



新茶について

新茶は縁起物

春から夏に移る節目の日(だいたい5月2日頃)、立春から数えて八十八日目にあたる日のことを八十八夜と言います。この頃は、茶摘みの最盛期で気候条件も含め、極上のお茶となるため、八十八夜に摘み採られるお茶は、古来より不老長寿の縁起物の新茶として珍重されているそうです。今回はお茶について細解いていきましょう。

新茶とは……

「新茶」とは、その年の最初に生育した新芽を摘み採ってつくったお茶のことです。鹿児島などの温暖な地域から摘み採りが始まり、桜前線と同様に徐々に北上していきます。「新茶」と「一番茶」とは基本的に同じお茶のことで、呼び方が異なるだけです。その使い分けとしては、「一番茶」はその後に摘み採られる「二番茶」「三番茶」と対比して使われることが多く、「新茶」は一年で最初に摘まれる「初物(はつもの)」の意味を込めて、また「旬」のものとして呼ばれる際になどに使われます。新茶の特徴は、何といたっても若葉の「さわやかですすがしい香り」にあります。また、新茶は




「二番茶」「三番茶」に比べて苦渋みのあるカテキンやカフェインが少なく、旨み、甘みの成分であるアミノ酸が多い傾向にあります。


新茶のおいしい入れ方


ちょっと入れ方を心がけるだけでお茶は格段に香りや味が変わってきます。熱湯をワッと注いで入っていませんか？同じ飲むなら美味しくいただきますしょう。


おいしい入れ方のめやす<2人分>

茶葉の量	1人あたりティースプーン2杯くらい
湯の温度	70~80℃
湯の量	150~200ml
浸出時間	約40秒

- 

茶葉を入れる。上記目安だが茶葉は心もち多めに入れた方が味わいが深くなる。
- 

お湯を一度湯のみに移し、湯冷ました湯を注ぐ。(お湯の温度：70~80度)
- 

約40秒抽出した後、急須を軽く2~3回まわす。※これにより茶葉が開き、味がしっかりと出る。
- 

少しずつ均等に注ぎ分け、最後の1滴までしぼりきる。

新茶のさわやかな香りと程よい渋みを楽しみたい場合には、やや熱めの湯でさっと抽出するのもおすすめ。逆に湯を70度くらいまで冷ましてからじっくりと抽出すると旨みの多い味わいになります。

コンクス・STAFF

今月のつ・ぶ・や・き

5月に入り暖かい日が多くなりましたね。過ごしやすい気候ですが、コロナの収束が見えずなかなか出掛けられないのもストレスです。そんな私は現在自宅の断捨離に励んでいます。不要な物を手放してお家がスッキリすると何だか気分も晴れやかになる気がします。やることないな~なんて思ったら是非断捨離お勧めです。

コーディネーター 金井早香



スタッフブログ
更新中



コンクスLINE公式
お友達登録
お待ちしております

