

八女茶をどうぞ

日本茶インストラクター 松本美紀子さん



家の中で過ごす時間が増えて、
なんだかイライラ。そんな時には、
ゆつくり八女茶を淹れてみませんか。
八女茶には体とこころに良い
成分がたっぷり含まれています。
コロナ禍にあつて、大人だけでなく
子ども達にも気持ちりをリラックス
する時間の大切さを感じていま
す。
毎日の何気ない時間を特別な
ひとときに。親子で淹れれば自然
と会話も増えて、優しい気持ちに
なれますよ。

お茶を美味しく淹れる茶器

お気に入りの急須や湯のみを揃えて



お湯のみは、手のひらに
収まる位の大きさ。



お茶を淹れる基本の茶器セット

急須、人数分の湯のみ、湯冷
まし、お客様には茶たぐもあるとい
いですね。それぞれ代用できるもの
で十分です。

お気に入りの器でいただくと美味
しさも格別ですよ。

湯冷ましがあれば
コーヒークップなどで
代わりができます。



おうち時間には

お茶を淹れましょう

ティーバッグのお茶でも
基本の淹れ方でやってみて!

ハ女茶を美味しく淹れるための基本のお話です。

基本を知っていれば、ハ女茶の楽しさが広がります。同じお茶の葉でもいろんな淹れ方を試してみて、自分の好きな味を見つけてみてください。

1 よく沸かしたお湯を、湯冷ましに入れます。



ポイント お湯は、よく沸騰させて。

やけどに気をつけて。

2 さらに、湯さましから人数分の湯のみにお湯を移します。



ポイント 湯飲みにお湯を移し替えながら適温まで冷ませば、お湯の量を簡単に計りながら湯のみを温めることができます。

3 お湯を冷ましている間に急須に茶葉を入れます。

ポイント 1人前は、ティースプーン山盛り1杯。



4 お湯が適温になったら、湯のみから急須にお湯を注ぎ 30 秒～45 秒待ちます。

ポイント お湯の入った湯のみを持って、ちょっと熱いけど、持つことができる位が適温です。

静かに注ぎましょう



待つ間に急須を動かすと雑味が出るので、静かに待ちましょう。

5 湯のみに①→②→③の順番で少しずつ注いだら、今度は③→②→①の順番で、急須の中のお茶を注ぎきりましょう。



ポイント お茶の味が同じになるよう、少しずつ順番に。2煎目も美味しく淹れるためには、急須にお湯を残さないことが大切です。

急須から静かに降りてくる最後の一滴には美味しさが詰まっています。

6 茶たぐに乗せて、さあ、どうぞ。



ポイント 2煎目は、1煎目より湯温はちょっと高く、浸出時間はさっと。