

美味しい津野町の煎茶の淹れ方

津野町茶業振興アドバイザー 柿谷 奈穂子

前回、煎茶を淹れる急須の選び方をお伝えしましたが、改めて、美味しい煎茶の淹れ方をお伝えしたいと思います。いざ淹れるとき、ちよつと難しそう…と敬遠しがちなのが煎茶。でも、4つのポイントを押さえていただくことで、格段に美味しく淹れることができるので、ぜひご参考ください！

1、茶葉の量

良いお茶をいただくもつたいなく少量ずつ使いがちですが、茶葉はケチらずにつかっていたくのがポイント。お一人分を2〜3g（ティースプーン山盛1杯が2g）とし、人数分（3人分くらいまでで淹れるのがよいです）ご用意ください。お一人分で淹れるときは、5g（大さじ1杯）のたっぷりめで淹れると、味がぶれにくいです。

2、湯の量

つい、計らずに急須に直接お湯を入れてしまいがちですが、必ず一度人数分の湯呑（100cc入るくらいがおすすめ）のそれぞれ8〜9分目まで熱湯を移して計り、その後急須に移すようにしてください。後で急須の中で茶葉がお湯を吸いますので、湯呑に入れるお湯は多めにしてください。

3、湯の温度

上級煎茶ほど、旨みが豊富です。その旨みを最大限に活かすためには、温度が重要。だいたい70〜75℃くらいで淹れると、渋味が抑えられますので、湯呑で湯の量を計りながら、湯冷ましをするとよいです。熱湯は、新しい器に移す度に5〜10℃下がりますので、器から器にお湯を移しながら、冷ますようにします。最後に急須に入れるときにも、5〜10℃下がります。水は水道水で十分ですが、2〜3分沸騰させてカルキを抜いたものをおすすめです。

4、浸出時間

急須に茶葉を入れ、冷ましたお湯を淹れてから浸しておく時間のことですが、「つの茶」の場合、90秒くらいがよいでしょう。浸しすぎると、急に渋味がでてしまいますし、早すぎると薄く満足な味になりません。90秒ほど待つてから、「まわし注（つ）ぎ」といって、濃さと量が均一になるように、少量ずつ湯呑に注ぎ分けていきます。

以上の4つのポイントをふまえて、ぜひ美味しい「津野町の煎茶」を楽しんでみてくださいね！

「ALITの体験録〜！」

VOL.27

トマス レイチエル ハナ
（イギリス ウェールズ出身）

土佐弁ミュージカルの練習が始まりました！

毎年4月に、高知県に住んでいる外国人は土佐弁で劇（土佐弁ミュージカル）をやります。私は去年参加して、すごくいい経験になったので、今年ももう一回しようと思いました。

土佐弁ミュージカルとは、海外の物語や映画のテーマを使って、高知の文化や名物と交ぜ、土佐弁で劇をします。目的は、海外に留学したい高知県の生徒のためにお金をととのえます。そして、みんなは高知のことが大好きですから、それもお客さんに見せたいと思います。

今年のテーマはゴーストバスターズなので、「土佐バスターズ」のタイトルに決めました。ストーリーの作者、創作チーム、小道具チームや配役のみんなは高知県に住んでいる外国人です。国際交流員などがセリフを標準語に訳して、日本人のボランティアがまた



土佐弁にしました。

1月から4月の本番まで毎週の土・日曜日にみんなが一杯練習します。配役の一人として、セリフも歌もダンスもたくさん覚えなないといけないのでちよつと大変ですが、一生懸命がんばります！

今年の公演は津野町からちよつと遠いですが、できればぜひ応援に来てください！

【公演日程】

4月9日 香南市・安芸市
4月15日 四万十町・四万十市
4月16日 土佐市・高知市