

手軽に楽しめ、夏にお勧め!

水出し緑茶

- ①市販のお茶パックに、水1ℓに対し20gの割合で茶葉を入れる。
- ②水の入ったボトルにパックを入れ、一晩(10時間程度)浸しておく。
- ③翌朝、パックの茶を好みの味に応じて絞り出せば出来上がり。



左/緑茶作りはもむ、もむ、もむ！
右/茶摘み娘も登場！
下左/自分で淹れたお茶の味は格別！
中/工場見学で、ちょっと味見！
右/初めてでも、上手に摘めました！

全国お茶サミット

11月8、9日に、全国の茶生産地の市町村長が集う「全国茶サミット長崎大会 in SASEBO」が、アルカスSASEBOで開かれます。

この「全国お茶サミット」は、茶生産地が連携して茶業の振興を図り、お茶の多機能性をPRし、消費拡大を目指そうと毎年開かれています。

サミットには、全国92の市町村長が出席し、茶業についての意見交換を行い、県内の主産地である世知原茶園と東彼杵茶園を視察することになっています。

市町村長会議のほか、市民を対象にした記念講演会や、おいしいお茶の淹れ方教室、煎茶・釜炒り茶・蒸し製玉緑茶・玄米茶の飲み比べなども行われます。皆さんどうぞ、ご参加ください。

※詳しい内容については、後日、広報佐世保にてお知らせします。

市役所農林振興課 ☎24-1111

おいしいお茶の淹れ方



日本茶インストラクター
小林 隆行さん(右)
小林 美香さん(左)

- POINT!**
- ・湯の量!
 - ・湯の温度!
 - ・茶葉の量!
 - ・抽出時間!
 - ・注ぎ方!

日本茶インストラクターの小林隆行さん・美香さん(世知原町槍巻)に、おいしいお茶の淹れ方を教わりました。

分を急須に入れ(一人分の場合は四グラム)、湯のみで冷ました湯を注ぎ、茶葉を蒸らします。時間は好みにも異なりますが、目安は一分三十秒(写真④)。

一 準備する
湯、茶葉、急須、湯飲みの他に、湯冷ましやタイマーがあるとさらに便利です(写真①)。

四 湯飲みに注ぐ
茶を注ぐときは一度に注がず、濃さや量と同じになるように少しずつ注ぎ分けます。a↓b↓cと注いだら、次はc↓b↓a、またa↓b↓cと繰り返す「回し注ぎ」をします(写真⑤)。うまみが詰まった最後の一滴までお茶を絞りきることが大切です。上手に絞ると急須の中で茶の葉がころんとまとまります(写真⑥)。

二 湯を沸かし、湯飲みに入れる
沸騰後、さらに三〜五分沸かしてカルキ臭を抜いた湯をポットに移します。その湯を、直接急須に入れず、湯飲み七分目くらいずつ入れます。人数分の湯の量が測れ、お湯の温度も下がり、同時に湯飲みも温められます(写真②)。

「八十度以上の湯を使うと、苦味成分(カフェイン)と、渋味成分(カテキン)が多く出てしまいます。低めの温度で淹れると、やさしくふんわりとした甘みを感じられるお茶になります。何度も淹れるうちに、自分の好みの淹れ方が身に付きますよ」と小林美香さん。

三 茶葉を入れ、湯を注ぎ蒸らす
茶葉の一人分の適量は小さじに軽く一杯、約二グラムです(写真③)。人数

さあ、チャレンジしましょう。

茶摘みのつどい

皆さんは、「グリーンツーリズム」という言葉を知っていますか。

「休日などを利用して、農山村で自然・文化に触れたり、土地の人々との交流を楽しむ、豊かで充実した休日の過ごし方」のことで、その一環として世知原地域では、毎年、新茶の季節に「茶摘みのつどい」が開かれています。

ことしも、五月十二日、上野原にある板山茶園で茶摘みのつどいが開かれ、市内外から親子連れなど約五十人が参加し、五月晴れの下、新緑も鮮やかな茶畑で茶摘みを体験しました。

上から「一芯二葉」、開ききっていない葉(芯)と開いた葉二枚のすぐ下を折って摘み取ります。芽吹いたばかりの茶葉は柔らかく、口に入ると、ほのかに茶の香りが広がりました。この後、参加者たちは製茶工場で、工程ごとに手に取り、味を確かめなが

ら、生葉が荒茶になるまでを見学し、午後は、午前中に摘み取った茶葉でお茶を作り、おいしいお茶の淹れ方を習いました。

お茶作りは、電子レンジで加熱した生葉の水分をキッチンペーパーの上でもみ出し、ホットプレートで焦がさないように乾燥させる、これを繰り返して、一時間ほどで完成しました。

お茶の淹れ方教室では、日本茶インストラクター特製「世知原茶ゴールドブレンド」を使い、指導を受けながら一人ずつお茶を淹れ、香り豊かな世知原茶に舌鼓を打っていました。

参加した山家由貴子さん(瀬戸越町)は、「毎朝お茶を飲んでいますが、味が全然違いました。習った淹れ方で家でもおいしいお茶を飲みたいです」と話していました。これまでただ飲いただけだったお茶が、より身近に感じられた一日でした。