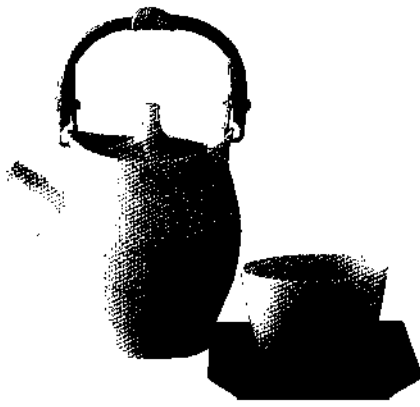


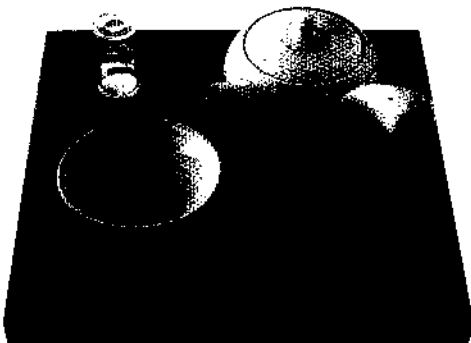
สารบัญ



Part 1 ชาญี่ปุ่น

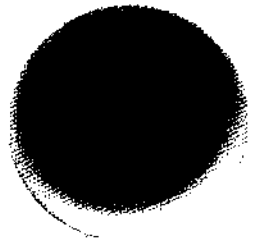
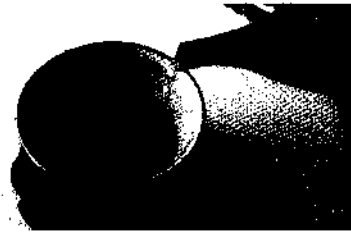
ผู้เขียน : สมาคมผู้ฝึกสอนชาญี่ปุ่น (NPO The Japan Tea Instructor Association)

- 10 ทำความรู้จักกับชาญี่ปุ่นอย่างลึกซึ้ง
- 12 สรรพคุณของชาญี่ปุ่น
- 14 แผนที่แหล่งผลิตชาญี่ปุ่น
- 16 ชาดองในแต่ละพื้นที่ของญี่ปุ่น
 - นิงาตะ - มุระคะมิยะ
 - ชิบาระกิ - โอคุคุจิยะ, ซาชิมะยะ
 - ไซตะมะ - ซะยามะยะ
 - คานางาวา - อะซิงาระยะ
 - ชิซุโอกะ - ซาฟูจิยะ, เรียวโจจิยะ, ฮอนยามะยะ, คาวาเนะยะ, คาเคะงาวะยะ, คิคุงาวายะ, ฮารุโนะยะ, เทนเรียวยะ
 - จิฟู - ชิระคาวายะ
 - ไอจิ - นิชิโอะยะ
 - ชิงะ - อะซะมิยะยะ
 - เกียวโต - เคียวบันยะ, อูจิยะ
 - มิเอะ - อิเซยะ
 - นาระ - ยามาโตะยะ
 - โอกะยามา - มิมาซากะบันยะ



- ชิมานะ - ฮาคูตะยะ, ฮาคูตะบันยะ
- โทคุชิมะ - อาวะบันยะ
- เอฮิเมะ - อิชิทซึยะ
- โคจิ - โจอิชิยะ
- ฟูกูโอกะ - ยาเมะยะ, ยาเมะ เกียวคุโระ
- ซางะ - อูเรชิโนะยะ
- คุมาโมโตะ - คุมาโมโตะ ทามะเรียวคุยะ
- คาเงชิมะ - เออิยะ, จิรันยะ
- มียาซากิ - ทาคะจิโฮะอบแห้ง

- 23 ประเภทและชนิดของชา
- 24 ชนิดของชาญี่ปุ่น
- 24 เซนยะ
- 24 ฟุคะมุชิยะ
- 25 เกียวคุโระ
- 25 มัทยะ
- 26 เมะยะ
- 26 โคนะยะ
- 26 คุคิยะ
- 27 บันยะ
- 27 เคียวบันยะ
- 28 โฮจิยะ
- 28 เกนไมยะ
- 29 ทามะเรียวคุยะอบแห้ง
- 29 ทามะเรียวคุยะอบไอน้ำ
- 29 ชานวดมื่อ
- 30 วิธีชงชาให้อร่อย
- 31 เซนยะ
- 32 เกียวคุโระ
- 33 มัทยะ
- 34 คุคิยะ
- 35 โคนะยะ
- 36 โฮจิยะ, เคียวบันยะ
- 37 ชาเย็น
- 38 วิธีการดื่มมัทยะ
- 39 ซากะบ็องหรือซาบรระจูดมีส่วนประกอบอะไรบ้าง
- 40 เตรียมอุปกรณ์
- 40 ถ้วยชา
- 42 กาน้ำชา



- 44 อุปกรณ์อื่นๆ
- 45 วิธีเลือกซื้อและวิธีการเก็บรักษาชา
- 46 ของหวานที่เข้ากับชาญี่ปุ่น
- 48 ขนมฝรั่งที่เข้ากับชาญี่ปุ่น
- 50 ผลิตภัณฑ์จากชาญี่ปุ่น **column**



Part 2 **ชาแดง**

ผู้เขียน : ตัวแทนจาก ร้านจำหน่ายใบชา ริฟิวด (มหาชน)
 ยามาตะ ซาคาเอะ

- 52 ดื่มชาแดงอย่างมีความสุข
- 54 แหล่งผลิตชาแดงของโลก
- 56 ทำความรู้จักกับชาแดง
- 58 ชาแดงอินเดีย
- 58 ดาร์จีลิ่ง



Castleton, Thurbo, Okayti, Phuguri, Margaret's Hope, Sungma, Kalejvalley, Selimbong, Risheehat, Seeyok, Lingia, Phoobseling

- 64 ฮัสสัม
- Thowra, Duffling
- 65 High Range
- 65 สิกซิม
- 66 ชาแดงคริสตังกา
- 66 ชูว่า
- 66 ดิมบุล่า
- 67 นูวารา เอลิยา
- 67 แคนดี้
- 68 ชาแดงอิน
- 68 คีมุน



69 คีมุน The Utmost, คีมุน The Queens, คีมุน คัดพิเศษ, คีมุน Top Quality, คีมุน ระดับกลาง, คีมุน Standard

- 69 เลปซาง ซูซง (Lapsang Souchong)
- 70 ชาแดงบาบลา
- 70 แชงการีลา
- Guranse,
- Mai-Iram Guranse
- 71 ชาแดงอินโดนีเซีย
- 71 ชาวา
- 71 ชาแดงแอฟริกา
- 71 เคนย่า
- 72 ชายี่ห้อต่างๆ



Wedgwood, Twinings, Nittoh, Fauchon, Fortnum & Mason, Mariage Frères, Leafull, L'Épicier, Afternoon Tea TEAROOM, Whittard of Chelsea, Hediard, ซาโกเม (Kobe Tea), Jacksons, ดิมบุล่า, Tetley, Harrods, The East India Company, Bewley's, Brooke Bond, Melrose's, Ridgways, ลิปตัน (Lipton), Lawleys Tea

- 80 อุปกรณ์การชงชาแดง
- 82 คอลเล็กชันถ้วยน้ำชา
- 84 เคล็ดลับการชงชาแดงให้อร่อย
- 86 วิธีชงชาสดดั้งเดิม (แบบใบ)
- 87 วิธีชงชาสดดั้งเดิม (แบบ CTC)
- 88 วิธีชงชานม
- 88 วิธีชงชาชื่อนามอันผสมกระวาน
- 90 วิธีชงชาเย็น
- 91 วิธีชงชาบรรจุซอง
- 92 ดื่มชาแดงโดยจับคู่กับของว่างรสอร่อย





- 94 เมฆาประยงค์
- 94 ชาผลไม้ (Fruits Tea)
- 94 ชาเบอร์รี่ (Berry Tea)
- 95 ชารัสเซีย (Russian Tea)
- 95 ชาถั่ว (Nuts Tea)
- 96 ชาเกรปฟรุ๊ต (Grapefruit Separate Tea)
- 96 ชาเย็น (Royal Iced Tea)
- 97 ชาผลไม้ (Tea Squash)
- 97 ชาทับทิม (Grenadine Tea)
- 98 ชาแอปเปิ้ล (Apple Tea)
- 98 ชาคอกเทล (Cocktail Tea)
- 99 ชาวิวาห์ (Wedding Tea)
- 99 ชา Darjeeling เย็น (Iced Darjeeling Tea)
- 100 ประวัติชาแดง **column**

Part 3 **ชาจีน**

- ผู้เขียน : นักวิจารณ์ชาจีน คูได้ โยชิฮารุ
- 102 ชาจีนเริ่มต้นจากชาเขียวกิ่งหมัก
 - 104 กำความรู้จักชาจีน “ชากิ่งทกบิต และชาดอกไป๋”
 - 106 ชาเขียว (ไม่หมัก)
ช้อเฟิงหลงจิ่ง, ซึ่หูหลงจิ่ง, เหมยเจียอู่หลงจิ่ง,
หวงชานเหมมาเฟิง, ไคฮวาหลงตัง, ปี้หลัวซุน,
กู่จู่ซือซุน, เอ้อเหมยจู่เยิง, ไท่ผิงโหวซุย, ชูตัง
 - 110 ชาขาว
ไป๋หมู่ตาน, ไป๋หวานหยินเจิน

- 111 ชาเหลือง
ชิวชานหวงหย่า, จวินชานหยินเจิน
- 112 ชาเขียว (กิ่งหมัก)
อานซีเถี่ยกวนอิน, อู่ฮียาน, เฟิงหวงตางซ่ง,
หลิงโถวตางซ่ง, ตังตังอูหลง, เกาชานอูหลง,
ไป๋หวานอูหลง, เหวินชานเป่าจิ่ง, มู่จ๋าเถี่ยกวนอิน
- 117 ชาแดง
คิมูน, เลปซาง ชูซง
- 118 ชาดำ
ชาผู่เอ้อ
- 119 ชาดอกไม้
ชามะลิ

120 เส้นห์ของชาเกาหลี **column**

- 124 กำเบียนอุปกรณ์ชาจีน
- 125 ชามชงชา
- 126 กาน้ำชา
- 127 ถ้วยชา
- 128 ถ้วยสุตกลิ้น
- 128 เขี่ยกชา
- 129 จานรองหรือถ้วยรองน้ำชา
- 129 ถ้วยใส่น้ำทิ้ง
- 129 อุปกรณ์ต้มน้ำ
- 129 อุปกรณ์ตักชา



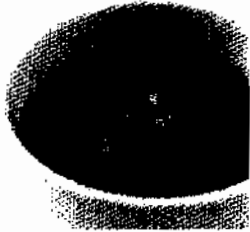
130 **ชงชาอิมโถออร์ย**

- ปริมาณใบชา คุณหมุมิของน้ำ ระยะเวลาในการชง
- 132 ชงด้วยกาน้ำชา
- 134 ชงด้วยชามชงชา
- 135 ชงด้วยแก้วใส
- 136 ของว่างหลากชนิด
- 138 แนะนำร้านชา **column**



ผู้เขียน : ตัวแทนจาก ร้านจำหน่ายใบชา ริฟิลา (มหาชน)
ยามาคะ ซาคาเอะ

- 140 นำชาสมุนไพรมาปรุงให้ได้ประโยชน์และมี
สีสันสวยงาม
- 142 สมุนไพรกลิ่นหอม เปี่ยมคุณค่า
- 142 สมุนไพรกลิ่นหอมอ่อน ๆ จากกุหลาบ นูรหฺรา
กุหลาบชมพู, กุหลาบแดง, กุหลาบแห้ง, ผลกุหลาบ
- 144 ประเภทกระตุ่นสมอง ช่วยทำให้ร่างกายและสมอง
กระปรี้กระเปร่า
เปปเปอร์มินท์, สเปียร์มินท์, เลมอน บาล์ม, เลมอน
เวอร์บีน่า
- 146 สมุนไพรที่ช่วยให้ผ่อนคลาย
คาร์โมมายล์, ลาเวนเดอร์, ลิ้นเดิน, กระจับปี่
- 148 นอกจากชงเป็นชาแล้ว
ยังใช้เป็นเครื่องปรุงได้อย่างกว้างขวาง
โรสแมรี่, เสจ,
ทาร์, ตะไคร้
- 150 สมุนไพรแก้หวัด
บลู มอลโลว์, ตำแย,
ยูคาลิปตัส,
เอลเดอร์ ฟลาวเวอร์
- 152 วิธีการผสมชาสมุนไพร
- 152 เมื่อต้องการหลับเร็ว, เมื่อต้องการผ่อนคลาย,
เมื่อรู้สึกเศร้า หดหู่
- 153 ป้องกันอาการบวมหน้า, เมื่อต้องการตื่นเต็มตา,
แก้ท้องผูก, เมื่อต้องการรวบรวมสมาธิ
- 154 จัดความเหนียวลิ้น, เมื่อต้องการลดความอ้วน,
ป้องกันโรคภูมิแพ้, ป้องกันโรคหวัด
- 155 เมื่อเจ็บคอ, ผู้ที่เป็นโรคโลหิตจาง จึงเวียนศีรษะ,
แก้อาการเมาค้าง, ทำให้ผิวหนังเปล่งปลั่งอมชมพู
- 156 เมื่อประจำเดือนมาไม่ปกติ ปวดกล้ามเนื้อ,
เมื่อเบื่ออาหาร, เมื่อระบบย่อยอาหารไม่ดี,
เมื่อปวดไหล่
- 157 บำรุงผิวพรรณ, เป็นสิ่ว, เบื่ออาหารช่วงหน้าร้อน,
ทำให้ร่างกายอบอุ่น
- 158 วิธีชงชาสมุนไพร

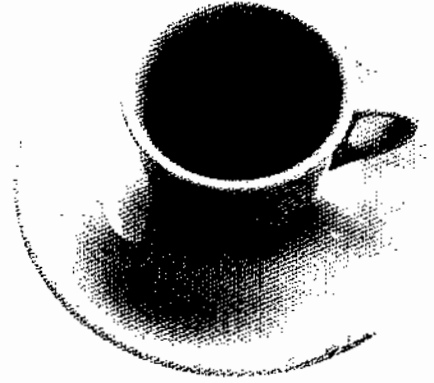


- 160 ชาเพื่อสุขภาพ สำหรับบำรุงร่างกายให้แข็งแรง
และสวยงาม
- 162 ชาเพื่อสุขภาพที่ปรุงด้วยตัวเอง
- 164 รูปแบบของชาเพื่อสุขภาพ
- 164 ชาเสริมความงาม
ชาตูจ้ง, ชาถั่วแดง,
ชาลูกเดือย, ชาข้าวสาลี,
ชาแดนดีไล่อ่อน
- 166 ชาที่ช่วยขจัดความเหนียวลิ้น
ชาใบเก๋ากี้, ชาใบโลควอท, ชาชิงสด
- 167 ชาที่เพิ่มความกระปรี้กระเปร่า
ชาโกลูจัวหล่าพาจิ้น, ชาดอกเก๊กฮวย, ชาโสม
- 168 ชาที่ช่วยปรับการทำงานของกระเพาะอาหารและ
ลำไส้
ชาชุมเห็ดไทย, ชาดอกเจอราเนียม,
ชาเจียวกู่หลาน, ชาใบอะซิเตบะ, ชาไผ่คุมะซาสะ,
ชาดอกชากุระ
- 170 ชาแก้ความดันโลหิตสูง
ชาใบต้นพลับ, ชาใบแปะก๊วย, ชาใบหม่อน,
ชาสาหร่ายคอมบุ, ชาเห็ดหอม, ชาโหระ
- 172 ชาที่ช่วยปรับสภาวะของลำไส้
ชาใบพลูควัว, ชาถั่วดำ, ชาใบผักกาดน้ำ
- 173 ชาที่ช่วยขับปัสสาวะ
ชาหนุ่ยทอดปล้อง, ชากรวดดีโอวี, ชาข้าวฟ่าง
- 174 ชาที่ควบคุมอาการของโรคภูมิแพ้
ชารอยบอสส์, ชางาซีหม่อน, ชาหวาน
- 175 ชาที่แก้อาการวิงของ
ชาดอกคำฝอย, ชาหนุ่ยฝรัน, ชาถั่วดำทับทิม
- 176 นำวัตถุดิบใกล้ตัวมาทำเป็นชาเพื่อสุขภาพอย่างง่าย
ชาเปลือกหัวหอม, ชามะระจีน, ชาเปลือกแคร์รอต,
ชาจากเต้าหู้,
ชาใบคั้นชาขี้,
ชาเปลือกแตงกวา,
ชาเยื่อฟักทอง,
ชาเปลือกแอปเปิ้ล



ผู้เขียน : ตัวแทนจากคาเฟ่คิซเซ่น คุณโทมิตะ ซานาเอะ

- 180 เข้าสู่โลกของกาแฟ
- 182 แหล่งผลิตเมล็ดกาแฟของโลก
- 184 กาแฟประยุกต์
- 184 กาแฟเวียดนาม
- 185 กาแฟเวียดนาม
- 185 กาแฟเวียดนามเย็น
- 186 ลาเต้
- 186 ลาเต้เย็น
- 187 คาเฟ่ โอเลต์
- 187 ลาเต้ มัคคิอาโต้
- 188 คาปูชิโน่
- 188 ลาเต้ อาร์ท
- 189 คาเฟ่ โอเลต์เย็น
- 189 คาปูชิโน่เย็น
- 190 คาปูชิโน่ชาเขียวเย็น
- 190 มาร์ชแมลโลว์ คอฟฟี่
- 191 ราสเบอร์รี่ นัท มอคค่า
- 191 บลูเบอร์รี่ ลาเต้เย็น
- 192 ทำความรู้จักกับเมล็ดกาแฟอย่างลึกซึ้ง
- 193 เมล็ดกาแฟอเมริกาใต้
 - บราซิลซานโตส Mogiana, บราซิล ซานโตส
 - หมายเลข 2, เขาเอมเมอร์ลด์, โคลัมเบีย เมล็ดใหญ่
 - Nariño, โคลัมเบีย เมล็ดเล็ก
- 194 เมล็ดกาแฟอเมริกากลาง
 - บลู เมาทัน หมายเลข 1, คริสตัล เมาทัน,
 - กัวเตมาลา ไรแทมเบอร์, กัวเตมาลา SHB, ไฮติ,
 - คองคิโฮเต้ ฮันนี (คองตาริก้า คองคิโฮเต้),
 - ซันเบลส เมาทัน, ปานามา Mama Cata
- 196 กาแฟ 3 พันธุ์
- 197 เมล็ดกาแฟแอฟริกา
 - คีร์มันจาโร โรมอนดูล, เคนย่า, มอคค่า ฮาวา,
 - Yirgacheffe
- 198 “ฮาวาย โค่น่า” รสชาติเข้มข้นทำให้ผู้คนติดใจ
ผลิตบนเกาะฮาวาย



- 198 เมล็ดกาแฟเอเชีย
 - มอคค่า มาตารี, ยูนนาน ซือเหมา, เขากาโย, ชาว
 - โรบัสต้า WIB-1, บาห์ลี คินตามณี
- 200 รสชาติของกาแฟสกัดจากการคั่ว
 - ขั้นตอนการคั่ว
 - การคั่ว 8 ระดับที่แตกต่างกัน
- 202 อุปกรณ์ของกาแฟ
- 202 อุปกรณ์สำหรับการชงแบบดริป
- 203 อุปกรณ์บดเมล็ดกาแฟ
- 204 อุปกรณ์การชงแบบไซฟอน
- 205 อุปกรณ์การชงเอสเพรสโซ
- 206 ช่วงเวลาแห่งความผ่อนคลาย
กับกาแฟถ้วยโปรด
- 208 เคล็ดลับการชงกาแฟให้อร่อย
- 210 วิธีชงแบบดริปโดยใช้กระดาษกรอง
- 212 วิธีชงแบบไซฟอน
- 214 วิธีชงแบบดริปโดยใช้ผ้ากรอง
- 215 วิธีทำกาแฟเย็น
- 216 วิธีชงแบบไมค้ำ พอต
- 217 วิธีชงด้วยเครื่องชงเอสเพรสโซ
- 218 ของหวานที่เหมาะกับกาแฟ





ครบเครื่องเรื่องของเขา
สารานุกรมชา
ฉบับสมบูรณ์
 決定版 お茶大図鑑



เลขหมู่ 641.874
 W 415
 2553
 เลขทะเบียน 17604
 วันที่ 11/พ.ค./2553
 105319.

KETTEI BAN OCYA DAIZUKAN
 © SHUFUNOTOMO CO.,LTD. 2005
 Originally published in Japan in 2005 by SHUFUNOTOMO CO.,LTD.
 Thai translation rights arranged through TOHAN CORPORATION, TOKYO

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
 สำนักหอสมุดฯ มหาวิทยาลัยศิลปากร



1110012049

決定版 お茶大図鑑
สารานุกรมชา ฉบับสมบูรณ์

ISBN 978-616-90123-2-0

พิมพ์ครั้งแรก มีนาคม พ.ศ. 2553

ราคา 390 บาท



ผู้จัดทำ บริษัท บลู สกาย บุ๊คส์ จำกัด 65/4-6 ซอยโชคชัยร่วมมิตร ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กทม.10900

บรรณาธิการ อินเดช กมลจันทร์ • แปลและเรียบเรียง บลู สกาย บุ๊คส์ ทีม • พิมพ์ที่ บริษัท ส เจริญ การพิมพ์ จำกัด

จัดจำหน่าย บริษัท ซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด (มหาชน) 1858/87-90 อาคารเนชั่นทาวเวอร์ ชั้นที่19 ถนนบางนา-ตราด เขตบางนา

กทม.10260 โทรศัพท์ 0-2739-8000 โทรสาร 0-2739-8356-9 <http://www.se-ed.com>

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของสำนักหอสมุดแห่งชาติ
 National Library of Thailand Cataloging in Publication Data
 สมาคมผู้ฝึกสอนชาญี่ปุ่น.
 สารานุกรมชา ฉบับสมบูรณ์.- กรุงเทพฯ : บลู สกาย บุ๊คส์, 2553.
 224 หน้า.
 1. ชา. I. ชื่อเรื่อง.
 641.877
 ISBN 978-616-90123-2-0