

# 제2강 불발효차 이야기

- 한서대학교 서은주



# 6대 다류의 분류

- 1 불발효차(不醱酵茶) (녹 차)
  - 더움차(부조차=釜炒茶) 초청(炒靑)
  - 왜청(晒靑) 홍청(烘靑)
  - 증제차(蒸製茶·蒸製茶) - 증청(蒸靑) ✓
- 2 발효 차 (醱酵茶)
  - 선발효차 부분발효 — 백 차 (효소발효)
  - — 청 차
    - 경(輕)발효
    - 중(中)발효
    - 중(重)발효
  - 완전발효 — 홍 차
- 3 후발효차(後醱酵茶)
  - 자연산화발효(自然酸化醱酵) - 자연산화발효차 보이차
  - 퇴적발효(堆積醱酵) - 황 차
  - 미생물발효(微生物醱酵) - 흑 차 (퇴적발효·堆積醱酵)
- 재가공차류 - 화차(花茶), 기타음료



# 茶의 종류

중국의 차의 제조 공정과 제품의 색상에 따라  
녹차, 백차, 황차, 청차, 홍차, 흑차



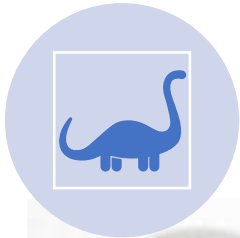
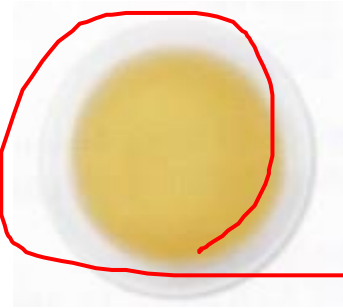


# 6대 다류의 색상에 따른 분류

종류	채엽(採葉)	살청(殺靑)	유념(揉捻)	건조(乾燥)
① 녹차(綠茶)	채엽(採葉)	살청(殺靑)	유념(揉捻)	건조(乾燥)
② 백차(白茶)	채엽(採葉)	위조(萎凋)	건조(乾燥)	
③ 청차(靑茶)	채엽(採葉)	위조(萎凋)	교반(攪拌)	살청(殺靑) → 유념(揉捻) → 건조(乾燥)
④ 황차(黃茶)	채엽(採葉)	살청(殺靑)	유념(揉捻)	건조(乾燥)
민항(悶黃)				
⑤ 홍차(紅茶)	채엽(採葉)	위조(萎凋)	유념(揉捻)	건조(乾燥)
발효(醱酵)				
⑥ 흑차(黑茶)	채엽(採葉)	살청(殺靑)		건조(乾燥)
건조퇴적발효				
건조(乾燥)				



# 6대 다류 탕 색



녹차

청차(동정오룡)

홍차(기문홍차)

백차(백호은침)



황차

흑차(육보차)

수공예차(재가공차)



**차의 개념**

**차는 차나무의 순(筍)이나 잎을 따서  
가공하여 만든 음료.**

**차나무의 학명  
'Camellia sinensis'**



## 1) 정통차(正統茶)

차나무에서 채취한 잎으로 만든 음료.

육우 『다경茶經(760년 경 간행)』

차나무는 과로처럼 생겼는데 잎은 치자와 닮았으며 꽃은 백장미 같고 열매는 병려 같으며 줄기는 정향 같고 뿌리는 호도를 닮았다.

과로(瓜蘆, 고로龜蘆) - 그 맛이 쓰고 떫다.

차나무 잎 - 치자와 같은 긴 타원형.

열매 - 종려(棕櫚), 병려(楸櫚)

줄기 - 정향(丁香)

뿌리 - 호도

『동군록(桐君錄)』

‘남방에 과로목이 있는데 명(茗)과 비슷하고 매우 쓰고 떫다. 그거를 채취해서 가루차로 만들어 마시면 잠을 자지 않고도 밤을 다.’



## 2) 대용차(代用茶)

- 다산 정약용 『아언각비(雅言覺非)』 1권, 「茶」 조
- 우리나라 사람들은 다(茶)字를 '탕환고(湯丸膏)처럼 마시는 따위' 로 인식하여 무릇 달이는(煮)것은 다 이를 '차'라 말하고 생강차(薑茶생강차)·귤피차(淸茶)
- 모과차(木瓜茶) · 상지차(桑枝茶뽕차)송절차(송지차)· 오과차(五果茶)라고 하여 관습적으로 항상 쓰는 말로 삼는데 이는 잘못이다.
- 차나무 잎으로 만들지 않으면서 '차'라 부르는 것이 잘못 되었다.



# 제다법

1) 모양에 의한 분류

잎차 · 떡차 · 말차

2) 발효(醱酵) 정도에 의한 분류

불발효차

발효차 : 반발효차 · 강반효차 · 후발효차



# 1) 모양에 의한 분류



청태전 석정전다(石鼎錢茶)

전라남도 나주 · 강진 · 장흥 · 영암 등지에서 마신



(1) 떡차

- 찻잎을 시루에 넣고 수증기로 익혀서 절구에 넣어 떡처럼 찜
- 어서 틀에 박아 낸 고정차(固形茶)이다.

- 그리고 떡차를 말리거나 보관하기 쉽게 가운데 구멍을 뚫은
- 것을 돈차, 혹은 전차라 하며 뇌원차, 유차, 청태전 등의 차
- 가 있다. (고려시대에 성행했다.)

• 긴압차. 역사상 매우 오래된 차이며 우리 나라에서도 삼국시대 부터 유래되어 왔다.



차를 출하와 보존에 편리하도록 떡처럼 찜어 만든 것이다.

병차瓶茶 : 떡 모양으로 만든 것

단차團茶 : 둥근 모양으로 만든 것

전차錢茶 : 엽전처럼 만들어 껴어 사용하는 것

전차磚茶 : 모나게 만든 것



錢:돈 전, 磚 : 벽돌





전차錢茶 = 돈차: 엽전처럼 만들어 께어 사용하는 것 (청태전)



磚茶전차: 모나게 만든 것



단차團茶 : 둥근 모양으로 만든 것(덩이차.)





# 다산(茶山) 이 마신 茶는 떡차

- 2005년 7월 30일에 강진군이 개최한 '다산정약옹선생유물특별전'에 선생의 친필 편지 한 통이 출품 되었다.
- 다산의 69세 나이 1830년에 강진 백운동 이대아에게 보낸 편지 속에는 떡차 제조방법에 대한 설명이 나와 있다.
- 1. 차잎을 따다.
- 2. 삼중삼쇄, 즉 세번 찌서 세 번 벌에 말린다.
- 3. 아주 가늘게 빻는다.
- 4. 돌샘물(石泉水)로 반죽한다.
- 6. 진흙처럼 완전히 뭉글어지게 찜는다.
- 6. 작은 떡으로 만든다.
- (곡우(4월20일) 일에 여린 잎을 따서 볶아 잎차를 1근을 만들고 따서 떡차 2근을 만든다.-다신계절목(茶信契節目) 중에서 :정민.



# 떡차 만드는 순서



1) 차잎 따기

2) 차잎 선별하기

3) 시들리



4) 짐솔에서 약30분가량 썬다(증청).

5) 진흙처럼 완전히 뭉글





6) 잘 빵아진 찻잎을 준비된 틀에 끼워 찍어 낸다.



7) 떡차 틀



8) 작은 떡으로 만든다.



9) 완



10) 은근한 불에 굽는다.



12) 물에 우려기 전에  
불에 굽는다.



11) 완성 된 떡차

11-1) 기계로 건조 시킨다.



11-2) 자연



## (2) 잎 차

- 차나무의 잎을 그대로 찌거나 덪거나 발효시켜
- 차잎의 모양을 변형시키지 않고
- 그대로 보존시킨 차이다.
- 산지, 채취시기, 제다방법, 제다한 사람 등에 따라
- 그 이름이 달라진다.
- 조선시대부터 성행했으며 요즘에도 잎차를 마시고 있다.



# 1. 녹차 (綠茶, Green Tea)

녹차는 불발효차로 차잎을 따서 바로 가열하여 만든 차이다.  
녹차는 녹색의 색상과 수색, 신선한 풋냄새가 특색

한국 : 덪거나 찐다.

~~중국 : 솥에서 덪는다.~~

~~일본 : 증기로 찐다.~~

(마이크로파등의 전자파를 이용하는 방법도 개발.)



# 1) 우리나라 수제(手製) 녹차의 제다과정(製茶課程)

먼저 어린 찻잎을 정성껏 따서 모은다.

## (1) 살청(殺靑)

- ① 생엽 속에 들어 있는 효소(酵素)의 활성(活性)을 파괴하여 발효(醱酵)를 억제하여 차의 성분이 산화(酸化)되지 않도록 한다.
- ② 생엽의 풋내를 없애고茶香(茶香)을 돋군다.
- ③ 맛과 품질(品質)을 높이기 위해 차속의 성분을 변화시킨다.
- ④ 적당히 수분을 제거하여 찻잎을 부드럽고(力性) 있게 하여 유념(揉捻)하기 좋게 한다.



## 살청(殺靑)에 영향을 주는 조건

- ① 생엽의 신선도(新鮮度).
- ② 잎의 여린 정도.
- ③ 생엽량 : 약 500g
- ④ 살청시간 : 3분 정도.



## 살청방법(殺靑方法)

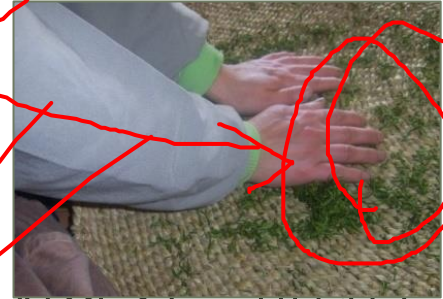
- ① 처음 솥의 온도(溫度)는 250도~300도, 3분 이내로 차의 온도는 약 70도이다.
- ② 차를 흔들뜨르기를 많이 하고 충분히 솥에서 익게 한다.
- ③ 여린 잎은 수분이 많으므로 오래 살청하고 씩 잎은 약하게 살청 한다.
- ④ 잘 된 살청은 잎이 검푸른 색이 나며 수분이 적고 향(香氣)이 나며 부드럽고 끈기가 생겨서 탄력(彈力)이 있다.
- ⑤ 살청이 되면 꺼내어서 즉시 흔들뜨린다.



## 2) 유념(揉捻)

### ▶ 유념의 목적

- ① 살청 된 잎은 비비기를 통하여 수분(水分)을 균일(均一)하게 한다.
- ② 부피를 줄이고 세포조직(細胞組織)을 파괴하여 차의 성분이 잘 우려나게 한다.
- ③ 완성(完成)된 차의 외형(外形)을 원하는 대로 할 수 있다.



### ▶ 유념할 때 택해야 할 것

- ① 잘 말아진 것은 갖고 말리지 않는 것은 버린다.
- ② 온전한 잎의 형태(形態)는 갖고 찢어지거나 부서진 것은 버린다.
- ③ 원하는 형태로 말린 것은 갖고 아닌 것은 버린다.

예 : 편형(扁形) - 납작하고 평평한 것.  
주형(株形) - 구슬모양.



## ▶ 유념 할 때 주의 점



- ① 살청한 후 재빨리 흘뜨려 식힌다.
- ② 어리고 좋은 잎은 낮은 온도에서 유념)하고 크고 싹 잎은 뜨거울 때 유념한다.
- ③ 처음에는 약하게 살살 비비다가 어느 정도 수분이 골고루 퍼져서 끈기가 생기면 강하게 유념한다. 弱·强·弱 으로 밑<sup>손</sup>다가 잡아당기는 동작을 반복한다.
- ④ 유념하여 덩어리가 뭉쳐지면 잘 풀어 헤쳐서 산화(酸化)가 일어나지 않도록 한다.
- ⑤ 잘 풀지 않으면 둥근 형태로 말려서 길고 가는 것보다 안에 수분을 많이 함유하고 있어 건조(乾燥)가 끝나 포장했을 때 변질 되는 원인이 된다.
- ⑥ 기계 유념 시 약 30분 정도를 하기 때문에 손 유념의 경우 충분히 정성스럽게 한다.



### 3) 건조(乾燥)

건조과정에는 차의 수분을 제거하여 차의 모양을 완성시키고  
맛과 향을 좋게 한다.



## ▶ 건조의 목적

- ① 살청 역시 건조의 일종으로 차의 함유물질이 좋은 방향으로 변화 시킨다.
- ② 유념에서 만든 차의 외형을 고정 시킨다.
- ③ 3~6%의 수분을 유지(維持)시켜 변질을 막는다.

## ▶ 건조순서

- ① 1차 살청(건조) : 250~300C에서 수분함수율(水分含水率) 58~64% 유지한다.
- ② 2차 덩음 : 150C °에서 수분 함수율 40~45%, 손으로 만져서 탄력이 있고 약간의 끈적거림이 있어야 한다. 수분이 많으면 다시 유념 해도 좋다. 이 상태에서는 흥배기에서 건조하는 경우가 대부분이다.
- ③ 3차 덩음 : 110~120C °의 낮은 온도에서 약 20%의 수분함유. 손으로 만져서 단단한 촉감이 좋다.
- ④ 마무리 덩음 : 50~60C °의 낮은 온도에서 부서지지 않게 차와 차끼리 부딪쳐 분이나도록 뒤섞여 주는 게 좋다. 완성된 차는 3~6%로 수분을 유지하도록 한다. 수분함수량이 높을수록 맛은 좋으나 변질되기 쉽다.

## 마무리 덩음

### ⑤ 마무리

이상의 과정이 끝나면 밀봉(密封)해서 냉암소(冷暗所.)에 잘 보관 (保



## 1) 차의 보관의 의미(意味)

만들어진 차를 원상(原狀)의 상태에서 잘 보존함으로써 차의 기호성(嗜好性)과 기능성(機能性)을 최대한 보존하여 차가 지닌 본래의 색(色), 향(香), 미(味)를 유지하는데 그 의미(意味)가 있다.

일반적으로 차는 다른 건조식품과 마찬가지로 오랜 기간 동안 저장(貯藏)하기 위해 건조하여 보관(保管)하므로 미생물(微生物)에 의한 변질(變質)은 없으나 흡습성(吸濕性)이 강하여 상온(常溫)에서 오랫동안 놔두<sup>ㄱ</sup>을 때 급속히 변질된다. 특히 여름철에는 고온다습(高溫多濕)한 기후관계로 취급 중에 변질이 일어나기 쉽다.



## 2) 차의 변질(變質)에 관여(關與)하는 요소

### (1) 클로로필(엽록소·葉綠素)의 퇴색(退色)

차의 녹색의 주성분으로 차잎 중에 약 1%정도 함유하면서 차의 변질에 따라 감소한다. 클로로필은 열이나 광선에 의해 매우 불안정한 페오피틴으로 변하여 녹색을 갈변(褐變)시키기 때문에 차의 선명한 녹색을 유지하기 위해서는 0℃ 이하의 저온(低溫)에서 보관하는 것이 좋다.

### (2) 카테킨類의 변화

카테킨 성분은 차의 색, 맛, 향기에 관계하는 주요 성분이다. 변질된 차의 색(色)과 수색(水色)이 붉은색을 띠는 것은 카테킨류가 공기 중의 산소에 의해 자동적으로 산화(酸化)현상이 일어나 갈변(褐變) 물질(物質)로 변하기 때문이다.

### (3) 지질(脂質)

차의 지질성분은 리놀산과 리놀렌산이 함유되어 향기 및 묵은 냄새와 관련된다. 저장 중에 자동산화에서 생기는 변질 냄새와 저장 냄새의 원인이 된다.

### (4) 비타민 C의 산화

녹차 중에는 비타민C가 다량 함유 되어 다량 함유 되어있는데 질 되면 C도 산화되어 감소하게 된다. 비타민 C의 변질에는 산( )의 영향(影響)이 가장 크기 때문에 가능하면 산소가 없는 상태(保管)해야 한다.



### 3) 차의 변질 방지

- (1) 온도(溫度) - 요즈음은 냉장(冷藏)보관이 일반화 되어 있다.  
0~ 5°C 로 냉장고에 보관하는 것이 바람직하다.
- (2) 습도(濕度) - 습도는 카테킨류의 산화와 비타민C의 파괴를 쉽게 하므로 알루미늄 접착 필름을 사용하여 보관하거나 찻잎 중 의 수분을 3%이하로 하고 저장 시 습도도 55~65%가 적당하다.
- (3) 산소(酸素) - 산소에 의한 산화작용(酸化作用)을 막기 위해 진공포장 (眞空包裝) 또는 질소(窒素)가스를 충전(充電) 시 키는 방법이 있다.
- (4) 광선(光線) - 광선에 의한 엽록소 파괴와 지질의 산화를 막기 위 해서는 차광(遮光)이 잘 되는 포장(包裝) 재질(材質)을 사 용해야한다.
- (5) 이취(異臭) - 차는 냄새를 흡수(吸收)하는 작용이 매우 강하여 주변에 다른 냄새가 없도록 주의해야 한다.

#### 차의 저장방법(貯藏方法)

상온(常溫)에서는 알루미늄 박(箔) 혹은 플라스틱 필름 등으로 포장하는 방법이 있고 저온(低溫)에서는 진공(眞空)이나 질소 충



# 녹차의 제다과정

살청



유념



건조



2) 솥의 온도를 잰다



3) 살청



4) 유념



5) 6번째 유념



6



# 중국에서 생산되는 녹차

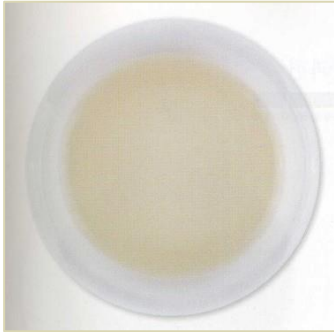
## 1) 용정차 (龍井茶) : 사봉 용정(獅峰 龍井)

채엽(采葉) → 살청(殺靑) → 유념(揉捻) → 건조(乾燥)

중국 녹차의 대명사로 중국 절강성 항주 서호 주변 산에서 생산 되는 차이다. 이 차를 마실 때는 유리컵을 이용하는데 녹색의 찻잎이 원형 그대로 보존되어 있는 모습을 즐기기 위해서이다.(명, 청시대 유명)

근래에는 항주보다 한 달 정도 일찍 찻잎을 딸 수 있는 광서 좡족자치구 계림에 있는 광서차엽과학연구소에서도 생산되고 있다. (편평형)





서호용정(西湖)

초청녹차: 서호용정(西湖), 벽라춘(碧螺春), 고저자순(顧渚紫荀)

홍청녹차: 황산모봉(黃山毛峰), 천목청정(天目靑頂), 태평후괴(太平猴魁)

증정녹차: 은시옥로(恩施玉露)



## 2) 황산모봉(黃山毛峰) : ----- 녹 차

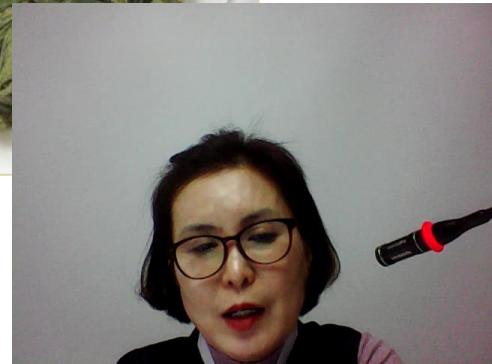
중국 안휘성의 5대 명 산 중이 하나인 황산에서 나는 차이다. 백호가 많이 나 있고 앞이 산과 같다 하여 모봉(毛峰)이라고 한다. 황산모봉차는 작고 흰 은빛 털이 있으며 맛이 신선하고 부드러우며 탕색은 투명감 있는 황록색이다.



탕색과 엽저



황산모봉(黃山毛峰)



### 3) 안길백차(安吉白茶) ----- 녹 차

절강성 안길시  
절강성 천목산 북쪽기슭, 해발 400m  
이상의 기복이 심한 삼림이 많은 곳  
에서 재배되고 있다.

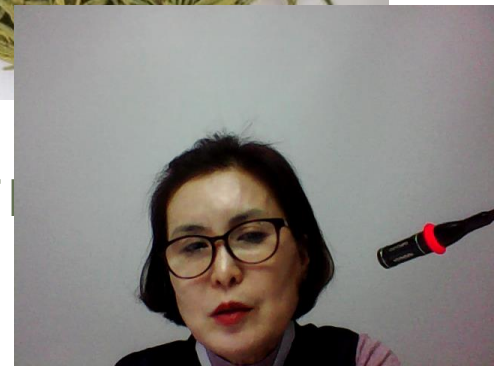
차잎은 엷은 황록색이지만 다른 차보  
다 하얗게 보이며 2~3번 우려면 그것  
이 현저히 나타난다.

아미노산함량이 일반 녹차보다 2배  
많아서 단맛이 나며 감칠 맛이 풍부  
하다.

탕색은 엷은 녹색이다



안길백차(安吉白茶)



## 2. 백 차(白茶, White Tea)

채엽(採葉) → 위조(萎凋) → 건조(乾燥)

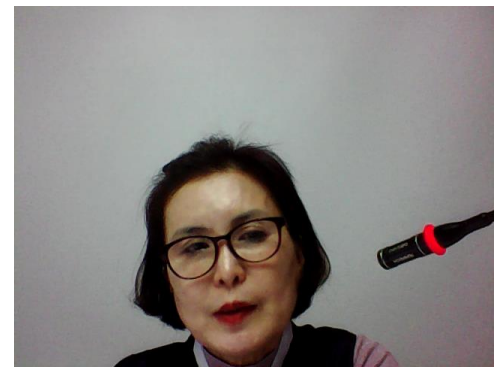
백차는 솜털이 덮인 차의 어린 싹을 따서 덫거나 비비기를 하지 않고 그대로 건조시켜 약간의 발효만 일어나기 때문에 간단하지만 숙련된 기술의 필요하다.

차잎이 은색의 광택을 낸다 향기가 맑고 맛이 산뜻하며 여름철에 열을 내려주는 작용이 강하여 한약재로도 많이 사용되고 있다.

중국 복건성(福建省)의 정화(政和), 복정(福鼎) 등이 주산지이다.  
24절기 중 청명(淸明) 전후 2일 사이에 걸쳐 제조한다.

백아차: 백호은침(白毫銀針)

백엽차: 백모단(白牡丹), 공미(貢眉),



# 백호은침(白毫銀針) :

복건성 복정시 정화현 생산



백차의 대표라고도 할 수 있는 차이다. 봄에 어린 싹만을 따서 만들기 때문에 찻잎 표면에 흰색의 솜털이 붙어 은백색이 나타나며 찻잔에 물을 부르면 하나씩 세워져 꽃잎이 춤을 추는 것 같고 향기로우며 개운한 맛이 난다.



백호은침(白毫銀針)의 탕색과 업저



# 백모단(白牡丹) :

복건성 정화현 건양시 송계현 복정시

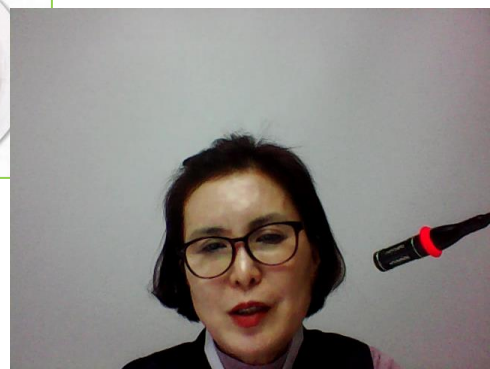
봄철에 따서 만드는데 '삼 백 (三白)' 이라 하여 삼, 백, 한 잎, 두 잎에 모두 각

각 흰 솜털이 나 있다. 맛은 그윽하며 뽕은 맛이 적어 순하다 탕색은 살구빛을 띠며 투명감이 있는 황색이다.

차잎은 진한 녹색이며 회색 빛이 보인다. 푸른 잎 속의 흰 싹이 마치 모란 꽃 같아 모단(牡丹)이라는 이름이 붙여졌다.(권곡형)



백모단(白牡丹)의 탕색과 엽저



## 수미(壽眉) :

복건성 건양시

일반적으로 녹색과 백호가 서로 섞여 있고 향긋하고 개운하며 신선하다. 성장 한 후의 큰 잎을 사용하기 때문에 미용에 좋은 성분이 있다하여 여성들에게 인기가 많다. (권곡형)



수미(壽眉)의 탕색과 엽저



### 3. 청차 (靑茶, Oolong Tea)

채엽(採葉) → ~~萎凋(萎凋)~~ → ~~교반(攪拌)~~ → ~~살청(殺靑)~~  
→ 유념(揉捻) → 건조(乾燥)

우리의 한자 발음으로 '오 룡 차 (烏龍茶)' 중국 발음으로 '우 룡 차' 는 녹차와

홍차의 중간으로 발효정도가 50%~55% 사이로 녹차와 홍차 중간의 차이다. 해서 반발효차(半醱酵茶)로 분류된다.

중국 남부의 복건성(福建省, 푸젠성)과 광둥성(廣東省, 광둥성), 그리고 대만에서만 생산되고 있는 중국 고유의 차로 송대에 제조된 용봉단차(龍鳳團茶)가 잎차형태로 변하면서 차잎의 모양이 까마귀와 같이 검고 용처럼 구부러져 있다고 하여 이처럼 불렀다는 설등 여러가지 주장이 있지만 그 이름이 북송시대의 기록에 나타나 있다.

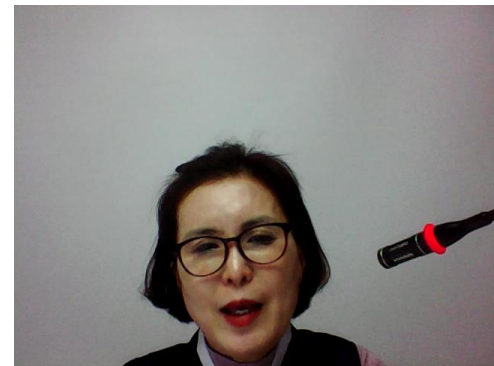


오롱차는 중국 복건성 무이산(武夷山)의 암차(岩茶)가 그 원류.

무이산은 산세 변화가 많아 36봉 72암 이며 해발 700미터에 붉은 색 사암으로 된 토양으로 무이암차의 찻잎 따는 기준은 잎이 완전히 펼쳐진 찻잎을 따나. 독특한 향기와 맛을 낼 수 없기 때문이다.

이러한 반발효차는 기름기가 많은 요리에 잘 어울린다. 느끼한 맛을 없애주며 소화를 도와주는 작용을 한다.

경발효차(輕醱酵茶)      중발효차(中醱酵茶)  
중발효차(中醱酵茶)      중발효차(重醱酵茶)



## 【 지역별 분류 】

민남오룡: 안계철관음, 안계황금계, 민남수선, 민남색종

민북오룡: 민북수선, 무이수선, 무이암차 (백계관, 수금귀,  
대홍포, 철라한, 육계)

광동오룡: 봉황단종, 봉황수선, 광동색종

대만오룡: 포종차, 고산오룡, 백호오룡, 대만철관음

## 【 품종별 분류】

수 선: 무이수선, 민북수선, 민남수선, 봉황수선

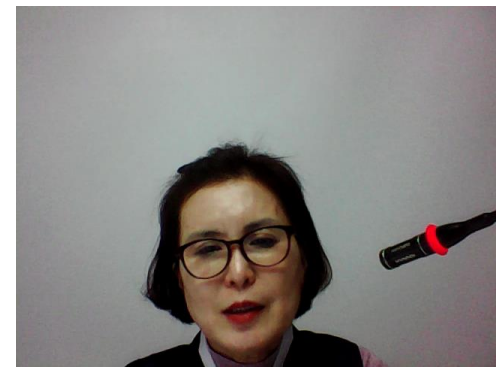
오 룡: 복건오룡, 대만오룡, 광동오룡

철관음: 안계철관음, 대만철관음

기 종: 무이기종, 봉황단종

색 종: 민남색종, 광동색종

포 종: 대만포종



# 6대 다류 탕 색



녹차



백차(백호은침)



청차(동정오룡)



홍차(기문홍차)



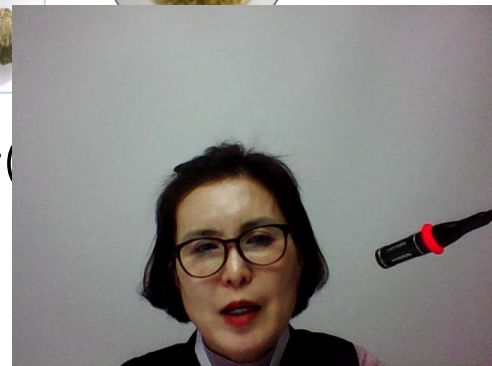
황차



흑차(육보차)



수공예차(

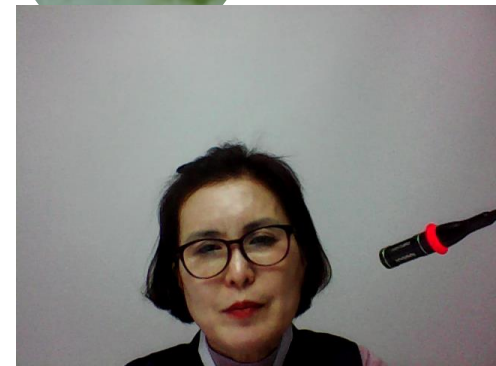


- (3) 말차(抹茶)

- ~~가루차는(말차)라고도 하는데 시루에 찌낸 찻잎을 그늘에서 말린 다음 맷돌로 미세하게 갈아 만든 차이다. 찻잎성분을 그대로 모두 섭취 할 수 있다.~~

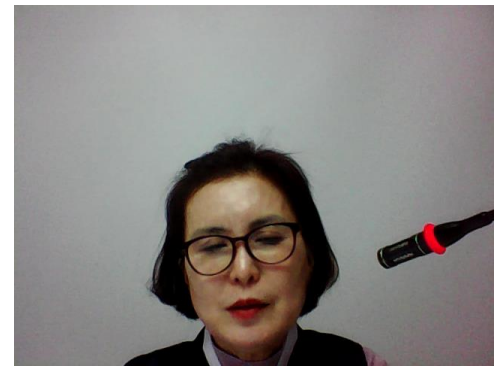
- 가루차는 떡차를 가루 내어 만들거나
- 잎차를 가루 내어 만들기도 하였다.

- ※ 특히 물에 녹지 않는 비타민 A, 토코페롤, 섬유질 등을 그대로 섭취할 수 있어 건강유지와 피로회복에 효과적이다



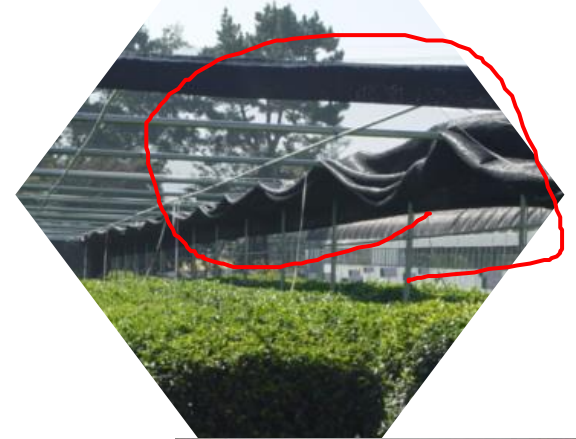
# 가루차(말차) 제다법

- ▲ 가루차는 생엽의 신선도가 매우 중요하다.
- ▲ 일반 차의 채엽과는 달리 채엽 1~2주일 전에 차광시설을 설치하여 약70% 정도 햇볕을 차광하여 5엽 정도 자랐을 때 찻잎만 한 잎씩 뜬다.
- ▲ 한 잎씩 뜬 것을 신속하게 찢는다. 찢 때는 일반 차와 달리 강하게 찢어야한다.
- ▲ 찢 찻잎을 냉각한 후 한 잎 한 잎 말리면서 건조시킨다.
- ▲ 건조한 차를 분쇄하여 가루로 만든다.
- 



# 차 광 재 배

- ~~• 차광재배를 통하여 떫은 맛을 내는 차의 카테킨 성분을 줄이고 섬유소를 부드럽게 만든다.~~
- 차의 단맛은 아미노산인 테아닌(theanine) 함량과 관계가 깊다.



# 말차(가루차)를 내는 과정



50cc의 뜨거운 물에  
2~3g의 말차를 넣고  
격불한다.

찾잎을 넣고 맷돌로 가루를 낸다.



(1) 불발효차(不醱酵茶) : 약 0~10% 정도

차잎에 열을 가열 해 산화작용을 방지 한 차.

일쇄차(日曬茶) : 차잎을 햇빛에 말려서 재다.

자비차(煮沸茶) : 끓는 물에 삶아서 산화 중지시킨 후 건조해서 만든다.

찜 차 (蒸製茶) : 시루에 찌 다음 건조시킨다.

볶음차(釜炒茶) : 뜨겁게 달군 솥에서 차잎을 볶아서 만든다.

증제차(蒸製茶) - 잎을 증기로 찜다. 색이 곱다.

옥로, 가루차(분말차=粉末茶)

(불발효차에는 비타민C가 많이 함유)

볶음차(부초차=釜炒茶) - 잎을 가마솥에 볶는다. 구수하고

맛과 향을 지녀 우리조상들이 즐겨 마셨다.

우리나라 전통 녹차, 중국의 용정차

채취 → 차잎 덪기 → 비비기 → 말리기

갈무리를 위한 열처리 저장



가, 2, 3, 4

중국의 백과사전인 『만보전서』를 정리한  
『다신전』

‘곡우 전후가 차 따기에 좋은 절기’

『동다송』

‘우리나라에는 입하를 전후한 시기가 차를 따기에 적합하다’

‘밤새워 구름 한 점 없이 하늘이 맑고 별이 빛나며 바람이 순  
조롭고 구름 한 점 없이 하늘이 맑고 별이 빛나며 하늘에서 맑은 이  
슬이 내리는 날’

『다신전』에서는 첫잎따기가 가장 좋은 때는 일창일기(一槍一旗)라  
고 쓰여있으나 실제로는 잎이 2장 일 때가 가장 좋고 三旗, 四旗 때가  
그 다음이다.

가, 2, 3, 4



---

## 차잎 따는 시기에 따른 분류

차잎은 따는 시기가 중요하여 지나치게 잎을 일찍 따면 차의 성품(性品)이 완전치 못하고 시기를 놓치면 다신(茶神)이 흩어진다고 하였다.

구름이 없는 맑은 날에 밤이슬을 흠뻑 머금은 잎을 따는 것이 상품(上品)이고 한 낮에 따는 것은 질이 떨어진다.



• **우전(雨前)** - 4월 20일 전후(前後)로 5일 정도 따는 차.  
• ~~우리나라는 곡우 5일 전에 따는 것을 작설차~~  
• ~~(雀舌茶)라 하는데 이는 잎의 모양이 참새의~~  
• ~~혀 모양과 비슷한것에서 나온 것이다.~~

• **세작(細作)** - 4월25일~5월5일 사이에 따는 차.  
• ~~곡우~입하 경에 따 차로 다 펴지지 않은 창~~  
• ~~(槍)과 기(旗)만 따서 만든 차 이다.~~

• **중작(中作)** - 5월5일~5월15일에서 20일 사이에 따는 차.  
• ~~잎이 다 자란 후 기가 펴진 잎을 1~2장 함께~~  
• ~~따서 만든 차이다.~~

• **대작(大作)** - 5월15일 이후에 따는 차.





# 차잎 따는 시기에 따른 분류

- 우전 : 곡우(절기이름) 전에 따는 고급차 4월 20일전 후
- 세작 : 4월 중순에 따는 차 (잎이 가늘다) 4월25일~5월5일
- 중작 : 5월 초순에 따는 차 (잎이 중간크기)  
5월5일~5월15일
- 대작 : 5월 중순에 따는 차 (잎이 크다) !



- 
- **1. 녹차 (綠茶 , Gareen Tea)**
  - 녹차는 불발효차로 차잎을 따서 바로 가열하여 만든 차이다.
  - 녹차는 녹색의 색상과 수색, 신선한 풋냄새가 특색
  - 한국 : 덪거나 찌다.
  - 중국 : 솥에서 덪는다.
  - 일본 : 증기로 찌다.  
(마이크로파등의 전자파를 이용하는 방법도 개발.)
  - 
  -



---

- 1) 우리나라 수제(手製) 녹차의 제다과정(製茶課程)

- 먼저 어린 찻잎을 정성껏 따서 모은다.

- (1)살청(殺靑)

- ① 생엽 속에 들어 있는 효소(酵素)의 활성(活性)을 파괴하여 발효(醱酵)를 억제하여 차의 성분)이 산화(酸化)되지 않도록 한다.

- ② 생엽의 풋내를 없애고 차향(茶香)을 돋군다.

- ③ 맛과 품질(品質)을 높이기 위해 차속의 성분을 변화시킨다.

- ④ 적당히 수분을 제거하여 찻잎을 부드럽고 탄력(力性) 있게 하여 유념(揉捻)하기 좋게 한다.



- 살청(殺靑)에 영향을 주는 조건

- ① 생엽의 신선도(新鮮度).
- ② 잎의 여린 정도.
- ③ 생엽량 : 약 500g
- ④ 살청시간 : 3분 정도.

- 살청방법(殺靑方法)

- ① 처음 솥의 온도(溫度)는 250도~300도, 3분 이내로 차의 온도는 약 70도이다.
- ② 차를 흐뜨르기를 많이 하고 충분히 솥에서 익게 한다.
- ③ 여린 잎은 수분이 많으므로 오래 살청하고 신 잎은 약하게 살청 한다.
- ④ 잘 된 살청은 잎이 검푸른 색이 나며 수분이 적고 익은 향기(香氣)가 나며 부드럽고 끈기가 생겨서 탄력(彈力)이 있다.
- ⑤ 살청이 되면 꺼내어서 즉시 흐뜨린다.



- 2) 유념(揉捻)

- ․ 유념의 목적

- ① ~~살청 된 잎은 비비기를 통하여~~ 수분(水分)을 균일(均一)하게 한다.
- ② 부피를 줄이고 세포조직(細胞組織)을 파괴하여 차의 성분이 잘 우려나게 한다.
- ③ 완성(完成) 된 차의 외형(外形)을 원하는 대로 할 수 있다.

- 유념할 때 택해야 할 것

- ① 잘 말아진 것은 갖고 말리지 않는 것은 버린다.
- ② 온전한 잎의 형태(形態)는 갖고 찢어지거나 부서진 것은 버린다.
- ③ 원하는 형태로 말린 것은 갖고 아닌 것은 버린다.

- 예 : 편형(扁形) - 납작하고 평평한 것. 주형(株形) - 구슬모양.



## • 유념 할 때 주의 점

- ① 살청한 후 재빨리 흐뜨려 식힌다.
- ② 어리고 좋은 잎은 낮은 온도에서 유념)하고 크고 신 잎은 뜨거울 때 유념한다.
- ③ 처음에는 약하게 살살 비비다가 어느 정도 수분이 골고루 퍼져서 끈기가 생기면 강하게 유념한다. 弱·强·弱 으로 밀었다가 잡아당기는 동작 을 반복한다.
- ④ 유념하여 덩어리가 뭉쳐지면 잘 풀어 헤쳐서 산화(酸化)가 일어나지 않도록 한다.
- ⑤ 잘 풀지 않으면 둥근 형태로 말려서 길고 가는 것보다 안에 수분을 많이 함유하고 있어 건조(乾燥)가 끝나 포장을 했을 때 변질 되는 의이 이 된다.
- ⑥ 기계 유념 시 약 30분 정도를 하기 때문에 손 유념의 강 정성스럽게 한다.



---

- 3) 건조(乾燥)

- 건조과정에는 차의 수분을 제거하여 차의 모양을 완성시키고
- 맛과 향을 좋게 한다.



- **건조의 목적**

- ① 살청 역시 건조의 일종으로 차의 함유물질이 좋은 방향으로 변화 시킨다.
- ② 유념에서 만든 차의 외형을 고정 시킨다.
- ③ 3~6%의 수분을 유지(維持)시켜 변질을 막는다.

- **건조순서**

- ① 1차 살청(건조) : 250~300 °C에서 수분함수율(水分含水率) 58~64% 유지한다
- ② 2차 뒤음 : 150 °C에서 수분 함수율 40~45%, 손으로 만져서 탄력이 있고 약간의 끈적거림이 있어야 한다. 수분이 많으면 다시 유념 해도 좋다. 이 상태에서는 흥배기에서 건조하는 경우가 대부분이다.
- ③ 3차 뒤음 : 110~120 °C의 낮은 온도에서 약 20%의 수분함유. 손으로 만져서 단단한 촉감이 좋다.
- ④ 마무리 뒤음 : 50~60 °C의 낮은 온도에서 부서지지 않게 차와 차끼리 부딪쳐 분이 나도록 뒤섞여 주는 게 좋다. 완성된 차는 3~6%로 수분을 유지하도록 한다. 수분함수량이 높을수록 맛은 좋으나 변질되기 쉽다.
- **마무리 뒤음**
- ⑤ 마무리
- 이상의 과정이 끝나면 밀봉(密封)해서 냉암소(冷暗所)에 잘 보관(保管)한다.



- 차의 보관의 의미(意味)

- 만들어 진 차를 원상(原狀)의 상태에서 잘 보존함으로써 차의 기호성(嗜好性)과 기능성(機能性)을 최대한 보존하여 차가 지닌 본래의 색(色), 향(香), 미(味)를 유지하는데 그 의미(意味)가 있다.
- 일반적으로 차는 다른 건조식품과 마찬가지로 오랜 기간 동안 저장(貯藏)하기 위해 건조하여 보관(保管)하므로 미생물(微生物)에 의한 변질(變質)은 없으나 흡습성(吸濕性)이 강하여 상온(常溫)에서 오랫동안 놔두었을 때 급속히 변질된다. 특히 여름철에는 고온다습(高溫多濕)한 기후관계로 취급 중에 변질이 일어나기 쉽다.



## 2) 차의 변질(變質)에 관여(關與)하는 요소

- (1) **클로로필(엽록소·葉綠素)**의 퇴색(退色)
  - 차의 녹색의 주성분으로 차잎 중에 약 1%정도 함유하면서 차의 변질에 따라 감소한다. 클로로필은 열이나 광선에 의해 매우 불안정한 페오피틴으로 변하여 녹색을 갈변(褐變)시키기 때문에 차의 선명한 녹색을 유지하기 위해서는 0 °C 이하의 저온(低溫)에서 보관하는 것이 좋다.
- (2) **카테킨類**의 변화
  - 카테킨 성분은 차의 색, 맛, 향기에 관계하는 주요 성분이다. 변질된 차의 색(色)과 수색(水色)이 붉은색을 띠는 것은 카테킨류가 공기 중의 산소에 의해 자동적으로 산화(酸化)현상이 일어나 갈변(褐變) 물질(物質)로 변하기 때문이다.
- (3) **지질(脂質)**
  - 차의 지질성분은 리놀산과 리놀렌산이 함유되어 향기 및 묵은 냄새와 관련된다. 저장 중에 자동산화에서 생기는 변질 냄새와 저장 냄새의 원인이 된다.
- (4) **비타민 C**의 산화
  - 녹차 중에는 비타민C가 다량 함유 되어 다량 함유 되어있는데 차가 변질 되면 C도 산화되어 감소하게 된다. 비타민 C의 변질에는 산소(酸素)의 영향(影響)이 가장 크기 때문에 가능하면 산소가 없는 상태로 보관(保管)해야 한다.



### 3) 차의 변질 방지

- (1) 온도(溫度) - 요즈음은 냉장(冷藏)보관이 일반화 되어 있다.
  - 0~ 5 °C 로 냉장고에 보관하는 것이 바람직하다.
- (2) 습도(濕度) - 습도는 카테킨류의 산화와 비타민C의 파괴를 쉽게 하므로
  - 알루미늄 접착 필름을 사용하여 보관하거나 차잎 중 의 수분을 3%이
  - 하로 하고 저장 시 습도도 55~65%가 적당하다.
- (3) 산소(酸素) - 산소에 의한 산화작용(酸化作用)을 막기 위해 진공포장 (眞空包裝) 또는 질소(窒素)가스를 충전(充電) 시 키는 방법이 있다.
- (4) 광선(光線) - 광선에 의한 엽록소 파괴와 지질의 산화를 막기 위 해서는 차광(遮光)이 잘 되는 포장(包裝) 재질(材質)을 사 용해야한다.
- (5) 이취(異臭) - 차는 냄새를 흡수(吸收)하는 작용이 매우 강하여 주변에
  - 다른 냄새가 없도록 주의해야 한다.
- **차의 저장방법(貯藏方法)**
  - 상온(常溫)에서는 알루미늄 박(箔) 혹은 플라스틱 필름 등으로 포장 (包
  - 裝)하는 방법이 있고 저온(低溫)에서는 진공(眞空)이나 질소 충전 (充電)
  - .



---

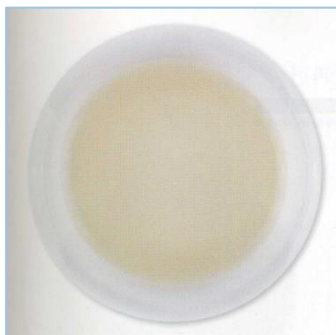
- 중국에서 생산되는 녹차

- 1) 용정차 (龍井茶) : 사봉 용정(獅峰 龍井)

- 채엽(採葉) → 살청(殺靑) → 유념(揉捻) → 건조(乾燥)

- 중국 녹차의 대명사로 중국 절강성 항주 서호 주변 산에서
- 생산 되는 차이다. 이 차를 마실 때는 유리컵을 이용하는데
- 녹색의 찻잎이 원형 그대로 보존되어 있는 모습을 즐기기
- 위해서이다.(명, 청시대 유명)
- 근래에는 항주보다 한 달 정도 일찍 찻잎을 딸 수 있는 광서
- 좡족자치구 계림에 있는 광서차엽과학연구소에서도 생산되
- 고 있다. (편평형)





서호용정(西湖)

~~초청녹차: 서호용정(西湖), 벽라춘(碧螺春), 고저자순(顧渚紫荀)~~

~~홍청녹차: 황산모봉(黃山毛峰), 천목청정(天目青頂), 태평후괴(太平猴魁)~~

~~증청녹차: 은시옥로(恩施玉露)~~



## 2) 황산모봉(黃山毛峰) :-----녹차

중국 안휘성의 5대 명 산 중이 하나인 황산에서 나는 차이다. 백호가 많이 나 있고 잎이 산과 같다 하여 모봉(毛峰)이라고 한다. 황산모봉차는 작고 흰 은빛 털이 있으며 맛이 신선하고 부드러우며 탕색은 투명감 있는 황록색이다.



탕색과 엽저



황산모봉



### 3) 안길백차(安吉白茶) -----녹차

절강성 안길시  
절강성 천목산 북쪽기슭, 해발 400m  
이상의 기복이 심한 삼림이 많은 곳  
에서 재배되고 있다.

차잎은 엷은 황록색이지만 다른 차보  
다 하얗게 보이며 2~3번 우려면 그것  
이 현저히 나타난다.

아미노산함량이 일반 녹차보다 2배  
많아서 단맛이 나며 감칠 맛이 풍부  
하다.

탕색은 엷은 녹색이다



안길백차(安吉





## 녹차 요구르트팩

- 녹차의 미백효과와 요구르트의 보습효과가 결합해 보습보충한 피부를 만들어준다. 가루녹차 5~6큰술, 요구르트 반 개를 섞어 걸쭉하게 만든다. 얼굴에 깨끗한 거즈를 덮고 눈과 입 주위를 피해 얼굴과 목 주위에 팩을 펴 바른다. 팩이 다 마르면 거즈를 떼어낸 뒤 미지근한 물로 씻어낸다.

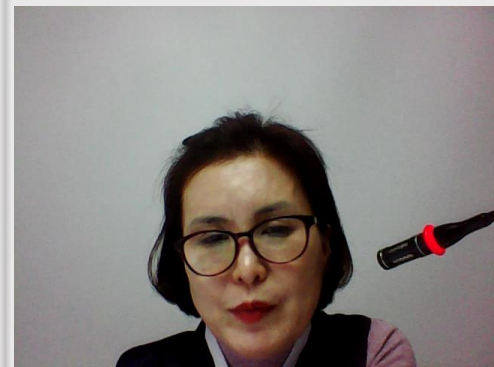


- 냄새 제거

- 녹차는 강력한 탈취(脫臭)작용이 있어 집안의 각종 냄새를 없애는데도 탁월하다. 특히 부엌에서 나는 각종 음식 냄새 제거에 효과적. 어패류와 함께 냉장고에 보관하여 비린내를 제거하고 김치통에 가루녹차를 솔솔 뿌려두면 김치 냄새가 사라진다.

- 충치 (蟲齒) 예방

- 가루녹차를 이용하여 양치질을 하면 충치 예방에 효과적이다. 물 100ml당 녹차가루 1g을 섞어 칫솔질을 하면 충치 예방은 물론 입 냄새 및 입안의 각종 염증도 제거할 수 있다. 강력한 살균작용이 있어 잇몸이 부었을 때도 효과적이다.



- 지혈 (止血) 작용
- 상처 소독과 지혈에도 효과적이다. 칼에 베었거나 ~~넘어져 피가 날 때~~ 녹차가루를 ~~상처 부위에 발라주면~~ 살균은 물론 피가 빨리 멈춘다.
- 무좀 치료
- ~~무좀 증세가 나타나면~~ 가루녹차를 진하게 끓인 뒤 거즈에 적셔서 환부에 붙여두거나 세숫대야에 차 끓인 물을 넣고 발을 담그면 녹차의 폴리페놀 성분에 의한 살균(殺菌)작용으로 인해 무좀균의 증식을 막게 된다.



출처:

차와 인류의 동행.조기정,이경희  
다도인성교육.서은주.ucn

고맙습니다

---

