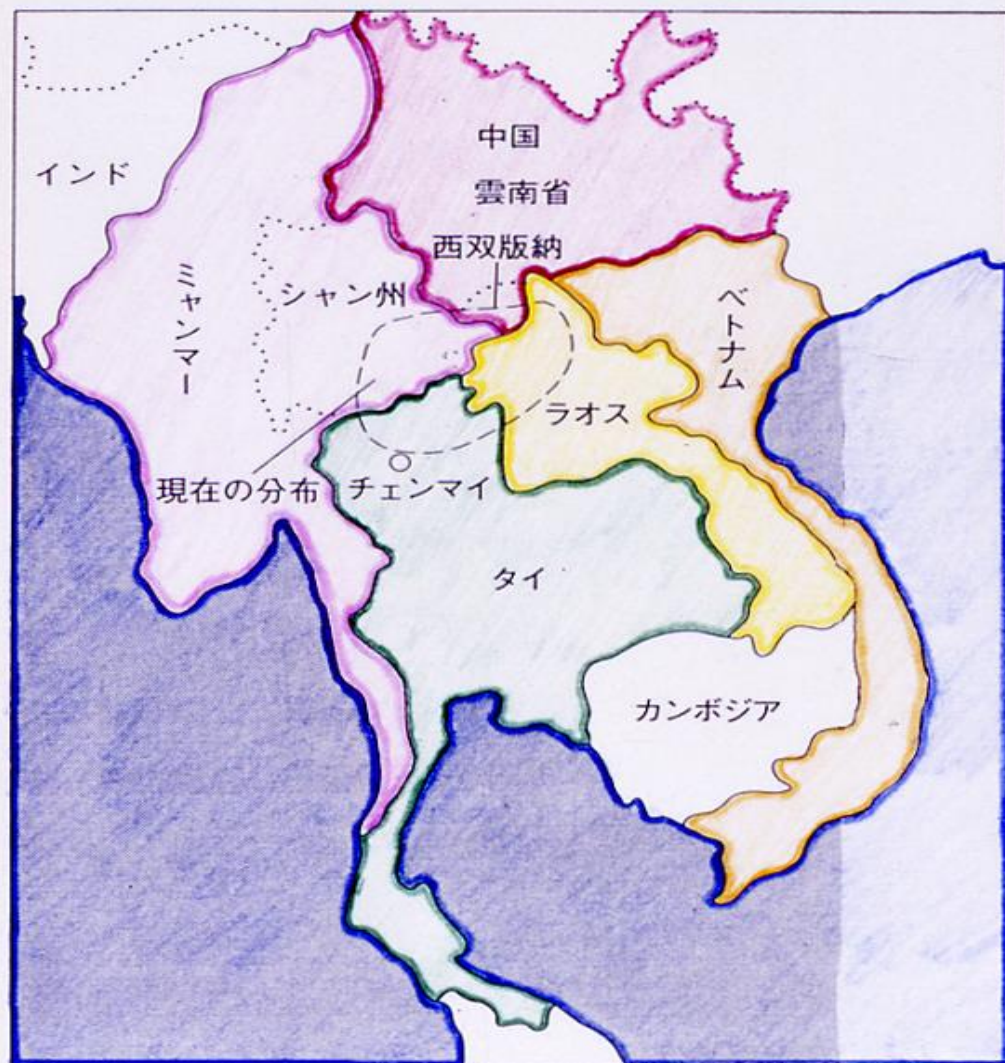


茶と食の故郷を

雲南に求めて

大妻女子大学「お茶大学」

校長 大森 正司







97 9 1



雲南省西双版纳

竹筒酸茶

プアール茶

茯茶(湖南省)

ミャンマー

ラペ・ソー

タイ・ラオス

ミャン

雲南省西双版纳

竹筒酸茶





ミャンマー

ラペ・ソー



'94 8 30















194 8 30

25494  
320







'94 8 24

# 食品の保存法

乾燥：野菜 果物

燻製：肉 魚

竹筒保存：嫌気発酵

# 発酵食品

- アルコール飲料： 清酒 ビール ワイン
- 大豆発酵食品： 醤油 味噌 納豆 乳腐
- 水産発酵食品： 鰯節 馴れずし くさや  
塩辛 魚しょうゆ
- 乳製品： 発酵乳 チーズ
- 漬物・発酵パン・
- 発酵茶(竹筒酸茶, 茯茶, プアール茶)・食酢

# 発酵米麺

- ミャンマー : モヒンガー
- カノム・チーン: カンボジア
- ベトナム : ブン
- ラオス : カオポン
- 中国 : ミーセン(米麺)

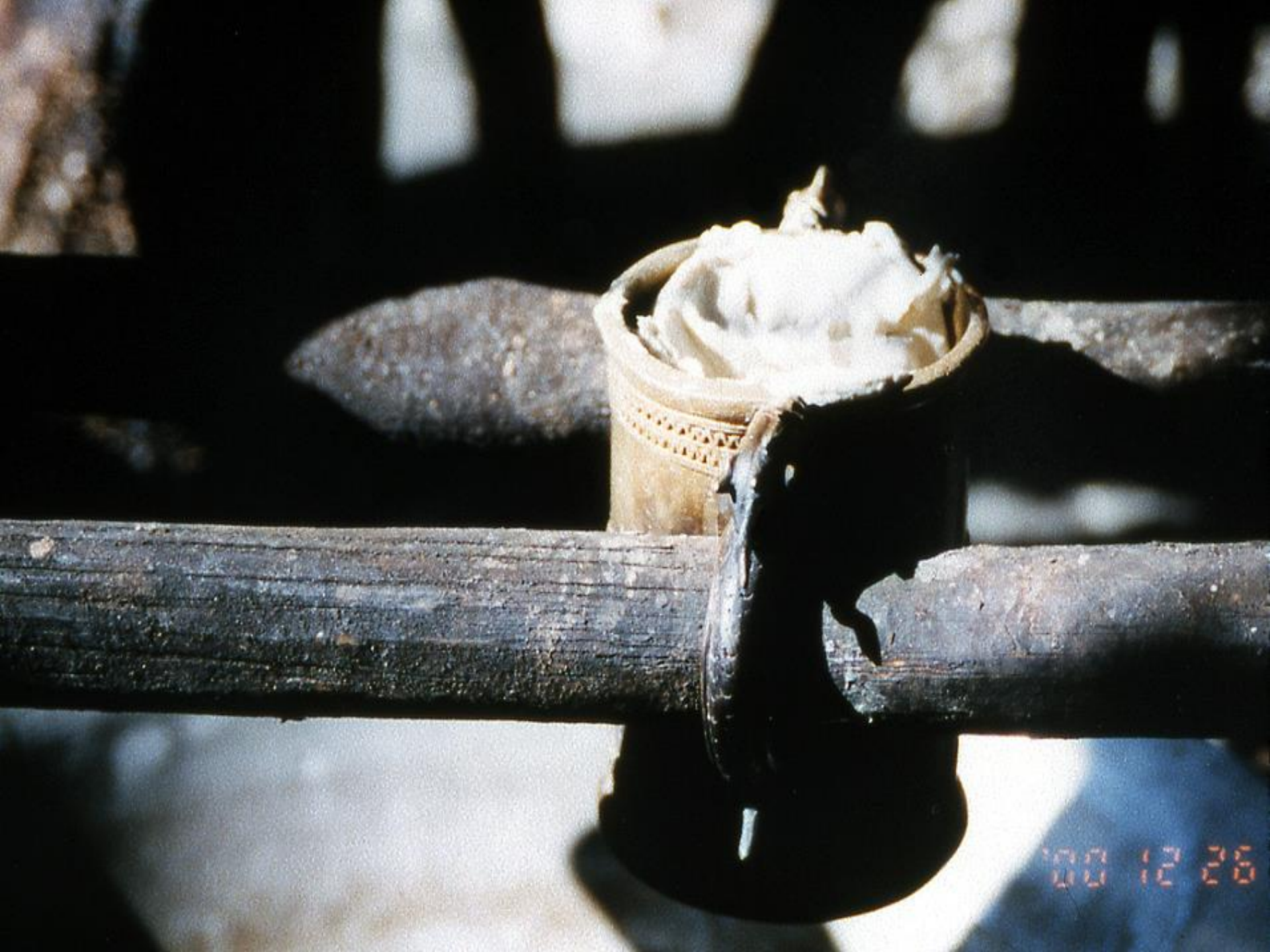


21.00.12









00 12 26



00 12

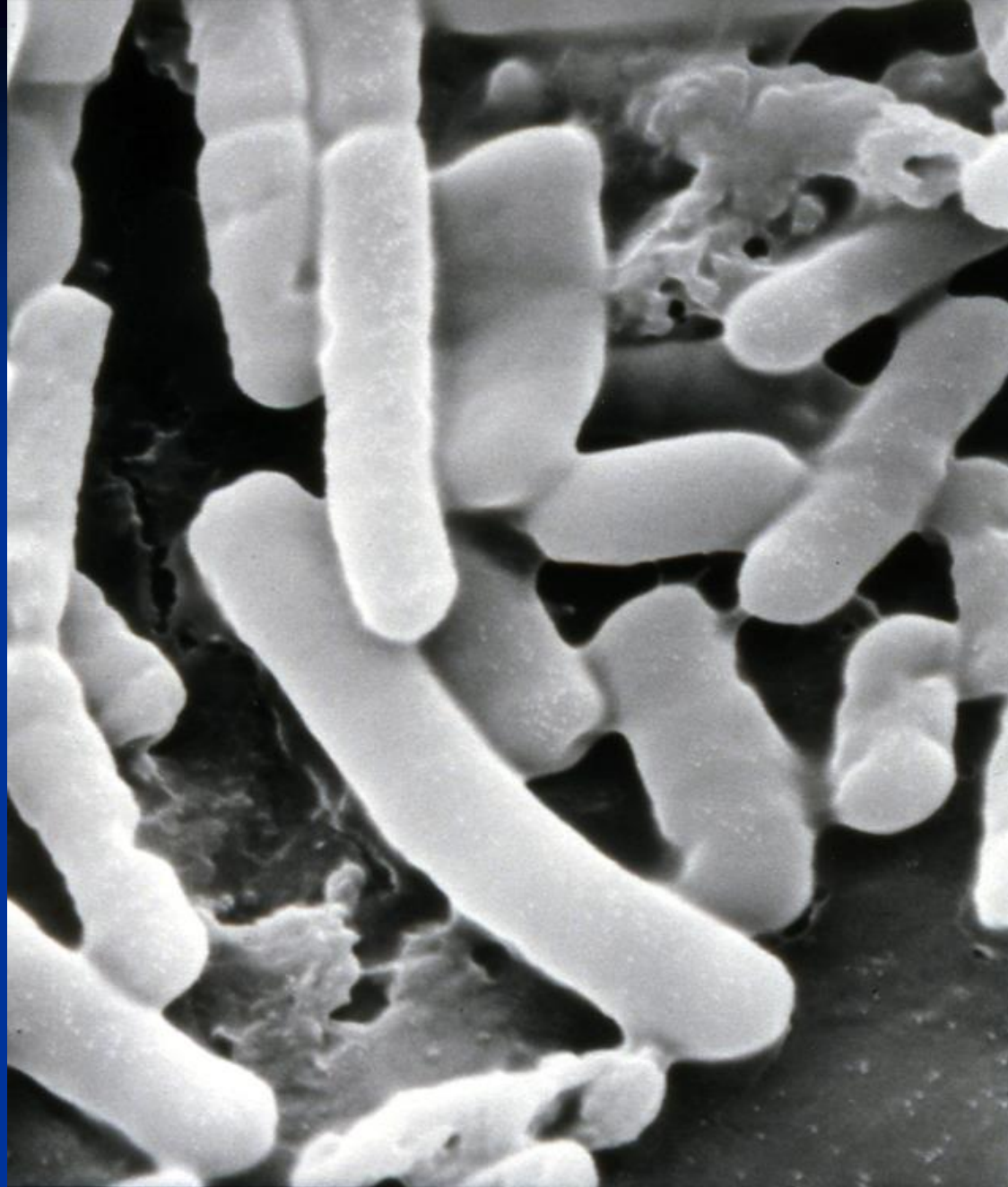


8 26 '97

# 豚肉の発酵食品

- 酸肉
- ウェツターチン
- ネムチュアー
- チンソム





120057 8KV X17.0K 1.76um

■ 好気性菌

*Bacillus polymyxa*

*Bacillus circulans*

*Enterococcus avium*

*Enterococcus faecium*

*Staphyrococcus aureus*

*Staphyrococcus xylosus*

*Enterobacter agglomerans*

*Sphingo. Multivorum*

*Klebsiella pneum pneumoniae*

*Klebsiella oxytoca*

■ 嫌気性菌

*Lactobacillus spp.*

*Lactobacillus pentosus*

*Lactobacillus plantarum*

*Bacteroidoaceae spp.*

*Veillonella spp.*

*Clostridium spp.*

*Streptococcus spp.*

石鎚黒茶から分離されたバクテリア類

# 日本への茶の伝来

栄西： 1191年





97.3.28

# 茶の種類

不発酵茶

- ・緑茶(煎茶、玉露・・・)

半発酵茶

- ・烏龍茶(凍頂烏龍・・・)

- ・包種茶

発酵茶

- ・紅茶(ダージリン・・・)

後発酵茶

- ・阿波晩茶 碁石茶

- ・石鎚黒茶 バタバタ茶

- ・茯茶 プール 竹筒酸茶(中国)



阿 波 晚 茶



191 720



91 7 21









基石茶













石 鎚 黑 茶





天が大殿や 高殿や

どこに落ち着く島もない

あれに見えたはしが舟か

しがおじゃらば乗せていこ

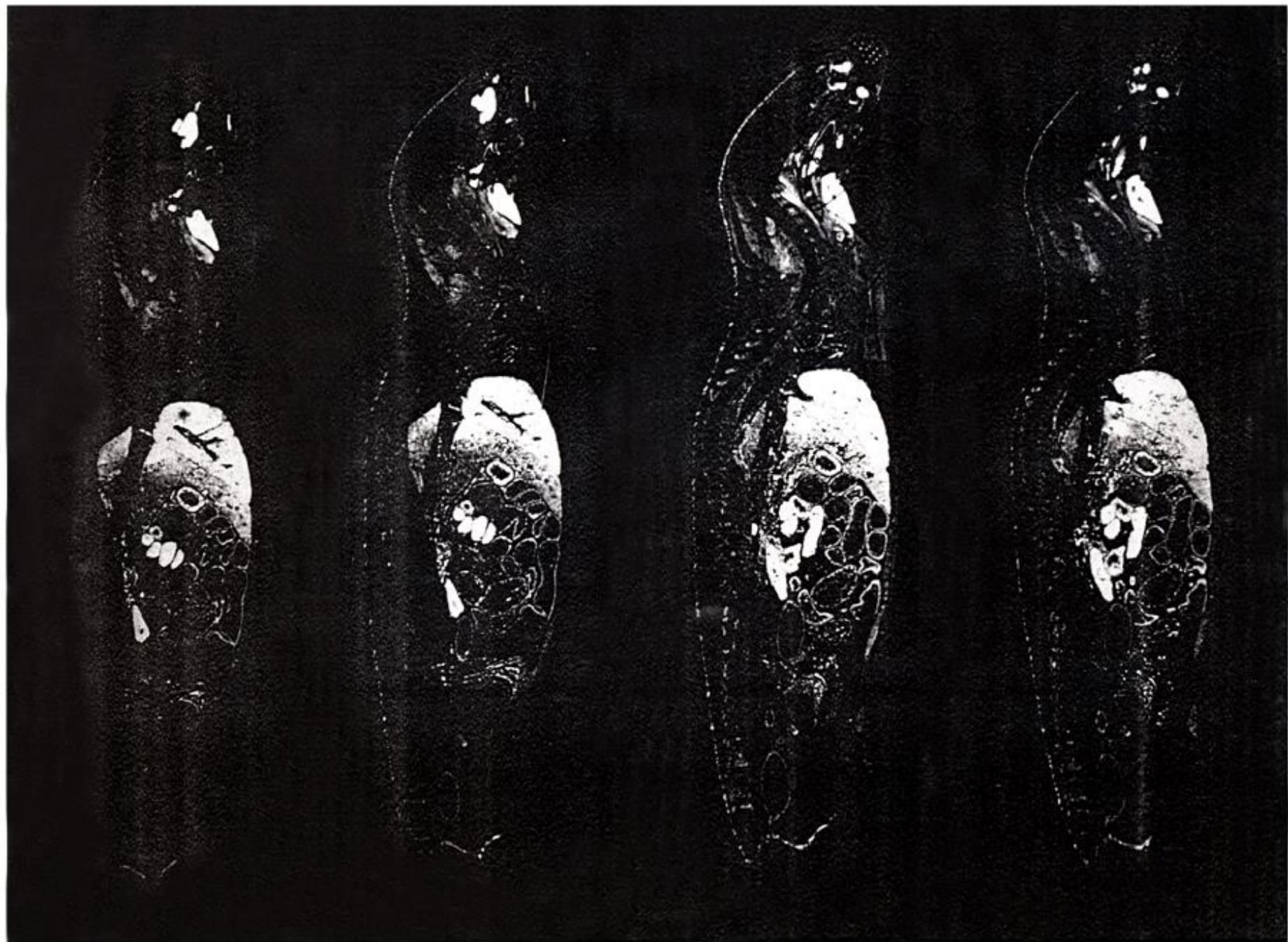


分 子 式       $\text{C}_4\text{H}_9\text{NO}_2$        $\text{LD}_{50} \ 5 \text{ g/kg}$

分 子 量      103.12

ガンマーアミノ酪酸



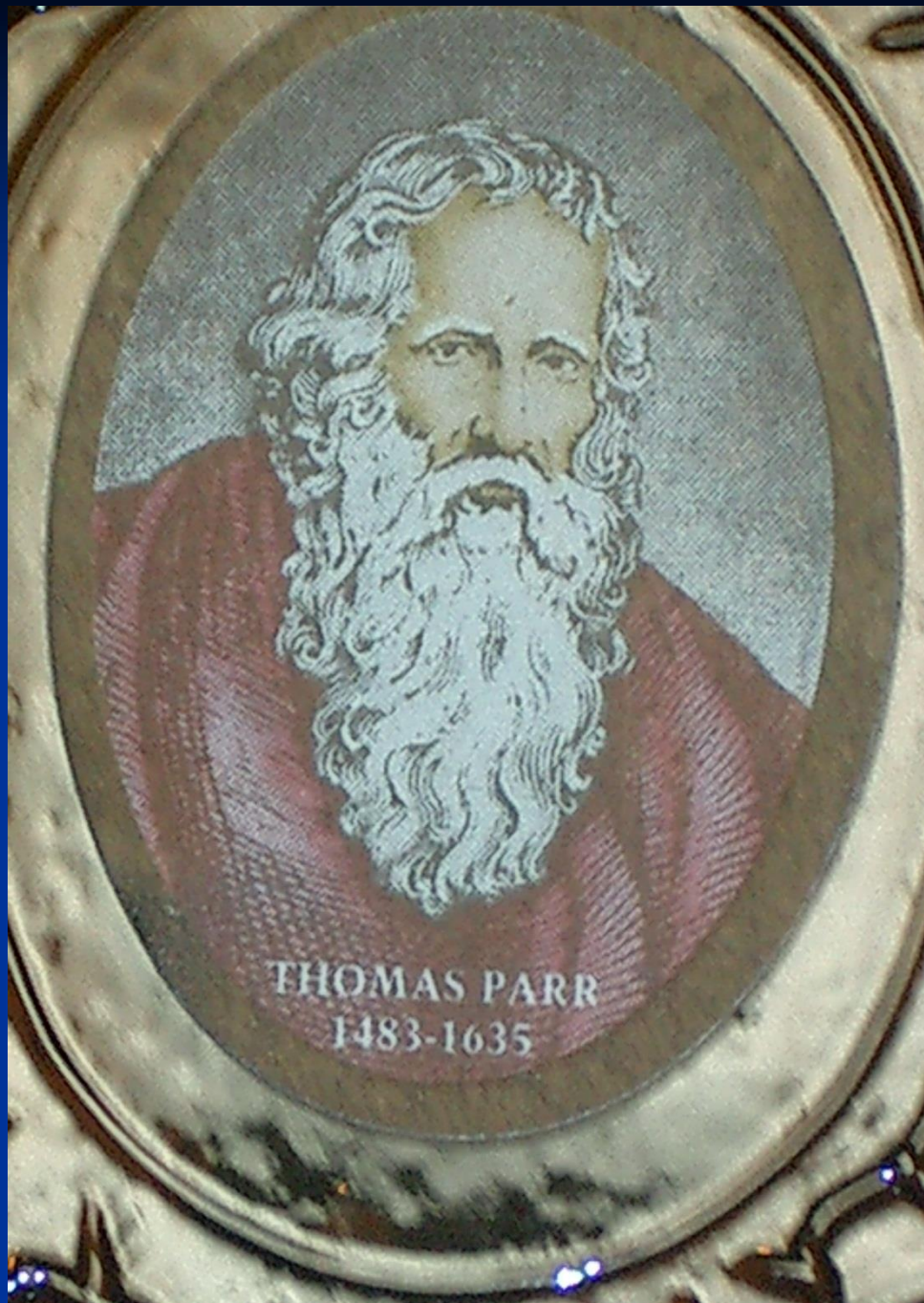


元気で長生き

死ぬまで元気

# 一日に『5快』を

- 快食 31品目の素材と和食を！
- 快眠 1日7時間の睡眠
- 快便 毎朝すっきり、体も軽く
- 快汗 冬でも汗ばむ、ラジオ体操
- 快感 大きな口を開けて、笑うこと



THOMAS PARR

1483—1635  
(153 歳)