



ちやば ちやば 茶葉²虎の巻

其の拾

いかに美味しく淹れるか

茶種によって淹れ方も違う

煎茶

- ① 茶碗にお湯を八分目ほど入れて湯冷まします。(目安として秘園の掬がスで約70℃川根路がスで約90℃) 一人分の湯量は秘園の掬がスで約60ml 川根路がスで約90mlです。



- ② お茶の葉を急須に入れます。家庭にある大さじ2杯分です。(5人で約10g)



- ③ 湯冷ましたお湯を急須に注ぎ、30秒位お茶が浸出するのを待ちます



- ④ お茶を注ぐ分量は均等に、濃淡のないように廻し注ぎ、最後の一滴までお茶は絞りきりましょう。おいしく味わえる温度は約50~65℃位です。



◆二煎(回)めは、お湯を入れてから10秒位待ちます。

最後の一滴まで絞りきる事が大切です。

玄米茶

ほうじ茶

- ① お茶の葉を急須に入れます。家庭にある大さじ多めに2~3杯分です。(5人で約15g)



- ② 一人分の湯量は、だいたい130ml。お湯を急須に入れてお茶が浸出するのを待ちます。



- ③ お茶を注ぐ分量は均等に廻し注ぎ、お茶は絞りきりましょう。おいしく味わえる温度は約75℃位です。



二煎(回)めは、お湯を入れてからすぐついで結構です。

どの茶でもお湯の温度が熱ければ、渋味成分<カテキン>の抽出量が多くなります。また高級茶に多く含まれる<テアニン>は、低い温度でゆっくり淹れます。

その他の茶 淹れ方アドバイス

くき茶は、... やや湯の温度を上げ、抽出時間を短めにします。

粉茶は、... 短時間で濃厚な味が出るので、急須を使用する場合は、熱湯を入れたら直ぐに茶碗に、蒸らすとドロっとしたお茶になってしまいます。



お茶

...の愛飲習慣を続けていると、緑茶効果の効果が大きい期待されます。
...を飲むことでの副作用は、一切ありませんので安心して愛飲下さい。
...を飲む<ゆとり>を生活の中に、組み込めるように心がけたいですね。

