

～ 日本食文化・日本茶を学ぶ ～



2020年東京オリンピック・パラリンピックをひかえ、日本古来の文化が見直されています。横浜市内で茶業を営みながら日本茶の普及活動をされている「増田園」増田正昭さんと息子さんの貴史さんに、日本食文化の代表ともいえる「日本茶」について教えていただきました。



1、湯ざまし 2、茶こし
3、茶筒 4、茶さじ この4つは日本茶を淹れる時にあると良い道具です。



ステンレス製の取り外し可能な網が入った急須。茶葉の取りだしがしやすく、手軽に使えます。

チャレンジ！日本茶で「おもてなし」

ペットボトルでまた学食など、いつでも手軽に飲める日本茶ですが、急須でおいしく淹れる方法を知っていますか？ほとんどの人が自宅に急須があると答えましたが、実際に急須でお茶を淹れたことのある人は半数以下でした。また、日本茶の正しい淹れ方を知っている人はほとんどいませんでした。

今回の講座では、自宅や留学先などで手軽にできる「煎茶(せんちゃ)」の淹れ方を教えていただきました。いくつかのポイントをおさえるだけでいつものお茶がとても美味しく淹れられます。お茶は健康にもよいとされていますし、急須で淹れるお茶にはペットボトルのお茶とはまた違った味わいがあります。ぜひ、これを機会にいろんな日本茶を楽しんでください。



手前が一煎目(最初に淹れたお茶)、奥が二煎目。見た目の違いだけでなく、味にも違いがあります。一煎目は程よい甘みと旨味、二煎目はさっぱりとして飲みがありましたね！

煎茶を美味しく淹れる方法

増田さんのお手本を参考にみんなもチャレンジ。とっても簡単で素敵おいしい！と大好評でした。



①しっかりと沸騰させた湯を茶碗に注ぐ。これにより、湯冷まし・計量・茶碗を温めるなどの効果が得られる。

②少し時間を置き、湯がある程度冷めたら茶葉を入れた急須に茶碗の湯を注ぐ。沸騰したての湯を少し冷ますことで、お茶の渋み抑えられ、甘みや旨みが出てまろやかな味わいのお茶になる。

③ふたをして約1～1分半おき、茶葉を蒸らす。④最後の一滴まで注ぎ切ったら、茶碗を右手でちょうど良い濃さになったら、①→②→③→④→④→③→②→①と順にお茶を茶碗に淹れる。回しつぎをすることでお茶の味が均一になる。

④最後の一掴みで注ぎ切ったら、茶碗を右手で取り、左手の平にのせて両手でいただく。音をたてないように気をつける。



⑤二煎目からは少し熱めのお湯をやかんから直接急須に注ぐ。おいしく淹れられるかと真剣なまなざしを受け、やかんを持つ手に力が入ります！茶葉からは緑豊かな香りが広がりました～

⑥お茶を淹れる姿もかたちになってきました。ここが一番の見せどころです。所作がうつくしいとお茶のおいしさもアップします！



さし湯をすることで何度も飲める！

今回の講座では、皆さん好みのお茶を増田さんが特別に仕立てていただきました、名付けて「中大横浜ブレンド」。どこにも売っていない煎茶です。またお菓子は長野県の小布施町から取り寄せてくださった「栗落雁」。煎茶のほどよい渋みと相性抜群です。お菓子も登場し、お茶がすすみます！

一煎、二煎と飲むごとに味わいのお茶、四煎まで上手に淹れられた班も多々ありました。



編集後記

増田さんの奥様が本校OG(横浜女子商業)という嬉しいつながりから今回の講座が実現しました。増田さんのわかり易く楽しい授業のおかげでみんなが日本茶に興味を持って、また美味しく学ぶことができました。授業終了後の個別質問が多かったのですが、すべての質問に一生懸命答えてくださった増田さん親子。本当にありがとうございました。