

急須で煎茶体験

急須の動き(注ぎ方)でコントロール

茶葉の種類、量、お湯の量、温度、蒸らし時間、すべてが同じ条件でも旨味、濃さ、渋み、キレ味などを注ぎ方によってコントロールすることができます。

お茶の知識

お湯の温度

高い・・・早く味が出る、渋みが出る、切れ味
低い・・・ゆっくり味が出る、うま味が出る、とろみが出る

お湯の量

同じ茶葉の量に対して お湯の量が
多い・・・薄く出る、あっさり
少ない・・・濃い、こってり

蒸し時間

急須の中で茶葉をお湯に浸す時間が
長い・・・濃く出る、渋みが出る
短い・・・薄く出る、あっさり切れ味になる

すべて一長一短があるためバランスが大切です。
「美味しいと感じる」バランスをうまく探して調整して淹れてみましょう。

実際の淹れ方

① お湯を入れて蒸らし時間を数える

(茶葉によって蒸らし時間を変える。お湯を注ぎきってからカウント開始する)

② 湯呑1杯につき5回くらいに分けて少量ずつ注ぐ



角度をつけず丁寧に注ぐ

- ・急須の中で茶葉が動き、味が攪拌することを意識する
(注いで戻すときの手首のスナップで茶葉を動かして攪拌するイメージ)
- ・急須の蓋の裏に茶葉が付かないような角度で注ぐ
(急に勢いよく注がない、静かに茶葉を丁寧に動かして攪拌させる)



蓋の裏に茶葉がつかないように

- ・注ぎ始めからの水色の変化に注目する
美味いところ やりすぎ
(薄い緑 ⇒ 緑 ⇒ 濃い緑 ⇒ 濃すぎる緑) ※天上の場合
- ・水温が低いなどの理由で色が出ずらい場合は急須を軽く回して茶葉を揺らしてみる
- ・最後の一滴まで注ぎきる
(お湯が残っていると茶葉の成分が出てしまう。2煎目も美味しく淹れるコツ)

③ 急須の蓋を外しておく

(熱気で茶葉の成分が出てしまう。2煎目も美味しく淹れるため茶葉を冷ます)