



日
本
茶

JAPONSKÝ ČAJ

Japonský čaj – nihonča

Čaj (o-ča) je tradičním nápojem Japonců a neodmyslitelnou přirozenou součástí jejich kultury i každodenního života. Občerstvuje mezi aktivitami všedního dne, doprovází výtečnou japonskou kuchyni a plní důležitou funkci v japonské pohostinnosti. V kavárnách a restauracích sice Japonci často pijí kávu nebo černý čaj, ale zelený čaj si nejčastěji připravují doma, předkládají svým hostům a ve většině případech se čaj nabízí obchodním partnerům a návštěvám v japonských firmách. Japonský zelený čaj (*nihonča*, *rjokuča*) je přírod-

ní extrakt z lístků čajovníku, šetrně zpracovaných s využitím tradičních postupů i vyspělé technologie, nápoj nádherné zelenožluté až sytě zelené barvy, svěží vůně, vynikající chuti a mnoha blahodárných účinků. Ve vlastnostech japonského čaje se odráží také prostředí krásné a čisté přírody, ve které se pěstuje. Na jaře, v době, kdy jsou čajovníky obalené mladými zářivě zelenými lístky, skýtají čajová pole pohled, který se svou nádherou může srovnávat s kvetoucími sakurami či podzimními barvami hrajícími listy japonských javorů.

Japonský čaj obsahuje mnoho aktivních látek, které jsou pokládány za zdraví prospěšné, obzvláště pro moderního člověka sužovaného stresem a chorobami pramenícími ze současného životního stylu. Jeho chuť je harmonickou kombinací delikátní složky zvané *umami*, odvozené od aminokyseliny, která se nazývá theanin, svíravé složky, kterou dodávají čaji katechiny, a hořkosti, kterou vytváří kofein.

Specifickou vůni a chuť dodávají japonskému čaji jak klimatické podmínky, tak zejména po staletí tříbená technika pěstování, zpracování a přípravy.

Ve světě převažuje představa, že japonský čaj je jednoduše čaj zelený. Drtivou většinou v produkci i spotřebě zelený čaj opravdu převládá, ale bylo by škoda nepoznat, jak pestrou

Čajovník čínský (*Camellia sinensis sinensis*, (L.) O. Kuntze)

škálou druhů zelených, ale i jiných čajů rozmanitých charakteristických rysů se Japonsko po více než tisíc let dlouhé historii pěstování a zpracování čaje může pochlubit. Věříme, že tentokrát informační bulletin pomůže probudit i prohloubit zájem o tuto krásnou oblast japonské kultury.

Historie čajové kultury v Japonsku

POČÁTKY ČAJOVÉ KULTURY V JAPONSKU

Zeměpisná i historická relativní izolovanost Japonska s sebou nesla omezený přístup k informacím a Japonci přirozeně museli využít každého vzácného kontaktu s cizími zeměmi. Zároveň jim však toto omezení dalo také možnost rozvíjet a zdokonalovat vše nové svým vlastním způsobem, čehož je čaj vynikajícím příkladem. První čaj se do Japonska dostal z Číny nejspíše už za vlády císařovny Suiko (554–628) současně s buddhismem a čajová kultura se zde pak vyvíjela prostřednictvím japonských buddhistických mnichů, kteří do Číny jezdili na studijní cesty. Dovezená semena a čajovníky se v Japonsku dále kultivovaly a vytvářely se nové druhy i svébytné způsoby zpracování.

Nejčastěji se uvádějí zhruba tři fáze pronikání čaje do Japonska. V té první, od 8. století, přišel z Číny dynastie Tchang lisovaný čaj (*danča*), který se před konzumací rozdrtil na prášek a vařil ve vodě. Mezi významné mnichy, kteří se zasloužili o počátky pěstování čaje v dnešní oblasti Kansai a zejména v Kjótu patřili Saičó (767–822), zakladatel sekty Tendai,

a Kúkai (774–835), zakladatel sekty Šingon. Z Číny byla v této době také dovezena první monografie podrobně popisující pěstování a přípravu čaje, jejímž autorem byl čínský učenec Lu Yu (733–804). Čaj, kterému se připisovaly léčivé účinky, byl však tehdy záležitostí pouze japonského císařského dvora a buddhistických chrámů. Styky s Čínou poté na nějakou dobu ustaly a pěstování i pití čaje jakožto léku přežívalo jen v buddhistických chrámech.

Ve druhé fázi začal být čaj do Japonska uváděn koncem 12. století zásluhou zenových mnichů, kteří velmi často podnikali cesty do Číny a oceňovali povzbuzující účinky čaje při meditacích. Do Japonska přivezli práškový čaj z provincie Če-ťiang, který se pil rozmíchaný v horké vodě. Za spolehlivý počátek intenzivního pěstování čaje v Japonsku lze patrně pokládat rok 1191, kdy mnich Eisai (1141–1215), zakladatel zenové sekty Rinzai, přivezl z Číny do Japonska semena čajovníku. Ta údajně zasel u chrámu Senkódži v Hirado a u chrámu Rjósendži na hoře Sefuri na ostrově Kjúšú a také je předával dalším mnichům, kteří je

přinesli i do jiných oblastí. Eisai pak nadále spolu s zenovým učením šířil pití čaje a propagoval jej jako lék, který zaručuje dlouhověkost a pomůže od únavy při meditacích. V roce 1211 napsal *Kissa jódžóki* („Pojednání o prospěšnosti pití čaje“), spis, který je považován za první japonskou knihu o čaji a který velice přispěl k zvýšení zájmu o čaj. Kultura pití čaje se v tomto období rozšířila z buddhistických chrámů zejména v Kjótu a v Kamakuře také mezi vojenskou šlechtu, která si oblíbila čajové dýchánky. V okruhu mnichů postupně vznikaly první koncepce čajového obřadu (*ča no ju*). Tehdejší čaj měl podobu *tenča*. To zname-



ná, že sklizené a propařené lístky se nehnětly, ale rovnou sušily. Těsně před konzumací se *tenča* mlel na prášek. Koncem historického období Kamakura (1185–1333) začaly být mezi samuraji populární soutěže v rozpoznávání různých druhů čaje, které byly inspirací z Číny Jižních Sungů. V roce 1350 už byly mezi významnými pěstitelskými oblastmi uváděny Kjóto, Jamato, Iga, Ise, Suruga a Musaši. Čaj se pěstoval také v podstatně chladnější severní oblasti Ibaraki. Je známo, že se používalo náčiní jako metlička *časen*, dóza *nacume* nebo litinové konvičky a přenosná ohniště. V roce 1403 se u chrámu Tódži v Kjótu prodával „jeden doušek čaje za jeden sen“ (setina jenu) a začínaly vznikat první čajovny (*čaja*). Oproti okázalým čajovým soutěžím, kterým se oddávala vojenská šlechta, začal v období Muromači (1333–1573) buddhistický mnich a mistr čaje Murata Šukó (1422/23–1502) prosazovat čajový obřad, který zdůrazňoval krásu jednoduchosti a jako hlavní účel pohostinnost.

Třetí fáze vývoje čajové kultury v Japonsku se počítá od 16. století, kdy do oblasti Urešino na ostrově Kjúšú přišla z mingské Číny metoda zpracování čajových lístků zahříváním v kovových pánvích zvaná *kamairi*. Tento čaj se již připravoval louhováním lístků v horké vodě. Pití čaje zaznamenalo od 16. století významný rozvoj jakožto záležitost umění a filozofie. Pokračovatel Muraty Šukóa, obchodník Take no Džóó (1502–1555), vytvořil základy čajového obřadu známého pod názvem *wabiča*. V 80. letech 16. století obchodník Sen no Rikjú (1522–1591) zdokonalil koncepci čajového obřadu, který zahrnoval také principy prosté elegance *wabi*. Čajový obřad odráží japonský vkus krásy jednoduchosti a přístup k životu, pro který je typické smíření s vsudypřítomnou pomíjivostí a neopakovatelností okamžiku, souznění s přírodou a úcta k ní. Tento způsob myšlení se odráží v mnoha uměleckých disciplínách; v malířství, v keramice, stavební i zahradní architektuře, v aranžování květin (*ikebana*), v kaligrafii, v poezii, ale také v kuchyni. „Cesta čaje“ se těšila i podpoře šógunů. Svá sídla vybavovali prostory pro čajový obřad a drželi si v přízni významné učitele tohoto umění. Každý rok putoval z Udži velkolepý průvod poslá s čajem pro šóguna.

VÝZNAMNÉ MILNÍKY

V polovině 16. století byla v Udži vyvinuta metoda pěstování, která spočívala v zakrývání čajovníků na určitou dobu před zahájením sklizně. Vznikl japonský čaj *mačča* krásné zářivě zelené barvy a výrazné chuti, který se od těch dob používá při čajových obřadech.

Roku 1738 vyvinul Nagatani Sóen, pěstitel a výrobce čaje z Udži, způsob zpracování lístků pomocí horké páry a následným hnětením do tvaru jehliček, který dal vzniknout speci-



ficky japonskému čaji *senča* s typickými těsně svinutými lístky, uchovávacími si zelenou barvu. Čajové lístky zpracovávané předchozí hrubší metodou měly nejednotný vzhled a jejich barva byla nahnědlá. Postupně se čaj stal dostupným i nižším vrstvám obyvatelstva, a to z velké části také zásluhou mnicha jménem Kójúgai (1675–1763), známého však spíše jako Baisaó, který je považován za otce varianty čajového obřadu, při kterém se tento čaj používá místo práškového čaje *mačča*.

Jiný výrobce z Udži, Jamamoto Kahei, vymyslel roku 1835 postup pro pěstování špičkového čaje *gokuro*. Vyspělé „metody z Udži“ se rozšířily do celého Japonska.

Dalším významným milníkem byl v koncem 90. let 19. století počín lékaře, obchodníka a objevitele Takabajašio Kenzóa, který mimo jiné sestavil i stroj na hnětení lístků. Mechanizace a její další zdokonalování zjednodušila řadu fází zpracování čaje a zároveň přispěla ke stabilizaci kvality.

Ve druhé polovině 20. let 20. století se stalo předmětem vědeckého zkoumání chemické složení čaje, které prokázalo prospěšné účinky čaje na lidské zdraví. Zejména *senča* pak začala získávat na stále větší popularitě a zakořeníla v každodenním životě Japonců.

ČAJ JAKO VÝVOZNÍ ZBOŽÍ

Holandská Východoindická společnost už v roce 1610 vyvezla z přístavu Hirado v Nagasaki do Evropy první japonský čaj, konkrétně *kamairiča* z Urešino. Země se pak na více než dvě století téměř zcela uzavřela stykům se zámorím. Zahraniční obchod se začal plně rozvíjet až v roce 1858, kdy šógunát v Edu uzavřel obchodní smlouvu se Spojenými státy a později také s Ruskem, Anglií a Francií. V roce 1859 se u příležitosti otevření přístavů Nagasaki, Jokohama a Hakodate z Japonska vyvezlo 181 tun čaje, poprvé také do USA, a ve stejném roce vyvezla obchodnice Óura Kei z Nagasaki do Anglie 6 tun čaje. Celkem v roce 1859 oficiálně odplulo 240 tun japonského čaje na trhy v zahraničí. Čaj se stal vedle surového hedvábí druhým nejdůležitějším vývozním artiklem.

Po tzv. restauraci Meidži (1868) byl vývoz čaje podporován vládou a vyváželo se především do USA. V období Meidži (1868–1912) došlo z velké části právě díky exportu k velkému pokroku v produkci čaje i k nárůstu rozlohy čajových polí a tehdejší *senča* už byla zhruba stejná jako ta, kterou pijeme dnes. Roku 1899 byl otevřen přístav Šimizu v prefektuře Šizuoka, kam se pak soustředil obchod z přístavů Jokohama a Kóbe. Největšího objemu vývozu bylo dosaženo v roce 1917, kdy se vyvezlo 30 102 tun čaje především do severní Ameriky. Následně však začal vývoz stagnovat a koncem 20. let se pohyboval kolem 10 tisíce tun.

Po druhé světové válce export na krátkou dobu ožil spolu s novým odbytištěm v Africe. Ačkoliv se objem vývozu do Spojených států už v dřívější míře obnovit nepodařilo, vyváželo se i nadále především tam, mnohem méně pak do Kanady a Velké Británie. Po válce se nejvíce vyvezlo v roce 1954 (17 178 t), nejméně v roce 1991 (253 t).

Z důvodu extrémního zpřísnění pravidel EU pro dovoz potravin je od roku 1999 vývoz do evropských zemí velmi stížen, a to přes stoupající popularitu japonského čaje v těchto zemích, povzbuzovanou zájmem o zdravotní účinky čaje. Export čaje je v současné době podporován prostřednictvím projektů japonské vlády a postupně stále stoupá. V roce 2012 činil jeho objem 2351 t. Nejvíce čaje se vyváží do USA (48 %), dále na Taiwan (11 %), do Singapuru (11 %), Kanady (6 %) a Thajska (5 %).



Ukázka označení beden s čajem určeným k vývozu, používaného od 2. poloviny 19. století do 20. let 20. století



Druhy japonských čajů

Ruční hnětení, tzv. temomi

Kromě zelených čajů má v Japonsku poměrně silnou pozici také tzv. „fermentovaný“ (správnější je označení „zoxidovaný“) čaj červený (*kóča*), který je zde v Evropě znám jako „černý“; někteří pěstitelé vyrábějí polofermentované oolongy (*úronča*) a velmi dlouhou historii mají různé rustikální druhy čajů (například *kjóbanča*, *batabatača*) s neobvyklými způsoby přípravy, jejichž tradice se dochovala ve venkovských oblastech. Snahy výrobců o co největší rozmanitost nabídky a zvýšení poptávky se navíc v posledních letech odrážejí v zavádění různých inovačních metod zpracování. V převážné většině jsou však japonské čaje nefermentované (zelené) a podle použitých částí lístků, doby sklizně, způsobu pěstování i zpracování po sklizni a dalších kritérií je lze rozdělit zhruba následujícím způsobem:

PROPAŘOVANÉ (MUŠISEI):

SENČA 煎茶 / **TEMOMIČA** 手揉み茶

Mladé lístky z první sklizně se ihned po sběru propařují, čímž se zachová jejich krásná čerstvá světle zelená barva. V dalších procesech zpracování se lístky hnětou, tvarují a suší a na závěr se obvykle připravují směsi žádoucí chuti. Dobrá *senča* se vyznačuje rovnováhou vůně, chutě *umami* a přiměřené svíravosti. *Senča* standardní kvality je v Japonsku nejkonzumentovanějším typem zeleného čaje. V omezené míře se čaj hněte i ručně a nazývá se *temomiča*.

FUKAMUŠI SENČA 深蒸し煎茶

Lístky se propařují asi dvakrát tak déle než u běžného čaje *senča*, což má za následek

mnohem větší rozrušení jejich tvaru, ale zvýrazní se tak barva a chuť.

GJOKURO 玉露

Lístky čaje *gjokuro* mají velmi tmavě zelenou barvu, nálev je naopak velmi světle zelený. Má výjimečně nasádlou chuť s výraznou delikátní složkou *umami* a minimální svíravostí díky stínění čajovníků rýžovou trávou, rákosem či v poslední době spíše speciální tkaninou po dobu asi 20 dnů před zahájením sběru mladých lístků. Patří mezi luxusní čaje.

KABUSEČA かぶせ茶

Podobně jako v případě *gjokuro* se čajové keříky s mladými lístky zakrývají, avšak na kratší dobu. Vlivem zastínění mají lístky tmavě ze-

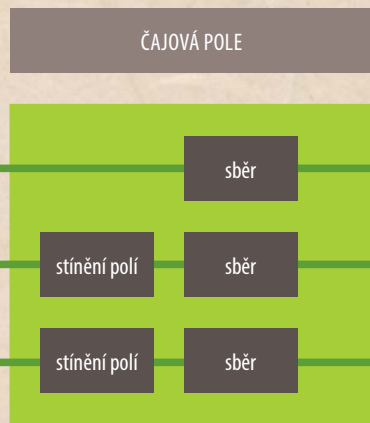
lenou barvu a chuť je velice bohatá na složky *umami*.

TENČA → MAČČA 碾茶 → 抹茶

Sklizené lístky se po propařování rovnou suší a vzniká polotovar zvaný *tenča*. *Tenča* se mele na nesmírně jemný prášek krásné zelené barvy, který se nazývá *mačča* a používá se při čajovém obřadu. Nápoj *mačča* se připravuje šleháním prášku s horkou vodou pomocí bambusové metličky (*časen*) a pije se z velkých misek. Tímto způsobem dochází ke konzumaci podstatné části původního listu. Množství vyrobeného prášku je kvůli poměrně velké náročnosti mletí vždy velmi malé a cena kvalitního čaje *mačča* je velice vysoká. Jemný prášek je obzvláště náchylný k vlhnutí a pohlcování pachů, a proto je žádoucí opatrné skladování a hlavně rychlá konzumace.

TAMARJOKUČA 玉緑茶

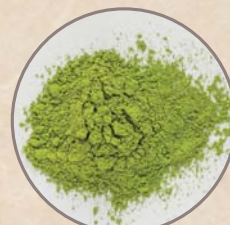
Zpracovává se podobně jako *senča*, avšak na rozdíl od něj se lístky v závěrečné fázi již nesvinují do tvaru jehliček, takže si ponechávají pokroucený tvar. Někdy se tento čaj nazývá také *guriča* a je typický zejména pro oblasti severního a středního Kjúšú. Vyniká nízkou svíravostí a jemností chuti.



GJOKURO



TEMOMIČA



MAČČA



SENČA



TENČA



KABUSEČA



FUKAMUŠI SENČA

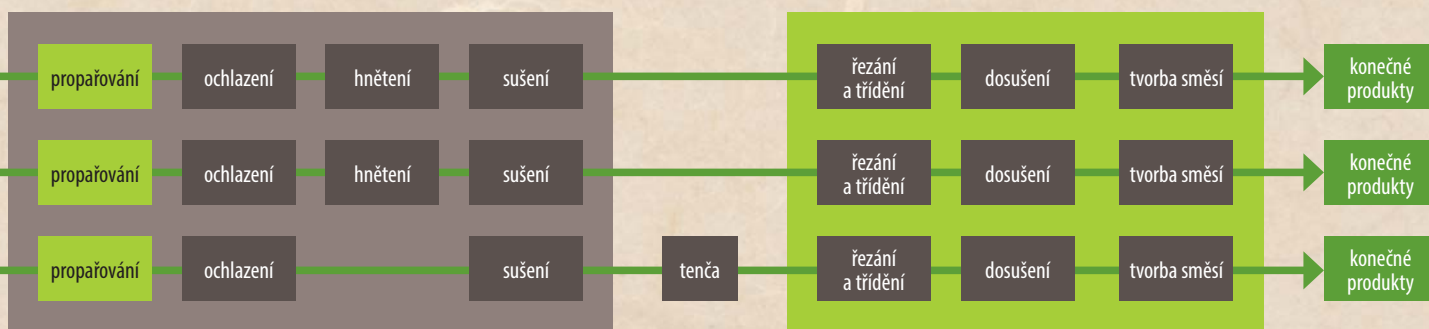


TAMARJOKUČA

Příklad postupu výroby nejtypičtějších japonských čajů

ZÁVOD NA ZPRACOVÁNÍ SUROVÉHO ČAJE (ARAČA)

ZÁVOD NA ZPRACOVÁNÍ KONEČNÉHO PRODUKTU (RAFINACE)



BANČA 番茶

Z větších lístků sklizených ke konci léta či později se podle stejného postupu jako *senča* zpracovává čaj *banča*. Vyniká výraznou chutí a osvěžující lehkostí. Čaj pro běžné pití. Někdy tak bývají označovány i větší lístky vytřídění při zpracování *senča*, které jsou dle svého vzhledu (připomínajícího lístky vrby) nazývány *janagi*.

MEČA 芽茶 / KONAČA 粉茶

Při finálním zpracování nejlepších lístků z první a druhé sklizně na čaje *gjojuro* nebo *senča* se vytřídí malé koncové výhonky, které sice vynikají vysokou kvalitou a výraznou chutí *umami*, ale pro svůj tvar drobných kulíček jsou ze zmíněných čajů odstraněny tříděním a prodávají se samostatně. Stejně tak je vytříděna drť lístků vzniklá při zpracování, která se pak prodává jako *konača*.

KUKIČA 茎茶

Při výrobě *gjojuro* a *senča* jsou přístroji z lístků vždy odstraněny řapíky (*kuki*). Extrakt z těchto řapíků je chutným nápojem s charakteristickou vůní a nasládlostí. Řapíky z nejkvalitnějších lístků na *gjojuro* se nazývají *karigane*. Silnější hnědočervené řapíky se

v některých obchodech prodávají pod názvem *bóča*.

DÁLE ZPRACOVANÉ:

HÓDŽIČA 焙じ茶

Pražený čaj hnědé barvy, který patří k nejoblíbenějším. Zpravidla se praží *senča*, *banča* a *kukiča*. Je příjemně aromatický, karamelové vůně, ve které mohou být zřetelné ovocné tóny. Pražení při vysoké teplotě kolem 200°C eliminuje kofein a tannin, tedy hořkost a svíravost, a zvýrazňuje vůni. Pro nízký obsah kofeinu a přístupnou chuť se často podává také dětem.

GENMAIČA / MAČČAIRI GENMAIČA

玄米茶, 抹茶入り玄米茶

Mísený s praženou rýží, případně rýžovými pukanci. Používá se většinou *senča* nižší kvality, někdy i s příměsí *mačča*. Silně aromatický čaj, kombinace pražené rýže se zeleným čajem je velice specifická a zdařilá.

ZAHŘÍVANÉ (KAMAIRI):

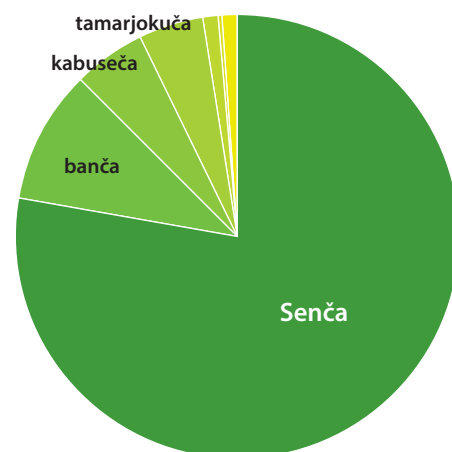
KAMAIRIČA (KAMAIRISEI TAMARJOKUČA)

釜炒り茶 (釜炒り製玉緑茶)

Zpracování je podobné jako v případě propařované *tamarjokuča*, avšak místo působení

proudu páry jsou lístky v přímém kontaktu s horkým povrchem kovové nádoby.

PRODUKCE ČAJE V JAPONSKU PODLE DRUHŮ



senča	77.90%
banča	9.80%
kabuseča	5.20%
tamarjokuča	4.70%
tenča	1.10%
gjojuro	0.30%
ostatní	1%



BANČA



KUKIČA



GENMAIČA



KAMAIRIČA



MEČA



KONAČA



HÓDŽIČA



MAČČAIRI GENMAIČA

ZE STATISTIKY

Celková plocha čajových polí v Japonsku: **45 900 hektarů**

Množství produkce: **85 000 tun***

Domácí spotřeba si drží stále zhruba stejnou úroveň. S rostoucí popularitou japonské kuchyně ve světě, kterou podpořil její zápis na seznam nehmotných památek UNESCO v roce 2013, roste vývoz japonského čaje (za posledních 10 let se ztrojnásobil).

Spotřeba čajových lístků: **318 g na osobu za rok****

Spotřeba čajových nápojů v plastových lahvích: **17,4 l na osobu za rok*****

* 2012, Ministerstvo zemědělství, lesnictví a rybolovu

** 2011, Ministerstvo vnitřních záležitostí a komunikací

*** 2012, Japan Soft drink Association

Jame 八女

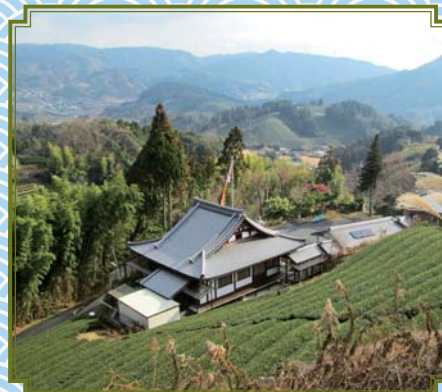
(prefektura Fukuoka)

Čajová pole prefektury Fukuoka leží zejména v oblasti Jamečó, dále například u okolí Hošinomura a Kurogimači. Počasí má na chuť čaje výrazný vliv. Mlhy se zde střídají se slunečními paprsky a čaje mají výrazné složky delikátní chuti (*umami*). Horské vesničky Hošinomura patří prvenství v objemu produkce čaje *gajokuro* – vyrábí se zde asi polovina celojaponské produkce tohoto typu čaje.

Udži 宇治

(prefektura Kjóto)

Čaje z okolí města Udži, zejména z oblastí Wazuka a Jamaširo, mají pověst velice luxusních čajů. Vyrábí se zde především *senča* jasně zlatavé barvy, ale nejznámější je oblast výrobou čajového prášku *mačča* (největší produkce v Japonsku) a čajů *gajokuro* nejvyšších kvalit. Známa je také místní specificky aromatická *banča* (*kjóbanča*) z lístků, které zbydou po sběru těch nejlepších na výrobu *senča* a *gajokuro*.



Čajové pole v Udži

Urešino 嬉野

(prefektura Saga)

Více než 60% surového čaje ze všech polí v prefektuře Saga se používá k výrobě *tamarjokuča*, z toho většina je pařená. Počátky pěstování čaje v této oblasti údajně položil mnich Eisai, když na úpatí hory Sefuri zasel semena čajovníku, ale má se také za to, že čaj pro vlastní potřeby si přinesl hrnčič, který v roce 1440 připlul do Japonska z kontinentu.

Kumamoto 熊本

(prefektura Kumamoto)

Z prefektury Kumamoto pochází velice kvalitní čaje *senča*, *tamarjokuča* a *kamairiča*. Místní lidé pijí nejvíce pařený čaj *tamarjokuča*, někdy také nazývaný *guriča*, jehož charakteristickým rysem je svěží chuť, nasládllost a bohaté aroma. Čajová pole se nacházejí v nížinách i v horských oblastech této prefektury s dostatkem vláhy a podnebím ideálním pro pěstování čaje.

Kagošima 鹿児島

(prefektura Kagošima)

Prefektura Kagošima je po Šizuocce druhá v objemu produkce čaje. Typická je zejména *senča* velmi osvěžující vůně a známý je místní vývoj různých kultivarů. Kagošima také zahajuje sklizeň čaje v Japonsku, a to již začátkem dubna. Nejslavnějšími čajovými značkami jsou Čiranča, Mizobeča a Sacumača, jejichž názvy pocházejí z názvů regionů, ve kterých se pěstují. Mnoho polí je v nížinách, což přináší výhody pro efektivitu sběru.

Mijazaki 宮崎

(prefektura Mijazaki)

Lístky čaje z prefektury Mijazaki se zpracovávají nejčastěji jako *senča*. Vyrábí se i *tamarjokuča* a hornaté oblasti na severozápadě prefektury jsou známé prvenstvím ve výrobě *kamairiča*. Úrodná půda a dostatek slunečních paprsků i srážek tvoří skvělé podmínky pro pěstování a sklízí se zde od jara až do podzimu. Pro čaj z Mijazaki je typická výrazná chuť a vůně, ale také rozmanitost: kromě nejčastějšího kultivaru *jabukita* se zde pěstuje mnoho dalších kultivarů s různými specifiky.



Čajové pole v Kagošimě



první polovina dubna

KALENDÁŘ SKLIZNĚ

- ❖ první sklizeň (*ičibanča*, *šinča*): od 10. března – trhají se světle zelené první jarní lístky, které na čajovniku vyrostly po dlouhém zimním odpočinku. *Šinča* („nový čaj“) je také název pro celé období první sklizně. Vše nové a první v Japonsku značí štěstí, proto i první čaj má své zvláštní postavení. Kromě nádherné barvy se vyznačuje osvěžující vůní a nasládlou lahodnou chutí.
Čaj sklizený 88 dní po 4. únoru, nebo-li po prvním jarním dni lunárního kalendáře, se nazývá *hačidžū hači ja* („osmdesát osm nocí“) a říká se, že kdo se jej napije, zajistí si pevné zdraví na celý rok.
- ❖ druhá sklizeň (*nibanča*): od 1. června – lístky, které vyrostou jen asi měsíc a půl po první sklizni, patrná je oproti prvnímu čaji ztráta na kvalitě chuti a vůně. Obsahuje více katechinů i kofeinu, chuť je proto svíravější a hořkost zřetelnější.
- ❖ třetí sklizeň (*sanbanča*): od 1. srpna – v některých oblastech se už třetí ani čtvrtá sklizeň neprovádí a rovnou se sklízí podzimní a zimní *banča*.
- ❖ čtvrtá sklizeň (*jonbanča*): od 11. září
- ❖ podzimní a zimní *banča*: od 21. října
- ❖ zimní a jarní *banča*: od 1. ledna

Murakami 村上

(prefektura Niigata)

Čaj lehké a vlivem velkých teplotních rozdílů na začátku jara lahodně nasládlé chuti se slabou svíravostí. Jedná se o čaj z nejsevernější ekonomické produkce; pěstuje se v oblasti s velkým množstvím sněhových srážek, která průměrnou teplotou 11 stupňů ještě těsně splňuje podmínky pro komerční pěstování čaje. Díky chladu dochází k mírnější asimilaci oxidu uhličitého a čaj proto obsahuje méně tříslovin.

Sajama 狭山

(prefektura Saitama)

Čajová značka oblasti Kantó. Díky specifické metodě dosušování lístků za vyšších teplot je pro čaj z oblasti Sajama typická výrazná chuť a vůně. Protože se jedná o chladnější oblast než je např. Šizuoka nebo Kjúšú, sklízí se pouze dvakrát v roce. Hlavními pěstitelskými regiony v prefektuře Saitama jsou města Iruma, Tokorozawa a Sajama.

Šizuoka 静岡

(prefektura Šizuoka)

Produkce čaje v prefektuře Šizuoka je největší v Japonsku (tvoří 40% celkové domácí produkce). V prefektuře je řada oblastí z přírodního hlediska ideálních pro pěstování čaje, jako například náhorní plošina Maki no hara, úpatí hory Fudži, okolí řek Abe, Tenrjú nebo Ói atd. Typické jsou pro oblast čaje *senča*, v poslední době zejména hluboce spařené *senča* (tzv. *fukamušiča*), které se vyznačují slabší svíravostí. Okabe je známé výrobou čaje *gjokuro*.

Ise 伊勢

(prefektura Mie)

Pěstování čaje v Ise má tisíciletou tradici. V rozsahu produkce zastává třetí místo a drží si prvenství ve výrobě čajů *kabuseča* z polí, která jsou částečně zastíněná (30% japonské produkce tohoto typu čaje pochází z Ise). Dále se zde vyrábějí hluboce spařené *fukamušiča*. Čaje *kabuse* jsou známé zřetelnou delikátní chutí, která pochází od hojně zastoupené látky theanin dodávající čaji lehkou nasládlou chuť.



Čajové pole s horou Fudži v Šizuoka

日本全国主なお茶の産地の図
Nejznámější oblasti produkce

Složení a účinky japonského zeleného čaje

Účinky čaje na zdraví jsou prokázány stáletými konzumacemi, moderními vědeckými výzkumy i statistikami. Má se za to, že čaj byl ze začátku užíván právě jako lék a až později se rozšířilo pití čaje jako osvěžujícího nápoje, který zahání žízně. Tradičně se mělo vždy za to, že čaj ve formě nápoje pročištěje organismus, povzbuzuje duši a zklidňuje mysl. Moderní věda dospěla

k závěru, že zelený čaj má antibakteriální a antivirové účinky, zřejmě upravuje trávení, snižuje krevní tlak a cukr v krvi. Patrně působí jako prevence rakoviny a pravděpodobně mírně pomáhá předějit také senilitě.

Čaj mimo níže uvedené hlavní složky obsahuje například také saponiny, fluor, draslík, vápník, fosfor, hořčík, železo a vlákninu. Ta

se sice podobně jako vitamíny A a E v čajovém nálevu vyskytuje jen minimálně, více však v čajích *fukamuši* obsahujících velké množství fragmentů čajových lístků a nejlépe ji do těla dostaneme pitím práškového čaje *mačča* nebo konzumací vylouhovaných lístků, které jsou doslova pokladnicí výživných látek ve vodě nerozpustitelných.

HLAVNÍ SLOŽKY ČAJE A JEN NĚKTERÉ Z JEJICH ÚČINKŮ

katechiny (druh polyfenolů, svíravé složky čaje)	snižují „špatný“ cholesterol, mají antibakteriální a antivirové vlastnosti, potlačují pachy, zabraňují vzniku zubního kazu
kofein (hořká složka čaje)	má povzbuzující účinky, působí diureticky, povzbuzuje spalování tuků
vitamin C	působí jako antioxidant, uvolňuje stres, pomáhá předcházet nachlazení
vitamin B	podporuje metabolismus cukrů a aminokyselin
kyselina γ -aminomáselná (GABA)	snižuje krevní tlak
flavonoidy	působí jako prevence zápachu z úst
polysacharidy	snižují hladinu krevního cukru
vitamin E	antioxidant, prevence stárnutí
theanin (druh aminokyseliny, složka lahodné chuti, tzv. <i>umami</i>)	snižuje krevní tlak, má uklidňující účinky

Jak připravit dobrý čaj

Každému člověku chutná něco jiného a každý si čaj připravuje způsobem, jaký mu nejlépe vyhovuje. Z vlastností různých druhů čaje lze vyvodit určitá obecná pravidla, jejichž dodržování umožní naplno využít všechny potenciál daného čaje, ale i tak se návody japonských výrobců a prodejců na přípravu jednotlivých čajů liší, a to jak pokud jde o množství lístků i vody, tak o teplotu a dobu louhování. Pokud nemáme zkušenosti, nejlépe je řídit se podle návodu uvedeném na obalu konkrétního čaje, případně radou zkušeného prodejce. Faktory, které významně ovlivňují chuť nálevu jsou kvalita a teplota vody a množství a kvalita lístků. Při teplotě mezi 40 a 60°C se uvolňuje *umami*, teplota mezi 60 a 80°C dá vyniknout svíravosti čaje a teplota kolem 90°C zase zvýrazní aroma.

Na přípravu japonských čajů se hodí měkká voda. V případě kohoutkové vody je lepší, aby se voda na čaj kvůli odstranění nežádoucí pachuti chloru alespoň 3–5 min vařila a pak byla zchlazena na požadovanou teplotu. Čím kvalitnější čaj, tím více obsahuje aminokyselin a jeho *umami* je výraznější. Aby se co nejvíce potlačila svíravost čaje a zvýraznila *umami*, měly by být nejlepší čaje extrahovány ve vodě nižší teploty. U čajů nižší kvality je cílem vyzdvihnout zejména jejich aroma a zároveň dosáhnout přiměřené svíravosti, což umožňuje voda

ORIENTAČNÍ NÁVODY NA PŘÍPRAVU NĚKTERÝCH ČAJŮ (PRO JEDNU OSOBU):

čaj	množství lístků	teplota vody	množství vody	doba louhování
<i>senča</i> (běžný)	3 g	80–90°C	90 ml	1 min
<i>senča</i> (velmi kvalitní)	3 g	70°C	60 ml	1,5 min
<i>fukamuši senča</i>	3 g	70°C	60 ml	30 s
<i>gjakuro</i> (běžný)	3 g	60°C	20 ml	2 min
<i>gjakuro</i> (velmi kvalitní)	3 g	50°C	20 ml	2,5 min
<i>kabuseča</i>	3 g	60°C	30 ml	2 min
<i>banča, hódžiča, genmaiča</i>	4 g	100°C	130 ml	30 s

vyšších teplot. V letních měsících příjemně osvěží čaj louhovaný po delší čas ve zcela studené, případně ledové vodě. K tomu můžeme použít vhodnou balenou minerální vodu nebo převařenou a vychlazenou vodu z vodovodu. Kvalitní čaj louhovaný ve studené vodě má velice lahodnou nasládlou chuť.

Připravujeme-li čaj *senča* pro 2–3 osoby, množství lístků by mělo být asi 2–3 g na osobu. Pro 5–10 lidí postačí 2 g na osobu. K dosažení správné teploty můžeme použít teploměr. Nejjednodušší způsob jak vodu zchladit je nalít ji z konvice do šálků, které tím také žádoucím způsobem temperujeme, a poté do konvičky s lístky nebo případně ještě jednou přelit do jiného šálku a pak zpět a do šálků či přímo do konvičky podle toho, jak moc potřebujeme vodu zchladit. Vylouhovaný čaj pak rozléváme postupně do šálků po troškách (do šálku A, pak do šálku B, znovu do A, znovu do B atd. až do

vyprázdnění konvičky), abychom docílili stejné chuti i množství ve všech šálcích. Rozléváme do poslední kapky, abychom si zajistili dobrou chuť dalších nálevů. Při nich pak můžeme čas louhování zkrátit přibližně na třetinu a teplotu vody vždy mírně zvýšit. Podle kvality čaje a správnosti postupu si můžeme vychutnat 2–6 nálevů. Každý bude trochu jiný.



Návod na přípravu čaje SENČA



1
Do šálků nalijeme horkou vodu a necháme zchladnout. V případě velmi kvalitního čaje asi do 70°C, v případě běžného do 80°C.



2
Do konvičky nasypeme čaj. (v případě dvou šálků asi 2–3 g na osobu)



3
Vychladlou vodu z šálků vylijeme do konvičky a necháme louhovat. Kvalitnější čaj asi 1,5 minuty, běžný čaj přibližně 1 minutu.



4
Čaj do šálků rozléváme po troškách a na několikrát, aby byla chuť ve všech stejná. Sléváme do poslední kapky.

ČAJ LOUHOVANÝ VE STUDENÉ VODĚ

Do nádoby o objemu 1 l nasypeme asi 15 g lístků čaje, zalijeme vystydlou převařenou či nesyčenou minerální vodou a v chladničce necháme louhovat 3–6 hodin podle druhu čaje a podle chuti. Před podáváním je vhodné čaj lehce zamíchat, aby byla chuť celého nálevu stejná. Když se lístky opět usadí na dně, opatrně rozléváme. Lze také použít japonské porcovací sáčky, které sami naplníme lístky. Takové sáčky jsou k dostání v některých specializovaných prodejnách s čajem.

DOMÁCÍ PŘÍPRAVA ČAJE MAČČA

Práškový čaj *mačča* se připravuje v misce pomocí bambusové metličky (*časen*). Nejprve do misky vložíme *časen*, zalijeme jej trochou vody, aby ji nasákl a při šlehání se nepolámal. Do vyprázdněné misky vložíme asi 2 g prášku *mačča*, zalijeme asi 40 ml horké vody (asi 80°C), uchopíme misku do jedné a *časen* do druhé ruky a pečlivě rozšleháme. Pohyb by měl být podobný, jako kdybychom psali písmeno „m“



Jak čaj skladovat

Největším nepřítelem čaje je vlhkost, kterou velmi snadno pohlcuje. Proto je nejlepší čaj po otevření co nejdříve spotřebovat. Pokud jsme nenačatý čaj delší dobu skladovali v chladničce, před otevřením je nutné jej nejprve nechat zahřát na pokojovou teplotu. Po otevření už se nedoporučuje dávat čaj do chladničky, protože čaj velmi rychle ztrácí na kvalitě.



Různé způsoby využití čaje

Pití čajového nálevu či konzumace dezertů a pokrmů, ve kterých funguje jako vynikající ochucovadlo, jsou široce známými metodami využití čaje. Za pozornost stojí ale i další, tradiční i nové způsoby využití inspirované různými vlastnostmi čajovníku i zpracovaných lístků.

Zaoblené řady čajovníků na polích ve svahu představují velice působivý krajinný prvek a zároveň mohou posloužit jako ochrana před sesuvy půdy. V minulosti se sázely také podle polí, kde plnily funkci větrolamů. Ve městech se čajovníky vysazují jako okrasný prvek a neopomínají je ani tradiční umění miniaturních stromků *bonsai*. Dřevo čajovníku je velice tvrdé a nalézá využití ve výrobě různých uměleckých předmětů. Květy čajovníku nevykávají jen krásou, ale také velmi příjemnou vůni a mohou posloužit k přípravě nápoje. Ve vlasové i pletové kosmetice (mýdla, krémy apod.) se hojně používají extrakty z lístků čaje, ale také olej ze semen čajovníku. Některé látky obsažené v čaji se využívají také ve farmaceutickém průmyslu mimo jiné na různé preparáty na hubnutí. Čaj se dále

používá jako přírodní barvivo a v textilu se pak kromě příjemné barvy uplatňují deodorizující a antialergenní vlastnosti čaje.

Celá řada způsobů využití čaje se dá uplatnit i v domácnosti. Vylouhovanými lístky můžeme například hnojit venkovní rostliny a čajové lístky, které jsme zapomněli použít k pití a jejich čerstvost už dávno vyprchala také nemusíme vyhazovat. Miska s lístky čaje v lednici či kupříkladu stará ponožka s lístky čaje vložená do boty pohltí nežádoucí pachy a *kukiča* zahříváný nad svíčkou příjemně provoní byt. Zestárlý čaj můžeme také zabalit do kapesníku, ponožky či punčochy, zavázat a ponořit do koupele nebo čajem můžeme smývat vlasy. Velmi tím prospějeme pokožce se sklony k svědění. Účinky každodenního oplachování obličje čajem se na pleti také projeví. Antibakteriální vlastnosti katechinů rozšiřují využití silného vylouhovaného čaje při čištění různých předmětů jako je například kuchyňské prkénko, ale nejen tam. Kloktáním čajem můžeme předcházet nachlazení. K tomu se výborně hodí zejména levnější čaj *banča*, který obsahuje větší množství katechinů.

RECEPTY S ČAJEM

Níže uvádíme několik možností využití japonského čaje v domácí kuchyni. Práškový zelený čaj *mačča* je jako přísada do dezertů nesmírně populární i mimo Japonsko, ale zajímavé chuťové zážitky nabízí také velice aromatický pražený čaj *hódžiča*. Čaj však může být složkou jídel nejen sladkých, a proto pro inspiraci uvádíme také recept na těstoviny s pestem z vylouhovaných čajových lístků a na tradiční jednoduchý japonský pokrm *očadzuke*.

První z receptů pro tento Bulletin laskavě poskytl šéfkuchař rezidence velvyslance Japonska v České republice, pan GIICHI TAKASAWA.



Mačča pěna podle šéfkuchaře Giičiho Takasawy



Kulatá forma o průměru 18 cm nebo více malých kulatých misek

želatina v prášku 10 g
voda 50 ml
mačča 2 lžičky
mléko 300 ml
cukr 40 g
smetana ke šlehání 150 ml
cukr do šlehačky . . . 1 polévková lžička

Želatinu promícháme s vodou. Do misky nasypeme prášek *mačča*, který pečlivě rozmícháme v části mléka

(asi 3 lžičce). Přidáme i zbytek mléka a zelenou tekutinu přemístíme do kastrůlku. Přisypeme 40 g cukru a vaříme tak, aby mléko nedosáhlo varu. Přimícháme želatinu. Pak směs přecedíme a za stálého míchání vychladíme v lázni s ledem až zhoustne. Do smetany přidáme lžičku cukru a vyšleháme dotuha. Šlehačku natříkrát přidáme do zchladlé směsi mléka a želatiny. Vše nalijeme do formy nebo do misek a vychladíme v lednici. Ozdobíme ovocem.

Mačča dort z krémového syra

Kulatá forma o průměru 18 cm

krémový sýr 300 g
cukr 140 g
smetana na šlehání 200 ml
celá vejce 2 kusy
žloutky 4 kusy
hladká mouka (prosátá) 3 lžičce
mačča (prosátý) 15 g

Troubu předehřejeme na 150 stupňů i s hlubším plechem umístěným do střední polohy. Sýr prošleháme s cukrem. Po jednom přidáváme vejce i žloutky a pokaždé vždy důkladně prošleháme. Přidáme mouku s práškem *mačča* a promícháme. Na

závěr pomalu za stálého míchání přidáme smetanu. Uvaříme asi 2 l horké vody. Směs přelijeme přes hustý cedník přímo do formy a formu zespoda obalíme alobalem tak, aby se do ní nedostala při pečení voda. Připravenou horkou vodu nalijeme na hluboký plech v rozpálené troubě, opatrně do vody vložíme naplněnou formu a dort pečeme stále při 150 stupních. Po hodině dort vydáme vody a z trouby, shora přikryjeme dobře utěsněným alobalem a necháme dojít až do zchladnutí. Poté dort umístíme do lednice a před podáváním nahřátým nožem po obvodu a zespoda oddělíme od formy.

POZNÁMKY: Dort můžeme ozdobit jakoukoliv čokoládovou polevou a ovocem. My jsme jej zalili bílou čokoládou smíchanou se šlehačkou 2:1 a s práškem *mačča*

v barevně i chuťově žádoucím poměru. U tohoto dortu lze experimentovat s délkou pečení. V případě, že máte raději trochu tužší a sušší konzistenci, můžete dort péci i déle, ale pouze do chvíle, kdy je špejle zapíchnutá do dortu suchá. Nedoporučujeme však zvyšovat teplotu. Nechcete-li, aby povrch dortu zhnědl, přikryjte jej alobalem.

Mačča sušenky

máslo pokojové teploty 90 g
hladká mouka 200 g
cukr 100 g
vejce 1 ks
mačča 10 g

Troubu předehřejeme na 170 stupňů. Máslo utřeme v míse s cukrem, přidáme vejce prošlehané vidličkou, do mísy prosejeme mouku s *maččou* a zpracujeme těsto. To zabalíme do fólie nebo vložíme do igelitového sáčku a přibližně na hodinu dáme odpočinout do lednice. Chceme-li použít vykrajovátko, vyválíme pak těsto na tloušťku 3–5 mm. Bez vykrajovátek postupujeme tak, že z těsta uděláme váleček a nakrájíme jej na 3–5 mm silná kolečka. Pečeme 15–20 minut. Dáváme pozor, aby sušenky nezhnědly.



Mačča brownies, neboli „greenies“

Čtverhranná forma 20 x 30 cm

bílá čokoláda	300 g
máslo	100 g
hladká mouka	120 g
cukr	100 g
vejce	3 ks
mačča	20 g
smetana na šlehání	70 ml
prášek do pečiva	4 g



POZNÁMKY: Čokoláda se smícháním se šlehačkou velmi snadno srazí. Je proto potřeba důsledně dbát, aby obě ingredience měly přibližně stejnou teplotu. Pokud už ke sražení dojde, nezoufejte, přidáním šlehačky a rychlým promícháním se to dá spravit, ale pralinka bude trochu jiná, měkčí. Máte-li k dispozici praženou sojovou mouku (*kinako*), můžete jí pralinky poprášit. S čokoládou a čajem *hódžiča* tvoří dobrou kombinaci. V receptu lze experimentovat s množstvím *hódžiča* i s obsahem kaka v čokoládě.



Troubu předehřejeme na 160 stupňů. Formu vyložíme papírem. Máslo a bílou čokoládu rozpustíme nad párou. V míse dobře promícháme rozpuštěnou směs s cukrem a vejci. Přidáme smetanu a znovu dobře promícháme. Prosejeme mouku, prášek *mačča* a prášek do pečiva, vše smícháme a nalijeme do formy. Pečeme 30–40 minut. Začne-li povrch hnědnout, přikryjeme formu alobalem.

Čokoládové pralinky s hódžiča

Čtverhranná dóza o rozměrech přibližně 18 x 13 cm

hořká čokoláda	175 g
co nejtučnější smetana ke šlehání ...	100 ml
<i>hódžiča</i>	8 g

Formu vyložíme papírem na pečení. Čokoládu nalámeme na malé kousky a za pomalého míchání gumovou stěrkou rozpustíme ve vodní lázni o teplotě 50 stupňů. Do malé kastrůlky nalijeme šlehačku a přisympeme lístky *hódžiča*. Přivedeme k varu, vypneme vařič a necháme pod pokličkou asi 5 minut louhovat. Poté scedíme, důkladně vyždímáme lístky, doplníme šlehačku tak, aby jí bylo zase 100 ml a necháme zchladnout na 50 stupňů. Pomalu přilijeme takto ochucenou šlehačku k čokoládě a opatrně zamícháme. Hotovou směs nalijeme do formy a necháme v lednici hodinu tuhnout. Pak vyndáme čokoládu z formy a nahřátým nožem ji nakrájíme na kostičky.

Těstoviny s krevetami a omáčkou pesto z čajových lístků

(pro 4 osoby)

těstoviny	400 g
krevety	1 balíček

(na omáčku)

vylouhované čajové lístky (<i>senča</i>)	50 g
česnek	1 stroužek
sůl	1/2 polévkové lžíce
piniová semínka	25 g
kvalitní olivový olej	100 ml



Nejprve uvaříme těstoviny a lehce opražíme piniová semínka. Krevety omyjeme, osušíme a osmahneme na troše olivového oleje. Opražená semínka, čajové lístky, česnek, 100 ml olivového oleje a sůl rozmixujeme v kuchyňském robotu. Hotovou omáčku na pánvi spojíme s těstovinami a s krevetami a necháme prohřát. Podáváme.

POZNÁMKY: Chuť čaje v tomto jídle nevynikne, ale příjem katechinů a dalších výživově zajímavých látek je zajištěn. Škoda vylouhované lístky vyhodit. Při přípravě omáčky lze dle chuti přidat do robotu také 20 g parmezánu; v tom případě může být žádoucí omezit přidávanou sůl. Opražíme-li piniových semínek více, můžeme jimi hotový pokrm také ozdobit.

Množství odpovídá přibližně čtyřem porcím

Očadzuke

(jedna porce)

uvařená rýže	1 miska
opečený losos	1 plátek
nakládaná švestka <i>umeboši</i>	3 ks



jarní cibulka nakrájená na kolečka ... podle chuti (asi 1 polévková lžíce)
 pražená sezamová semínka ... podle chuti (asi 1/2 polévkové lžíce)
 jemné *kacuobuši* (nastrouhané vločky ze sušené ryby *kacuo*) ... podle chuti (asi 1 polévková lžíce)
 na tenké nudličky nastříhaná polovina plátku *nori* z lisovaných mořských řas
 šálek uvařeného zeleného čaje

Umeboši zbavíme jadérek a nakrájíme je na malé kousky. Plátek lososa zlehka rozdrobíme vidličkou. Do větší misky dáme rýži, k ní přidáme *kacuobuši*, cibulku, sezamová semínka, *umeboši*, lososa a nudličky z *nori*. Přisolíme, přelejeme zeleným čajem a podáváme. Do čaje můžeme pro výraznější chuť přidat instantní prášek *daši*, pak ale opatrně se solí, prášek je slaný. Někdo rád přidá i japonský strouhaný křen *wasabi*.



Trendy v konzumaci japonského čaje

V období rychlého hospodářského růstu, který Japonsko nastartovalo v 50. letech 20. století, byla spotřeba čaje v Japonsku na svém vrcholu. V 70. letech však zaznamenala velké změny. V té době vznikaly a šířily se nápojové automaty, fastfoodové restaurace a také samoobsluhy s nepřetržitou či prodlouženou otevírací dobou, nabízející kromě smíšeného zboží také mnoho druhů občerstvení. Japonská strava se velmi rychle rozrůžňovala a westernizovala a s ní také nápoje. Spolu s rostoucím počtem různých domácích i importovaných nápojů, které svou novostí lákaly zejména mladou generaci, začal zájem o tradiční zelený čaj připravovaný v konvičce mírně klesat.



Mačča zmrzlina (vlevo)



Hódžiča (vlevo) a mačča s exotickým kokosovým mlékem a tapiokou

Jeden z největších japonských výrobců nápojů tehdy přišel s myšlenkou přenést zelený čaj do plechovek, aby mohl být k dispozici kdykoliv a kdekoliv. Zprvu nebylo lehké docílit zachování čerstvé chuti čaje. Až po mnohaletém výzkumu byly v roce 1985 představeny plechovky zeleného čaje *senča* a v 90. letech se na trh dostaly plastové lahve s čajovými nápoji různých druhů, které nad plechovkami posléze převládly. Tyto čajové nápoje, jejichž nabídka je dnes nesmírně široká a neustále obměňovaná a jimž nelze upřít řadu praktických výhod, pevně zakořenily v každodenním životě Japonců a významným způsobem ovlivnily jejich stravovací kulturu.

Posledních 40 let se objem výroby čaje pohybuje mezi 80 a 100 tisíci tunami. Mění se však charakter konzumace. Spíše než tradičně připravovaný sypaný čaj zažívají v současné době viditelný boom různé potravinářské, ale i jiné produkty obsahující zelený čaj, a to nejen v Japonsku, ale i v zahraničí. Konec 20. století zaznamenal také růst zájmu o rustikální čaje. Vzrostl počet obchodů s čajem, kde se zároveň čaj spolu s tradičním cukrovím podává – pravděpodobně i díky zvýšenému zájmu o zdraví prospěšné účinky čaje.

V zahraničí se zelený čaj obecně těší stále větší oblibě. Téměř ve všech zemích jeho spotřeba stoupá. V důsledku toho i statistiky vývozu



Časoba: japonské pohankové nudle soba s čajem

japonského čaje vypadají pozitivněji než údaje o domácí spotřebě – vývoz se za posledních 10 let zdesetinásobil. Jasný růst je zaznamenáván v poptávce po práškovém čaji *mačča*, jehož popularita až závratně stoupá také celosvětově, a spolu s tím také objem jeho vývozu. Nejedná se přitom o oblíbenost pití *mačča* či čajového obřadu; téměř všichni se spotřebuje v potravinářském průmyslu jako ochucovadlo. Zejména oblíbený v Japonsku i ve světě je v cukrářství, kde se uplatňuje jako přísada zmrzlin, dortů, sušenek, čokolád, bonbónů a dalších cukrovinek. Toho využívají také majitelé kaváren, čajoven a cukráren – před cukrárnami s čajovými laskominami například v Kjótu se tvoří zástupy lidí zejména mladší generace. S prosperitou těchto obchodů kontrastuje skutečnost, že mnoho současných mladých domácích ani nemá konvičku na přípravu čaje, přestože většina lidí uznává, že chuť čerstvě připraveného čaje je nejlepší. Mnoho lidí však v dnešní zrychlené době považuje tradiční metodu přípravy za příliš náročnou a odrazuje je také složitá likvidace použitých lístků.

Lze však již pozorovat různé iniciativy, které mají za cíl zvýšit zájem o tradiční čaj a jeho spotřebu. Ministerstvo zemědělství, lesnictví a rybolovu podporuje čajový průmysl v prosazování oblastních čajových značek a různých nových způsobů konzumace čaje i vědecký výzkum zaměřený na hledání dalších způsobů jeho využití například ve zdravých potravinářských výrobcích či v kosmetice. Výzkum zeleného čaje se zaměřuje zejména na vývoj léků proti rakovině, antialergik a antibakteriálních prostředků. V rámci zachování tradic se pořádají různé čajové festivaly a například soutěže ručního hnětení čaje (tzv. *temomi*). Jedná se také o turistickou atrakci; zájemci si mohou tuto metodu spolu s ručním sběrem čaje v době sklizně v čajových oblastech sami vyzkoušet.



Čahakobi ningjó – mechanická loutka ze 17. století servírující čaj