琉球大学学術リポジトリ

お茶のいれ方

メタデータ	言語:
	出版者: 琉球大学農家政学部
	公開日: 2011-07-05
	キーワード (Ja):
	キーワード (En):
	作成者: 翁長, 君代, Onaga, Kimiyo
	メールアドレス:
	所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/20997

お茶のいれ方

私達の毎日の生活の中で，お茶のもっている役割は非常に大きいものがあると思います。特にお年寄りにとって，お茶こそは何よりのものだろうと思います。朝早く起きて，自分でお湯を沸し，お茶を入れて飲んでいるお年寄りを見ると，そこに人生の生き甲斐をさえ覚えているのではあるまいかと思われるほどです。

又主婦にとっても，家事に疲れたときの一杯のお茶のおいしさは，又格別のものでしょう。それどころか三度三度の食事の後のお茶は，私達にとって欠かせないものになっています。

同じお茶でも，お茶の入れ方によっておいしさが非常に異ってきます。お茶を本当においしく入れる事は大変むづかしいものです。次の事に注意して，おいしいお茶を入れたいものです。

お茶の買い方、しまい方

お茶を買う時には，一度に沢山買わない方が賢明な買い方です。どんなに多く買っても，せいぜい一ケ月分にとどめましょう。なるべく少しずつ買うのが，かをりを大切にするお茶の上手な買い方です。

買ったお茶は必ずピッタリふたの出来る缶に入れましょう。大きい缶に全部を入れて，毎日何度も缶を明けたり，しめたりしていると大切な香りが逃げてしまうばかりでなく，お茶の一番きらいな湿気も吸収する事になりますので，小さい缶に小出しにして使うと大変便利です。そして大きい方の缶には乾燥剤（のりの缶等の中に入っている紙包のシリカゲル）を入れておくと，湿気の多い沖縄でも安心が出来ます。

又，お盆や暮の贈り物に沢山のお茶を頂いた時は，缶に入れて，セロ・テープで密封し，冷蔵庫の中に入れておくと長く味が変りません。もう一つ大切な事は，お茶は何かのにおいを吸収しやすいものですから，市場の帰りに買ったお茶を，買物袋に入れる時も注意しなければなりません。古い空缶をお茶入れに利用する時もよく気をつけたいものです。

お茶をおいしく入れるコツ

お茶には，いろいろの種類がありますから，その性質をよく知っておくことです。

お茶をおいしく入れるコツは

1. 茶の分量
2. 湯の温度（温加減）
3. いれる時間

この三つが，お茶の種類によって，適当であればお茶はおいしく頂けます。

1の分量は，急須や土びんの大きさによって適当に入れます。

2の温度は，お茶の種類によって違います。日常に頂く清明茶や紅茶，ほうじ茶等には沸騰した熱湯を用います。

玉露や煎茶の様な日本茶には，沸騰した湯を，湯ざましに入れて少しさましてから使います。玉露なら，摂氏の60度から70度，煎茶の場合は，75度から85度とし，温めた急須に茶の葉を入れ，湯ざましから湯をそゝぎ，急須のふたをして30秒から1分位浸してから茶碗に注ぎます。

注ぎ方は，茶碗を並べておき，何回にもつぎ分け，どの茶碗のお茶も同じ濃さになるように，最後の数滴も一滴ずつ各茶碗に注ぐようにします。

玉露や煎茶の場合は，注ぎ終った後，急須に湯が残らないように，最後の一滴までつぐ様にしないと次の二煎目がまずくなります。お茶は急須からつぐ時に，しぼってはいけないと云うのは清明茶や紅茶の場合だけである事をはっきりおぼえておくべきです。

又，玉露や煎茶は，湯ざましでさました湯を用いるので，茶碗や急須は予め温めておいた方が，おいしいお茶を頂けます。茶碗にお茶を入れる時に，茶碗を茶托にのせてから茶を注ぐと茶托に茶がこぼれる事がありますから，茶を注いで後に，茶托にのせる様にします。

お茶に使う水も大変大切な役目をします。清潔な雨水が得られたらよいが，もし水道の水を使う場合は，数時間前からくみおきにして使った方がカルキの臭いをいくらかとる事が出来ます。

本当に上手にお茶を入れる事は大変むづかしいものです。

ところがよく，若いB・Gの人達の間で，私達はお茶くみでもないのによくお茶くみをさせられると云う事を聞きます。只お茶を入れるのは誰にも出来ますが，本当においしいお茶を入れるのはむづかしいものです。真心こめて入れたお茶を，みんなにおいしくのんで頂けるなら，お茶くみも又幸福な仕事ではないでしょうか。

（翁長君代）