

# 美濃白川茶

山の氣をめしあがれ

お茶の淹れ方手引書

ダイジエスト・保存版

# お茶の淹れ方 / 基礎編

## 3人前編 手順概要

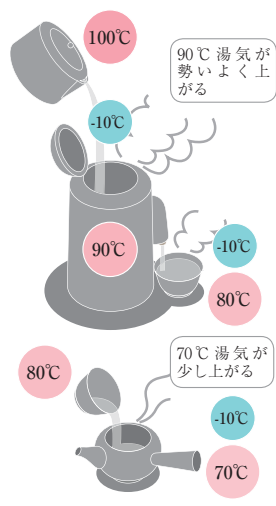


茶さじすり切れ  
約 3g



茶さじ大盛り  
約 6g~7g

湯冷ましするたびに約10℃  
温度が下がります



湯のみにお湯を移すのは  
①湯を冷ます。  
②湯の量を計る(写真は8分目70ml)。  
③茶わんを温めるためです。



### 手順1

#### 茶器を準備します

急須(2~2.5号 250~300ml)・湯のみ(100ml)・小スプーン(茶匠会推奨茶さじ)・茶缶・ポット・茶托・お盆・ふきん



### 手順2

#### お湯を冷まします

お湯が熱すぎると渋味、苦味が出すぎるし、ぬるすぎると味が出ません。お茶をおいしく淹れるには70℃が適当とされています。



### 手順3

#### 茶さじ大盛り一杯分の茶葉を急須に入れます

(3人前を淹れる場合)

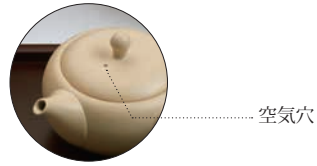
茶の葉の量が多すぎると味が濃くなり、少なすぎると薄くなってしまいます。



### 手順4

#### 湯冷まししたお湯を急須に入れます

注ぎ終えたら急須にふたをして、ふたの空気穴を注ぎ口にあわせませす。



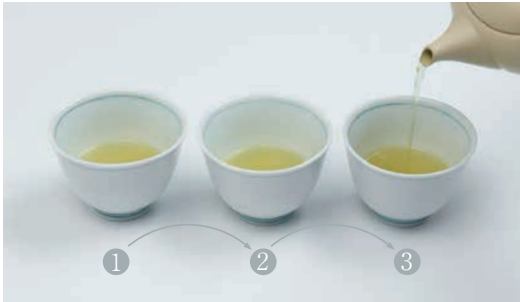


抽出時間  
60秒

深むし茶は  
30～40秒

手順5

おいしくなるように待ちます  
抽出時間は60秒(この間に茶葉が開きおいしくなります)。



手順6

すばやく注ぎます  
湯のみを往復させ均等な濃さになるように  
(①→②→③→③→②→①)すばやく注ぎます。  
急須のふたはしっかりと押さえ傾け、水色の濃さと、湯茶の量が均一になるように注ぎ分け、「最後の一滴」まで注ぎ切ります。



最後の一滴



手順7

茶托にのせてできあがり  
ふきんで、湯呑の底を拭き茶托にのせます。  
「どうぞお召し上がりください」の一言をそえ心をこめてお出します。



二煎目を淹れる準備として、急須注ぎ口の反対側を軽くポンと叩き、茶葉を急須の中央に戻して置くことで急須の中の蒸れを防ぎ、二煎目をおいしく淹れることができます。



手順8

二煎目をおいしく淹れるポイント  
一煎目でおよそ70%の成分が出てしまうので、二煎目は、残った成分が浸出しやすいように、一煎目よりやや高い温度(80℃)で、浸出時間は15～20秒くらいで淹れます。

## 会議で「大人数のお茶をおいしく」



用意するもの  
・小さい急須  
・大きな急須

ワンポイント  
アドバイス  
※気温が低いときは、大きい急須を温めてからお茶を淹れることで、淹れたお茶がさめるのを防ぎます。



小さい急須でお茶を淹れ大きな急須にお茶を1煎目、2煎目、3煎目…と必要な量を何回かに分けて注ぎます。



必要量が入った大きい急須は、中で1煎目、2煎目、3煎目とブレンドされ、ある程度濃さが同じになっているので均一に美味しいお茶を淹れることができます。

## 夏におすすめ「水出し」で味わう本格煎茶



水出し用の容器は、用途に応じていろいろな種類があります。場面に合わせた使い分けをおすすめします。

大きく分けて、茶葉をそのまま使う「リーフタイプ」と「ティーバックタイプ」に分かれます。

淹れ方の基本は大きく変わりません。違うのは茶殻の取扱いだけです。

## リーフタイプ



ご家庭にある上煎茶をご利用できます。容器は、茶葉が出ないよう茶こしがついたものを使用します。

### 淹れ方

茶さじ大盛り1杯(6～7g) (小スプーンに3杯) 入れます。水(ミネラルウォーターまたはカルキ臭のない水) を必要量注ぎます。



水だし茶ポット



チャットティー  
次ページで説明

## ティーバッグタイプ



給茶用に利用できるポットは、取っ手の付いた「ピッチャータイプ」がおすすめです。

### 淹れ方

ティーバッグを入れ、水を少し入れます。そこでポットを揺すり、お茶を浸出します。  
※水1リットルに対してティーバッグ1パック(5g)が目安です。濃い目がお好きな方は2パック入れます。  
「マイボトルタイプ」の場合はティーバッグと氷を入れ、その上から水を入れます。



ピッチャータイプ水だし茶ポット



マイボトル

## 共通 淹れ方のポイント

水でじっくり時間をかけて出す水出し茶は、渋みが浸出されず緑色で喉越しの良いおいしいお茶を飲むことができます。

特にティーバッグタイプのお茶は、水で浸出しやすいように工夫してあります。

※急いで飲みたいときは、少量のお湯を入れ、振って濃いお茶を抽出してから氷と水を入れ、さらに振って出すとすばやくおいしい水出しができます。

※作ったお茶の賞味期限の目安は冷蔵庫を使用しても1日程度です。

## 新製品「チャッティー」でつくるペットボトル茶



茶商會推奨品  
「チャッティー」  
茶商會の店で  
購入出来ます。

ワンポイント  
アドバイス  
※30分から1時間程度でお茶が浸  
出しますが、早く飲みたいときは、  
ボトルを振ると早く抽出できます。

用意するもの  
・チャッティー  
・ペットボトル  
・水  
・上級茶

※ペットボトル内は清潔に  
洗浄して使用します。  
※「ペットボトル」の一部に  
ネジ山が合わないことがあ  
りますので注意が必要です。



500mlのペットボトルに小スプーン1杯(2  
～3g)の茶葉を入れます。水は適量に入  
れ冷蔵庫に保存して自然抽出します。(2L  
のペットボトルで10～15gの茶葉が目安)

※茶葉はペットボトルに入れにくいので入れや  
すくする工夫が必要です。

※茶殻はペットボトルに水を入れ水と一緒に出  
します。「チャッティー」は、何度でも使用す  
ることができます。

## 冷たくておいしい「ロック茶」を！



茶葉を茶さじに大盛1杯(6～7g)入れ、  
急須に冷ましたお湯を注ぎ60秒じつくり  
と抽出します。

水を入れたグラスの上から注ぎます。



おもてなし  
一押し！  
特におすすめ

ワンポイント  
アドバイス  
お湯は少なめにして濃い目に出  
します。※ポットのお湯を直接入  
れる場合はお湯を少しにしないと、  
水がすぐに融けてしまいます。

用意するもの  
・急須  
・水の入ったグラス  
・お湯  
・上級茶

## 辛党の貴方には「白川茶割り」で乾杯！



お茶は、2～3煎飲んだ出がらしでもよい。氷をグラスに入れ濃いお茶を注ぎます。

ワンポイント  
アドバイス  
※水が溶け出し程よい濃さになります。※芋焼酎がお茶割りに合います。※お茶をいれることにより、焼酎の香りが薄まりお茶の香りになることで、より飲みやすくなります



お好みにより適量の焼酎を入れ、オンザロックで「白川茶割り」をお試しく下さい。

## 美濃白川茶商会推奨品



茶商会推奨 「化粧箱入茶器セット」



茶商会推奨 「桐箱入茶器セット」



美濃白川茶 「かおる」 (「飛騨・美濃すぐれもの」認定)  
申請者：美濃白川茶匠会



茶商会推奨 お茶うけ 「ティッキー」

美濃白川地域ブランド構築推進会議  
構成員（五十音順）

【美濃白川製茶組合】 【美濃白川茶商会】

・宇津尾茶生産組合

・恵緑園

・切井茶生産組合

・嘉木園白川工場

・黒川茶生産組合

・菊之園

・五加茶生産組合

・菊泉本舗

・佐見茶生産組合

・こしはら商事

・白川北茶生産組合

・白川園本舗

・中野茶生産組合

・白川町農業開発

・広野白川茶生産組合

・新世紀工房

・東白川製茶組合

・田中茶舗

・三川茶生産組合

・茶文

【行政担当部門】

・茶舗美濃香園

・白川町役場 農林課

・常磐園

・農務係

・新田製茶

・東白川村役場

・ホラシン

・産業建設課 農務係

・ますぶち園

【デザイン構築及び  
プロデュース】

・米田園

・周思昊

・緑香園



## 美濃白川茶

お茶の淹れ方手引書（ダイジェスト・保存版）

発行日 平成26年3月20日

企画・編集 美濃白川茶商会

発行者・発行元 美濃白川茶地域ブランド構築推進会議

代表問合せ先

株式会社ますぶち園内

岐阜県加茂郡白川町黒川1400

☎ 0574・77・1245