



玉露の美味しい入れ方
茶碗や急須はあらかじめお湯を入れて温めておきます。葉の量は3人で大さじ2(10g)。湯の量は90cc。湯を注いでお湯を入れ50～60℃になるまでさします。手のひらを当ててみて心地よい温かさが目安です。急須に入れてふたをして2～3分待ちます。こっくりとした風味が引き出せたら茶碗に静かに注ぎます。玉露用茶器は小さく、注ぐ時には急須に湯が残らないように、必ず最後の一滴まで注ぎます。二煎目は一煎目の半分の時間で茶碗に注ぎます。玉露の命はその甘露にあります。



粉茶・芽茶・茎茶の美味しい入れ方
大きめの急須で、5人分の茶の量15gに熱湯650cc位と、比較的多めに用意します。お湯の温度は熱湯。お湯を注いだら大体15～30秒(呼吸程度)で味わいがでます。(芽茶はよく香りを出すため1分程度)この種類のお茶は熱湯で出す方がすっきりした味わいが出ます。急須から香り立つてきたら、厚手の大きめの茶碗に入れたてをたっぷり注ぎます。ゆるめのお湯だと香り・味ともによくでないので、熱湯をたっぷり注ぐ事が大切です。入れたてをゆっくり味わってください。



ほうじ茶の美味しい入れ方
大きめの急須で、5人分の茶の量15gに熱湯650cc位と、比較的多めに用意します。お湯の温度は熱湯。お湯を注いだら大体15～30秒(呼吸程度)で味わいがでます。この種類のお茶は熱湯でサッと出すのがコツです。味わい、香りが出たら、厚手の大きめの茶碗に入れたてをたっぷり注ぎます。ゆるめのお湯だと香り・味ともによくでないです。熱湯をたっぷり注ぐ事が大切です。入れたての熱いのを飲むのが一番美味しいです。

■お茶の入れ方標準表

茶種	客人数	茶の量	湯の温度	湯の量	浸出時間
玉露	3人	10g(大さじ2)	50～60℃	90cc	2～3分
煎茶(上)	3人	9g(大さじ2)	70～80℃	180cc	1分～1分30秒
煎茶(並)	3人	10g(大さじ2)	90℃位	200cc	1分位
番茶	5人	15g(大さじ3)	熱湯	650cc	15～30秒
ほうじ茶	5人	15g(大さじ3)	熱湯	650cc	15～30秒
水出し煎茶	5人	12g(大さじ3)	冷水	500cc	数分

■煎茶の熱水と冷水による溶出成分の比較

煎茶/g	カフェイン	タンニン	ビタミンC
熱水(60℃10分)	18.1	175	4.6
常温水(20℃40分)	11.1(61)	103(60)	6.2(135)
冷水(4℃16時間)	9.1(50)	85(50)	5.8(128)

※()は熱水に対する溶出比%

※1,000円/gの煎茶

mg/100ml

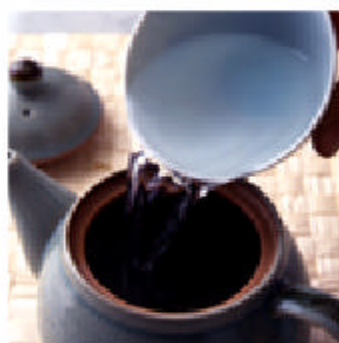
煎茶の美味しい入れ方



人数分の茶碗にお湯を入れてさします。



お茶の葉を急須にいれます。(3人大さじ2杯)



湯ざましたお湯を急須につぎ1分位お茶が浸出するのを待ちます。



お茶を注ぐ分量は均等に、濃淡のないよう最後の一滴まで固く注ぎます。



茶托に乗せる前に垂れてしまったお茶はきれいに拭き取って出します。

冷煎茶

急須に煎茶を入れ、少し冷ましたお湯を注ぎ2分待ちます。少し濃い目に作るのが美味しく飲めるコツ。氷を入れたグラス又は茶碗に注ぎ、急冷すると、色と香りと冷たさが楽しめます。趣の変った煎茶オンザロック。急冷したものは渋味も少なく長時間おいても色が変わりにくくなります。



水出し煎茶

お湯で出す場合でも水質の良し悪しがお茶の色や香り、味に影響するように、水出しのときも水には気を配ります。ガラスポットに水出し煎茶を約大さじ3入れ冷水500ccを加えしばらく待ち、そのまま冷蔵庫で冷やします。口あたりがやわらかく、ビタミンCの豊富な健康飲料として食事時にもおすすめです。

