる？

- ① 長生きできる縁起物の新茶
- ② 苦くてまずいお茶
- ③ 売れ残りのお茶

ヒント：この日に摘んだお茶を飲むと…と言い伝えられています。

答え：① 長生きできる縁起物の新茶

八十八夜（5月2日ごろ）に摘んだ新茶を飲むと長生きすると、昔から言い伝えられてきました。

Q12. 高級茶「玉露（ぎょくろ）」を作るとき、収穫前に茶畑にすることは？

- ① 毎日水をかける
- ② 日光をさえぎる覆いをかける
- ③ 音楽を聞かせる

ヒント：日かげで育てると、うまが増します。

答え：② 日光をさえぎる覆いをかける

覆いをかけて育てると渋みが減り、うまみたっぷりのまろやかな茶葉になります。

Q13. 緑茶・烏龍茶（ウーロン茶）・紅茶。これらはもともと…

- ① 全部ちがう植物から作る
- ② 全部同じチャノキから作る
- ③ 全部くだものから作る

ヒント：葉っぱは同じ。「ある処理」の度合いがちがうだけです。

答え：② 全部同じチャノキから作る 発酵の度合いのちがいで、緑茶・烏龍茶・紅茶へと変わります。

Q14. 紅茶は、緑茶と比べてどんな処理がされている？

- ① しっかり発酵させている
- ② 冷凍している
- ③ 塩漬けにしている

ヒント：だからあの赤い色と独特の香りになります。

答え：① しっかり発酵させている

茶葉をしっかり発酵させることで、紅茶の赤い水色（すいしょく）と香りが生まれます。

Q15. 烏龍茶は、発酵の度合いでいうと？

- ① まったく発酵させない
- ② 半分くらい発酵させる（半発酵）
- ③ 三年間発酵させる

ヒント：緑茶と紅茶のちょうど中間です。

答え：② 半分くらい発酵させる（半発酵）

緑茶（発酵させない）と紅茶（しっかり発酵）の、ちょうど中間にあたるお茶です。

Q16. お茶のうまみ・甘みのもとになる、アミノ酸の名前は？

- ① テアニン
- ② カルシウム
- ③ レモン酸

ヒント：お茶ならではの、ほっとする甘みのもとです。

答え：① テアニン 玉露や上等な新茶ほど多く含まれ、お茶のまろやかな甘みを生み出します。

Q17. お茶の渋み・苦みのもとになる成分は？

- ① でんぷん
- ② カテキン
- ③ 砂糖

ヒント：健康成分としてもよく耳にします。

答え：② カテキン お茶の渋みのもとで、昔から体によい成分として親しまれてきました。

Q18. 「茶柱が立つ」と、昔から何の前ぶれと言われる？

- ① 縁起がよい（よいことの前ぶれ）
- ② 雨がふる前ぶれ
- ③ 茶葉が古い証拠

ヒント：思わずにっこりする、うれしい言い伝えです。

答え：① 縁起がよい（よいことの前ぶれ）

茎がまっすぐ立つのは珍しいことから、よいことの前ぶれと喜ばれてきました。

Q19. 抹茶のもとになる、覆いをかけて育てた茶葉を乾かしたものの名前は？

- ① 碾茶（てんちゃ）
- ② わかめ
- ③ 落ち葉

ヒント：これを石うすでひくと、抹茶になります。

答え：① 碾茶（てんちゃ） 碾茶を石うすで細かくひくと、あざやかな緑色の抹茶になります。

Q20. 日本茶で「一番茶」と呼ばれるのは、どんなお茶？

- ① その年いちばん最初に摘んだ茶葉
- ② いちばん安いお茶
- ③ いちばん古いお茶

ヒント：春に摘む、新茶とも呼ばれるお茶です。

答え：① その年いちばん最初に摘んだ茶葉

春の新茶のことで、うまみが多く、いちばん上等なお茶とされます。

Q21. お茶を日本に広め「喫茶養生記」を書いたとされる、鎌倉時代のお坊さんは？

- ① 栄西（えいさい）
- ② 聖徳太子
- ③ 二宮金次郎

ヒント：お茶の葉としての効能を書き残しました。

答え：① 栄西（えいさい） 中国から茶の種を持ち帰り、お茶の効能を広めた「日本茶の祖」とされます。

Q22. わび茶を大成し「茶道の祖」として有名な、戦国～安土桃山時代の茶人は？

- ① 千利休（せんのりきゅう）
- ② 織田信長
- ③ 松尾芭蕉

ヒント：豊臣秀吉に仕えたことでも知られます。

答え：① 千利休（せんのりきゅう）

質素な中に美を見いだす「わび茶」を完成させ、茶道の基礎を築きました。

Q23. 茶道の心を表す「一期一会（いちごいちえ）」の意味は？

- ① 一年に一度だけお茶を飲む
- ② 一生に一度の出会いを大切にす
- ③ 一度に一杯しか飲んではいけない

ヒント：その茶会は、二度と同じものはないという心です。

答え：② 一生に一度の出会いを大切にす 今この時の出会いを大切にもてなす、茶道の根本にある心です。

Q24. 「宇治茶」で全国に知られる、お茶の名産地は何県？

- ① 京都府
- ② 北海道
- ③ 沖縄県

ヒント：古い都のあった土地です。

答え：① 京都府

宇治は抹茶の名産地として有名で、日本のお茶づくりの技術が各地へ広まった土地でもあります。

Q25. 2024年（令和6年）に、初めてお茶（荒茶）の生産量で日本一になった県は？

- ① 静岡県
- ② 鹿児島県
- ③ 東京都

ヒント：長年1位だった静岡県を、ついに抜きました。

答え：② 鹿児島県 長く静岡県が1位でしたが、2024年産で初めて鹿児島県が逆転。ただし春の「一番茶」では今も静岡県が首位を守っています。

Q26. 緑茶にも、実はわずかに含まれているビタミンは？

- ① ビタミンC
- ② ビタミンD
- ③ 鉄分

ヒント：かんきつ類でおなじみの、あのビタミンです。

答え：① ビタミンC 緑茶には意外にもビタミンCが含まれており、昔から重宝されてきました。

Q27. 昔から「緑茶でうがいをするとよい」と言われるのは、どんな働きを期待してのこと？

- ① 菌をおさえる（殺菌）働き
- ② 歯を白くする働き
- ③ 髪が増える働き

ヒント：お茶の渋み成分カテキンの働きです。

答え：① 菌をおさえる（殺菌）働き

カテキンの殺菌作用を期待して、緑茶うがいは古くからの暮らしの知恵として親しまれてきました。

Q28. 毎日のありふれた出来事を表す四字熟語「日常○○○」。○に入るのは？

- ① 日常茶飯事（さはんじ）
- ② 日常水道事
- ③ 日常電気事

ヒント：毎日の「お茶」と「ごはん」が入ります。

答え：① 日常茶飯事（さはんじ）

お茶を飲みごはんを食べるくらい当たり前、という意味から生まれた言葉です。

Q29. 急須に残った同じ茶葉から、2回目（二煎目）をいれると、味は一般的にどうなる？

- ① 1回目より濃く苦くなる
- ② 1回目よりあっさり（うすめ）になる
- ③ 炭酸のようにシュワシュワする

ヒント：一度お湯を通したあとですから…。

答え：② 1回目よりあっさり（うすめ）になる

うまみや渋みが一煎目で多く出るため、二煎目はやわらかくあっさりした味わいになります。

Q30. 来客にお茶を出すとき、茶わん（湯のみ）をのせる木のお皿のことを何という？

- ① 茶たく（茶托）
- ② まな板
- ③ 下じき

ヒント：湯のみの下に敷く、おもてなしの一品です。

答え：① 茶たく（茶托） 湯のみを直接置かず茶たくにのせて出すのが、ていねいなおもてなしの作法です。