

日本茶を知って楽しむ。

お茶にはいくつかの種類があり、そこにはさまざまな香気があります。お茶を知るといことは、きつとあなたの大切な時間を素敵に演出してくれます。

煎茶

芽茶や茎茶をふるい分け、切断してサイズを調整。

緑茶の風味や香気すべてを兼ね備えた、

日本茶の基本ともいえるお茶です。

特に初摘みの新茶（一番茶）は栄養分を

たっぷり含み、

色も香りも若々しく

さわやかなのが魅力。

二番茶以降、徐々にうま味が

少なくなってくることから、

最近では二番茶までで、

茶摘みを終えるところが多いようです。

煎茶の「深蒸し」と「浅蒸し」とは。

「深蒸し茶」は、茶葉を加工する蒸熱工程で、通常蒸し時間より長めに蒸すことによりタンニンの成分が押さえられ、渋味が少なく濃厚な味わいが抽出され易い旨味のある煎茶になります。現在流通している主要な煎茶はこの「深蒸し茶」系が多くを占めています。

また、「浅蒸し茶」は茶葉を加工する蒸熱工程で、通常蒸し時間より若干短かめに蒸すことにより葉尺のある形状を保った、水色・品色の美しい香気のしっかりした煎茶になります。現在では山間地や香り、形状を重視した生産地で作られています。

煎茶の美味しい入れ方

茶器はあらかじめお湯を入れ温めておき、茶碗のお湯はそのままさし、湯ざまししたお湯として使います。（適量の目安にもなります）

茶葉を計って急須に入れます。煎茶では茶葉の量は3人で大さじ2、湯温は横揺れして湯気が上がる程度の70℃前後。新茶や高級茶はそれよりもさした方が旨味が抽出できます。ふたをして1分から1分30秒程待ちます。（深蒸し茶の場合は30秒から1分程）お茶碗に少量ずつ注ぎまわします。つぎ始めは薄く後になる程濃くなるのでお茶の濃さが均等になるように注ぎまわします。お茶の葉の分量・湯量・湯温・品質によって多少違いが出てきます。旨味成分は60℃位で溶けはじめ渋味成分は80℃位で溶け出す性質があります。

お茶と水

家庭で水道水を用いて茶をいれる場合は、塩素ガスやカルキで殺菌されていることに注意します。まず一晩水道水を汲み置きし、その後三分間以上は煮沸させて適温までさまして使用するのがよいでしょう。また、ミネラルウォーター等を使用する時は、硬度が高い水程お茶の滋味が濃白になり易いため軟水の物を使用してください。

お茶の保存

お茶は温度や光線によって変質したり、他の匂いが移り易いデリケートな食品です。お茶の保管場所には冷暗所である冷蔵庫は好ましい所ですが、急激な温度変化により保存容器の表面に水滴がつくため、冷蔵庫から取出した場合はすぐ容器を開けず、常温に戻してから使しましょう。更に保存上の注意ですが、なるべく空気に触れさせないように二週間程度の量に小分けして、冷蔵庫内では他の食品の匂いが移らぬように茶缶に入れテープで密封して更にビニール袋に入れるのがよいでしょう。