

お茶の 知恵袋

よいお茶の見分けかたと保存



お茶の品定めのポイントは四つあります。まず茶葉の外観(形や色)、そして香り、湯の色、味となります。外観で楽しむ場合、煎茶なら色を見ます。鮮やかな濃緑で艶のあるものを。玉露ならよりが強く細いものが良質です。できれば試飲して、香りや味など好みにあつたもので飲みきるぐらいの量を買うのがいいでしょう。緑茶は外気に触れるとすぐに酸化しやすく、酸化すると味や香りが落ちるだけでなく、含まれる有効成分の量も減っていきますから、購入後はまず小分けにして缶などに入れ、涼しいところで保存しましょう。また、緑茶はたいへん臭いを吸収しやすいので、冷蔵庫で保存するときは茶缶の口をビニールテープなどで密閉し、臭いが移らないように注意してください。

お茶嫌いには水出し煎茶を

日本人だつたら、だれでも緑茶が飲めるかというと、そうでもありません。まれに、お茶の渋みや苦みがダメという人もいます。また、小さなお子さんなどもまだ飲めません。そのような人には、マイルドな味の水出し煎茶がおすすめです。お茶はお湯で入れると苦みの成分であるタンニンやカフェインがどつと流れ出ますが、冷水だとおだやかに浸出します。つくり方は、水出し用煎茶ティーバッグを冷水用ポットへ入れます。水0.5リットルにティーバッグ一袋(五グラム入り)が目安です。10分~15分たつたらティーバッグを取り除きます。夏などは冷蔵庫に常備しておくとよいでしょう。



茶がらで掃き掃除

昔から伝わるお茶がら利用法に一つに、掃き掃除があります。疊の上に湿った出がらしをバラバラとまいて、ほうきで掃く方法です。湿った茶がらがちりを吸い寄せるので、掃いたときにはこりがたちにくく、しかも拭き掃除と同じような効果があります。疊の目に入ります。疊の目に入ります。疊の目に入ります。疊の目に入ります。

お茶には消臭効果がありますから、茶がらで冷蔵庫内脱臭ができます。カラカラに乾かした茶がらを小鉢などに入れて、そのまま冷蔵庫のなかに置きます。一週間に二度くらいの割合で取り替えると、より効果的です。このようないくつかの方法で、お茶を活用してみるといいことがあります。



21世紀のビジネスヒントお茶

健康指向が高まる中、飲むだけから、その姿を変えました「お茶」。既に緑茶成分の入った関連商品の市場規模は四千億から五千億円と言われ、一説には「五年後には一兆円に達する」とさえ言われています。ほんの一例を挙げてみると…

キャンディー、ガム、香水、入浴剤、薬用歯磨き、芳香剤、消臭剤、トイレットペーパー、靴の中敷、シャンプー、リンス、塗料、茶染め繊維(靴下、Tシャツ、シーツ、etc...)等。今こうしている間にも茶関連商品は生まれ、お茶の効能を活かした関連商品の多様化、市場規模の拡大はまだだ続ります。

まな板などについた魚介の生臭さは、洗剤で洗つてもなかなかとれないものです。お湯などで洗つてしまふと、いつも臭いが強くなってしまいます。でも、緑茶の茶汁で洗えば、不思議と臭いがすつと消えます。包丁や手について臭いも同様にして消すことができます。生臭さがとれる原因は、緑茶に含まれるフロボノイドという成分に消臭作用があるからですが、最近ではネコ用ペットフードにも、この緑茶成分が使われはじめました。ネコの排泄物は独特の強い臭いを放つため、餌に消臭成分を混入して、排泄物の悪臭をやわらげようというわけです。また、タバコの灰皿に茶がらを入れたりするとタバコの臭いを和らげます。

緑茶は結婚式のシンボル

お茶のふるさと中国では、7世紀半ばに嫁入り道具にお茶が加えられたという記録があります。北方の漢民族には茶礼といって女性が男性にお茶を贈る形式があり、茶礼という言葉が結婚の代名詞にさえなっています。日本でも北九州の博多、長崎では「結納茶」という風習が残っています。