

もうすぐ

新茶の季節です

自宅で過ごす時間が増えて、お茶をよく飲むようになった、という方も多いのでは？
もうすぐ「新茶」のシーズン。急須は棚の奥…というあなたも、久しぶりにひっぱり出して、お茶を楽しみませんか！

冬の間にたくわえた栄養がいっぱい！ 新茶の初々しい香りを楽しもう

■ 新茶とは？

茶畑では一般に年4回茶摘みが行われます。それぞれ時期は4月下旬～、6月下旬～、8月中旬～、10月上旬～。お茶は茶摘みした時期によって、一番



▲新茶の手摘み

茶、二番茶、三番茶、秋冬番茶と呼ばれます。一番茶のうち、7月上旬ごろまで出回るものが「新茶」です。



■ 新茶を飲むと無病息災！

新茶はその年の最初に摘んだお茶の葉。冬の間にたくわえた養分がたくさん含まれています。立春から88日目を指す「八十八夜」に摘まれたお茶を飲むと無病息災というのは、栄養豊富な新茶を飲むと元気に過ごせるという昔の人の知恵です。縁起物として重宝されてきました。



この人に聞きました！

やぶち園
山本 義彦さん

掛川の茶畑の前で生まれ育ったお茶の人！やぶち園の販売部門を担う日本茶インストラクター。

◀新茶の中でも、その年の最初に芽吹いたやわらかい芽は特別！手摘みにより高級茶が作られます！

■ 新茶ならではのおいしさ♪

新茶は特に、お茶の甘み成分「テアニン」が豊富。夏のような強い日差しを浴びていないので、お茶の渋み成分「カテキン」が少なく、より「甘み、うまみ」を味わえるのが特徴です。新茶ならではの初々しいさわやかな香りと、あざやかな黄緑色を楽しみましょう。

〈取材協力〉

やぶち園 名古屋店

名古屋市長区六田1-188
TEL052-622-3733

☎ 平日9:00～18:00(祝日10:00～)
☎ 日曜

新茶情報を
4面でご紹介！

静岡県掛川市に農園・工場を持ち、お茶の栽培から製造、販売まで手掛けている。店頭には掛川市原里地区のお茶を中心に、鮮度のいいお茶が種類豊富。対話しながら好みのお茶を選べます。



急須を使って

おいしいお茶を入れてみよう

お茶のおいしさは
「入れ方」次第！

急須を使うとゆっくり茶葉が開き、よく抽出できます。



Point

- お湯の温度は80℃が基本
80℃以上だと、渋みが出やすくなる！
- 茶葉は計量しよう
ティースプーンでOK！

① 80℃のお湯を準備する。

湯冷ましをする。まず、沸騰した湯を茶碗に注ぎ、さらにその湯を別の茶碗に移して80℃にする。これを人数分行う。



Point

湯は器を移しかえるごとに、温度が10℃ほど下がります！

湯を入れた茶碗を軽く持てる程度なら、ほぼ80℃。もちろん温度調節できる電気ポットなどを使ってもOK！



② 人数分の茶葉を急須に入れる。

- 1人分(約2g)
ティースプーン
山盛り1杯
- 2人分(約4g)
ティースプーン
山盛り1杯半～2杯



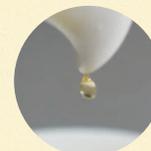
③ 湯を急須に注ぎ、1分ほど待つ。

抽出時間が長いと渋みが強まります。好みの抽出具合を見つけよう。



④ 茶碗に注ぐ。

2杯なら少しずつ交互に注いで。



Point

最後の1滴まで注ぎ切ります！お茶のうまみがぎゅっと詰まっているよ。

意外と重要！ お茶の保存方法

- 正 茶葉が入っていたアルミの袋のまま、空気を抜いて冷蔵庫へ！ お茶は「鮮度」が大切。上手に保存すれば1年もちますよ。
- × お茶は光がNG！ 太陽光も蛍光灯も避けましょう。