

お茶の美味しい淹れ方（上級煎茶編）

美味しく淹れるポイント

- ▶ 美味しい水
- ▶ 適切な茶器
- ▶ 丁寧に淹れる心掛け



- ▶ お湯の量
- ▶ お湯の温度
- ▶ 茶葉の量
- ▶ 浸出時間
- ▶ 注ぎ方



☆美味しい水をお使い下さい！

せっかくのいい茶も使う水が悪ければ台無しです。
 ⇒やま水や軟水のミネラルウォーターが最適ですが、水道水でもOK！
 ⇒水道水の場合はカルキ(塩素)が添加されていますので、必ず浄水器に通して下さい。
 ※ 浄水器がない場合は、水道水をしっかりと沸騰させる。

☆適度な大きさの茶器を準備しましょう。

3人分であれば「350cc程の急須」と「100cc程の湯のみ」を準備します。
 カゴ網の急須はNGです。茶葉が開かず美味しく淹れられません。



①湯さましにお湯をいれ、湯のみに均等に注ぎ分けます。

湯のみにお湯をいれる事で、湯のみを温めると共にお湯の量をはかる事ができます。湯のみの7～8部目までお湯を入れましょう。



②お茶の葉を急須に入れます。

一人分はティースプーン1杯分の約2g。3人分で約6gです。
 ※一人分だけ入れるときはそれよりも少し多めに淹れましょう。

③お湯を急須に入れます。

煎茶は約70℃が適温です。湯のみを触って熱すぎないくらいでお湯を入れましょう。

④「1分」経ったら、湯のみに注ぎ分けます。

ここで重要なのがまわし注ぎです。「1、2、3」と注いだら「3、2、1」と注ぎ分けることをまわし注ぎと言います。まわし注ぎをすることで「お茶の量」と「濃さ」が均一になります。



⑤最後の一滴まで注ぎきります。

最後の一滴にはお茶の旨味がつまっています。この一滴一滴を大事に心を込めて、注ぎきりましょう。



※二煎目を美味しく飲むために、

注ぎ終わったら、急須のおしりの部分をポンと叩き、茶葉を網から離します。
 また、急須のフタをずらして茶葉がムシないようにしましょう。

※ご参考に(3人分の目安です。)

お茶の種類	茶葉の量	お湯の量	湯の温度	浸出時間
玉露	6g	60cc	50℃	1分30秒～2分
上級煎茶	6g	180cc	70℃	1分～1分30秒
並級煎茶・くき茶	6g	240cc	80℃	1分
深むし煎茶	6g	180cc	80℃	30秒
番茶・ほうじ茶・玄米茶	10g	360cc	90℃	30秒