

◆ 玉露の淹れかた (3人分・上級茶)

必要なもの

・小ぶりの急須・湯冷まし(無くてもよい)・茶碗3客・玉露・大さじ(スプーン)

1. 玉露を淹れるときの急須は、やや小ぶりの急須が適しています。湯冷ましが無い場合は、マグカップでも代用できます。

お茶を淹れるときは、おいしいお茶を飲んでもらいたいという気持ちと心を込めて淹れると、なおいっそうおいしくなります。



2. お湯の温度を冷ましましょう その1

玉露本来の味を味わうためには、お湯の温度は冷ましたほうが美味しく味わうことができます。

ですので、まず急須にお湯を入れましょう。ポットの温度が約90~100℃ですので、これでおおよそ80~90℃にお湯の温度が冷めます。

熱湯を直接入れてしまうと、玉露本来の味がなく、苦味・渋味が強くなるので、注意が必要です。



3. お湯の温度を冷ましましょう その2

急須に入れたお湯を、湯冷ましに移します。これも、お湯の温度を冷ますためです。これでおおよそ70~80℃にお湯の温度が冷めます。

湯冷ましが無ければ、マグカップで代用も可能です。



4. お湯の温度を冷ましましょう その3

湯冷ましにいたお湯を、さらに茶碗に移します。これでおおよそ60~70℃にお湯の温度が冷めます。

人数分の茶碗に注いでください。もしもお湯が余るようなら、そのお湯は捨ててください。



5. 玉露の茶葉を急須に入れます

ここで、玉露のお茶葉を急須に入れます。

大さじのスプーンで2杯。茶葉8~10gを急須に入れてください。

茶葉の量は、もちろんお好みで・・・



6. 茶葉の量はこれぐらい

玉露を10gいれると、急須の中は、このような状態に！  
 思っている以上に、茶葉の量が多いかもしれません。



7. お湯を急須に入れましょう

茶碗の、お湯の温度が50℃ほどになったら、茶葉の入った急須にお湯を注ぎます。お湯の量は、茶葉が浸る程度。ちょっと少ないかなと思うぐらいです。お湯が余るようなら、捨ててください。  
 その後、2分ほどお待ちください。  
 急須の茶葉を覗くと、じわあ〜と、茶葉が開いてきます。



8. 茶碗に注ぎます

2分ほど経過すると、茶碗に注いでいきます。今回のように、3つの茶碗に注いでいくときは、玉露の濃さが同じになるように、回し注ぎをしてください。



◆ 回し注ぎのしかた

- 1 写真の 茶碗1→2→3 の順で少量ずつ注ぎます。  
 (一気に注ぎきらない事)
  - 2 3の茶碗まで注いだら、3→2→1の順で注いでいく。  
 その後は、1→2→3、3→2→1と注ぎます。
- ※ 二煎目以降もおいしく飲むために、最後の一滴まで絞りきってください。

9. 最後の一滴まで注ぎきったら、できあがり。

茶碗に少量ですが、舌の上で転がすように味わってみてください。玉露の濃厚な旨味と甘味が、口の中いっぱい広がります。2煎目以降は、お湯の温度を上げて、待つ時間を短く！良質な玉露なら、3煎目も十分おいしくいただけます。



こちらの淹れかたは、あくまでも目安です。お茶は嗜好品ですので、自分の舌にあったお茶の淹れかたをマスターしましょう！