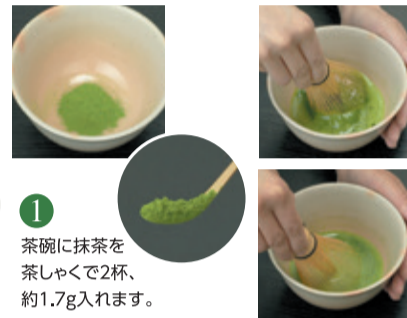


おいしい宇治茶の楽しみ方

抹茶

用意するもの
○抹茶茶碗・茶筌・ふるい
○茶杓又は、計量スプーン
○湯冷まし又はマグカップ

抹茶を点てる前にふるいにかけて、きれいに点てられます。



1 茶碗に抹茶を茶しゃくで2杯、約1.7g入れます。

2 茶碗に3分の1位、湯温80℃前後のお湯(70~80cc)を注ぎます。茶筌で点てる時には、まず利き手ではない方の手を、抹茶碗が滑らないようにささえ、利き手は、人差し指と中指と親指の3本で茶筌の竹の部分を押ります。はじめは底の抹茶をお湯になじむようにゆっくり混ぜます。手首を前後に振り、最後に表面を整えるようにゆっくり動かし、静かに茶筌を引きあげます。



できあがり

3 抹茶の表面が、クリームのようにキメが細かく泡立てば出来上りです。

玉露

(3人分)

用意するもの
○急須・茶碗
○湯冷まし又は、マグカップ
○大さじ又は、計量スプーン



4 ふたをせずに、茶葉の動きを眺めてください。
※ふたをして茶葉の浸出を待つ淹れ方もあります。



2 急須に茶葉を大さじ山盛り2杯程度、10g入れます。
*1人でお飲みになる場合は茶葉5g

1 沸騰したお湯60~70ccを湯冷ましから急須に入れます。さらに茶碗に注ぎ、約40℃(人肌程度)~60℃になるまで冷まして。
湯温は器を移すたびに、約5℃~10℃、下がります。
*1人でお飲みになる場合はお湯20~30cc

湯温は器を移すたびに、約5℃~10℃、下がります。
*1人でお飲みになる場合はお湯20~30cc

3 湯冷ました茶碗のお湯約40℃(人肌程度)~60℃を急須に入れます。



できあがり

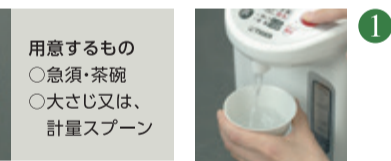
6 お茶を急須から茶碗に回し注ぎをして濃さが均一になるようにします。二煎目以降は、お湯の温度を上げて待つ時間を短くします。三煎目も十分おいしくいただけます。

煎茶

(3人分)



2 急須に茶葉を大さじ山盛り2杯程度、10g入れます。
*1人でお飲みになる場合は茶葉5g



3 湯冷ました茶碗のお湯約70~80℃を急須に入れます。

1 沸騰したお湯180ccを3人分(60cc)に分けて茶碗に注ぎ、約70℃~80℃になるまで冷まして。(湯温を下げたいときは玉露の淹れ方と同様に湯冷まし又は、マグカップを使って冷まして。)
湯温は器を移すたびに、約5℃~10℃、下がります。
*1人でお飲みになる場合はお湯60cc



できあがり

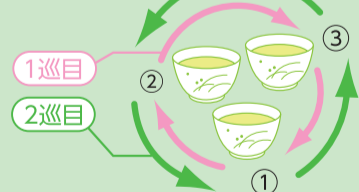
5 お茶を急須から茶碗に回し注ぎ(玉露と同様)をして、濃さが均一になるようにします。最後の一滴まで絞りきってください。二煎目以降は、お湯の温度を少し上げて待つ時間を短くし、絞りきってください。

回し注ぎの方法

二煎目以降もおいしく飲むために、最後の一滴まで絞りきってください。

1巡目

① ② ③ の順で少量ずつ注ぎます。(一気に注ぎすぎない事)



2巡目

③の茶碗まで注いだら③→②→①の順で注いでゆきその後は①→②→③、③→②→①とそそぎます。

UJICHA

宇治茶

JAPANESE TEA



(公社)京都府茶業会議所 / 京都府茶協同組合
www.kyocho.or.jp (組合)

無断複写・複製・転載を禁じます ©京都府茶協同組合



よろしくね!



おうじちゃまのサイトへ