

平成30年9月26日

下北沢小学校 多目的室

世田谷区立下北沢小学校 PTA
第二回 家庭教育学級

年間テーマ「みんなで深めよう！ 心のつながり」

外国人が興味津々の日本茶の淹れ方
あなたも自信を持ちましょう！

茶師十段 大山拓朗

そもそも、お茶って何？

淹れ方って難しいの？ 4つのポイント

①淹れるのは何煎(回)なの？

お茶の味は、3煎3様。1煎目は「うま味」、2煎目で「渋味」、3煎目で「香り」。

このようにテーマを変えて「3煎で味わい尽くす」ことをお奨めします。

即ち、飲みたい(飲める)量の「3分の1」が1煎分の適量 となります。

いつでもブシない「お茶の味わい」を楽しんでみましょう！

②お湯の温度は何度なの？

③お湯を入れてから待つのは何分なの？

④

？

1 煎目の操作手順

- ① 人数分の湯呑みに必要量の1割増し程度の熱湯を取る(火傷に注意)
- ② スプーン等で計量した茶(目分量は避ける)を急須に入れ、その茶が「ヒタヒタ」にかぶる程度に①の湯(熱いまま)を少量入れる
- ③ 茶葉の状態を確認(急須の蓋を開けたまま)。「深緑色から黄緑色となり、茶が露出(湯位が下がる)した」ことが準備完了のサイン
- ④ ①の湯を残り全量急須に入れる
(給湯完了の際に、人数分の湯量を「急須の〇分目」と覚えておくと、2煎目以降の給湯に便利)
- ⑤ ④から一連の作業で急須の蓋を閉じ、速やかに各々の湯呑みに回し注ぎ^{※1}をする
(一般的な「浸出時間」は③の工程で完了)

※1 分量・濃度を均一に調整する注ぎ方。湯呑み3客の場合、右⇒中⇒左⇒左⇒中⇒右⇒右⇒中⇒左…のように少量ずつ注ぎ分ける方法

2煎目、3煎目では、どうするの？

必要量の湯(④の注意を参照)を急須に全量入れ、蓋を閉じ、各々の湯呑みに速やかに回し注ぎをする

唯一無二の淹れ方があるわけではありません。

お茶の特性を理解した(気持ちになり替わる)上で、煎手(淹れる側)の要望や、素材の特性をどの様に活かすかというアレンジ(さじ加減)が腕の見せ所！