

in touch with your daily life

KISSARAKU JUKU

喫茶

tea
A to Z

お茶の入れ方と
楽しみ方。

玉露

新芽が伸びてきたところから茶摘みまでの間、太陽の光を遮断することで渋味の成分が抑えられ旨味成分のテアニンが増加し、独特の甘みが生まれます。鮮やかな緑の水色と若々しい甘さ、濃厚な味わいが楽しめます。



茶

KISSARAKUJUKU
access
quality
life

楽

堅

煎茶

芽茶や茎茶をふるい分け、切断してサイズを調整。煎茶の風味や香り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と含み、色も香りも若々しくさわやかなのが魅力です。



番茶

茶芽の大きいところ、硬化した部分や、煎茶の製造工程で除かれた葉や茎を使ったもの。煎茶に比べて甘味は少ないものの、スッキリとした香りと味が魅力。価格も安いので、庶民のお茶として広く飲まれています。また、胃にやさしいので老人の方や病中・病後の方に飲まれます。



ほうじ茶

大きめの茶葉を焙じて、香ばしく仕上げたもの。番茶や煎茶などに仕上げたものを加工するため、使う茶葉や焙じ具合によって、香りや味に変化をつけられるのが魅力です。さっぱりした味わいで飲みやすく、食後の一杯に最適。



玄米茶

緑茶に炒った玄米を混ぜ合わせたお茶で、香ばしく、サッパリとした味わいが特徴。玄米の量が多いほど香ばしさがアップし、逆に茶葉の量を増やせば、お茶本来の濃さが楽しめます。熱湯を使い、一気に香りを立ち上げるのがポイント。



粉茶

製造工程で、本茶(煎茶・玉露)、芽茶、茎茶に分けられた後の茶葉の粉や芽先などの部分を集めたもの。寿司屋で出される「あがり」がこれで、濃厚な味と色の特徴です。味や色が出やすいので、熱湯で一気に抽出するのがポイント。



茎茶

玉露や煎茶の製造工程で、茎の部分だけを集めたお茶。ひときわ明るくすがすがしい茶葉の色合いからもわかるように、その味は軽く、水色も薄めなのが特徴で生っぽさの残る若々しい香りも魅力です。



芽茶

玉露や煎茶の製造工程でちぎれ落ち、玉のような形になったもので、ほとんどが葉の先端部分であることから芽茶と呼ばれます。茶葉の先端にはお茶の成分が凝縮されているため、香りが強く味も濃厚。





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ので、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。ガラスボ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。



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渋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いましう。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。



茶の湯と 煎茶道の 知っ得マナー

もてなしを拝見する

お茶会の案内をいただいたら、
先方に出欠の返事を早めに出す事。
また当日は、必ず定刻までに到着するようにします。
室内を歩く時は、畳の縁は踏まないように。
お茶席では、上座、下座が決まっています。
正客(主賓)から順に上座から座ります。
初心者は正客の席は避けて、
ベテランの方にお願ひしましょう。
正客が客の代表として、
亭主(招く側)と道具などについて問答をします。
その席のテーマや、客を
楽しませるさまざまな趣向が用意されているはずです。

煎茶道と茶の湯との違い

基本マナーに関しては、比較的
自由な煎茶道も同様です。
煎茶道が茶の湯と特に違うことは一煎目、
二煎目と二回お茶をふるまわれることです。
お茶のある良い時間を共に過ごす
という考えには変わりありません。

お菓子をいただく

出されたお菓子は一つずつ懐紙に取り分け、
次の人にまわします。「お菓子をどうぞ」と
声をかけたらいただきます。お菓子にも行
事や風物、季節などが盛り込まれているの
でじっくり鑑賞しながらいただきます。

茶碗は、いちばん見栄の良いところが正面。お
客様には正面を向けてお出しします。
お茶を出していただいた側は「せつかくの名
器に申し訳ない」という謙虚な気持ちから正面
をはずしてお茶をいただきます。

前の人に「もう一服いかがですか？」
次の人に「お先に」と声をかけてから右手で茶
碗を取り、左手の手のひらにのせ、時計回りに
軽く2回転かし正面をよけて
いただきます。

「大変けっこうでございます。」

飲み終わったら、指先で茶碗の縁を軽く拭っ
て、茶碗の正面を亭主に向けてかえします。



持ち物

基本的な持ち物は、懐紙、ようじ、扇子
の3つ。懐紙はお菓子をいただくとき、
指先を拭く時などさまざまに使います。
ようじはお菓子をいただくときに使
うもの。一般的には黒文字と呼ばれる
ようじ。扇子は涼を得るためではなく、
挨拶の時などに使うもの。膝の前に置
くことで、相手に敬意を表します。また、
洋服の時は白いソックスを忘れずに。

