

実践!!

～ おいしい煎茶の淹れ方 ～

さまざまなお茶にも応用できる、「基本の淹れ方」を紹介します。

●必要な道具

- ・急須
- ・湯呑み
- ・ティースプーン
- ・湯冷まし

●材料・レシピ(1人分)

お湯・・・70ml
 煎茶・・・2～3g (ティースプーン1杯)

温度・・・1煎目：70℃ 2煎目：80℃
 時間・・・1煎目：1分 2煎目：30秒

「茶飲ん話し」

③

① お湯を適温まで冷ます

沸騰させたお湯を湯冷ましに入れ、さらに人数分の湯呑みに注ぎ分ける。
 湯冷ましがない場合は、直接湯呑みにお湯を注ぐ。
 お湯を1回移しかえるごとに湯温が5～10℃低くなる。

② お茶を入れる

分量はティースプーンなどを使って計る。

③ お湯を注いで待つ

適温に冷ましたお湯を急須の中に入れ、ふたをして待つ。
 後から注ぎ足すと味にムラが出るため、人数分を素早く入れるのがポイント。

④ 均等に注ぐ

人数分の湯呑みを並べて急須から少しずつお茶を注ぐ。
 お茶の濃さと量が同じになるように廻し注ぎをして最後の一滴まで注ぎきる。

⑤ 2煎目の準備をする

急須の注ぎ口の反対側を軽くたたいて、お茶の葉を真ん中に寄せておく。
 さらに急須内に熱がこもらないように、ふたを少しずらしておく。

「新茶」シーズン到来！
 お茶畑では、若緑色の新芽が風に揺れ、お茶工場には新茶特有の「甘涼しい香り」が立ち込め、一番茶の生産が本格化します。間もなく、皆さんに、みずみずしい新茶が届きます。次回は、お茶の種類を紹介します。

淹れ方の基本を学んだら、次は自分好みのお茶を美味しく淹れてみよう!!



交通事故無料相談会

交通事故に関する損害調査、保険会社の提示した保険金の精査、治療や後遺症に関する不安や悩みなど、交通事故に関するもの全般。

日時 5月2日(土)
 午前10時～午後1時

場所 穎娃文化会館

[問] NPO法人交通事故被害者救済推進協会
 (南薩地区担当) 有田ムツミ

☎・FAX 099-345-1089
 (携帯) 080-1730-4456

平日(月～金曜日) 午前9時～午後4時
 ※電話による無料相談も行っています。

死者の冥福や人々の幸せを願い、室町時代に建てられた石塔です。六面に六体の御地藏様が線刻されています。そばには、板碑や五輪塔などもあり、かつてここにお寺があったと考えられます。



所在地：穎娃町 別府 耳原集落
 時代：室町時代

耳原六地藏塔(市指定有形文化財)

知っていますか?

指定文化財⑫