



SHINYUSHA

002

Japanese Root Culture

きゅうす  
急須でお茶をいれてみよう!



心遊舎

お茶ってペットボトルから飲むものだと思いませんか？ 江戸時代に広がった煎茶は本来、急須でいれて飲むものです。ここでは、急須を使ったおいしいお茶のいれかたをご紹介します。ペットボトルのお茶と急須でいれたお茶、その味の違いをくらべてみてください。



# How to make the perfect cup of tea.

急須でお茶をいれてみよう!

いれたてのお茶  
のみたいな!



【用意するもの】

煎茶  
急須  
茶碗  
お湯

## いれかた

### 1. 茶碗に湯を入れる

茶碗に飲みたい量より1割ほど多い熱湯を入れます。お湯は水道水を沸騰させてカルキを飛ばしたものでかまいません。1割増しにするのは、茶葉にお湯が含めとられ、お湯が減るため。また、茶碗に入れることで必要な湯の量がわかるうえ、お茶碗を温めることもできます。

### 2. 急須に茶葉を入れる

いれている間にお茶が冷めないように、熱湯を注いで流した急須に、茶葉を入れます。1回に使う茶葉の目安量は、カレー Spoon 1杯程度(約6g)。これでお茶が3煎いれます。いつも同じ Spoon を使えば、お茶の葉の量の調整がしやすくなります。

### 3. 茶葉がひたひたに浸るくらいの湯を入れて待つ

急須を軽くゆすって、なかの茶葉を平たくしたら、茶碗の湯を茶葉がひたひたに浸るくらいだけ入れます。急須の蓋は開けたまま、茶葉が湯を含みとるのを待ちます。全体が深緑色から明るい黄緑になって、湯が見えなくなったらいれどきの合図です。

### 4. 茶碗の残りの湯を入れる

急須に茶碗の残りの湯をすべて入れます。このときの湯の量を覚えておいて、2煎め以降の目安にします。すでに茶葉が湯を含んでいるので、すみやかに茶碗に注ぎます。

### 5. お茶は少しずつ注ぐ

急須を小さく傾け少しずつ注ぎます。1人分のときは少し注いでは急須を平らに戻し、また注いでは戻すというようにすると、お茶のうまみがよく出ます。2~3人分の場合は、分量と濃度が同じになるよう茶碗を往復して注ぎます。

### 6. 最後の1滴まで注ぎきる

急須の傾きをだんだんと大きくして最後の1滴まで注ぎきります。急須に湯が残っていると茶葉が開ききって2煎め以降がおいしくなくなるので注意してください。2煎め以降は、最初から湯を全部入れ、時間をおかず少しずつ注いでいきます。

## Check!



お茶のいれかたのよしあしは、お茶をいれた後の急須のなかを見ればすぐにわかります。茶葉が急須の底に広がっていればOK! 逆に茶こしのほうに片寄っていたら、急須を急激に傾けてしまった証拠です。こうなっていると上澄みばかり出て、お茶が薄味になってしまいます。急須は小さく傾けてちょろちょろと少しずつ注ぐのがポイントです。

写真: 伊藤信 協力: 大山拓朗(しもきた茶苑大山)

# 心游舎

## 子どもに本物の日本文化を伝える

「次世代を担う子どもたちに本物の日本文化を伝えたい」。そんな彬子女王殿下の思いに賛同した有志一同で、2012年に発足した団体が心游舎です。心游舎の活動の中心は、寺や神社でおこなわれるワークショップ。子どもたちが日本の文化をもっと身近に感じられるよう、そして、寺や神社が共同体での育児の場になれるよう、少しずつ、小さなワークショップを開催しています。

## 2013 Shinyusha Workshop in Ginkakuji

### 心游舎のワークショップ開催

2013年10月、心游舎は京都・銀閣寺でお米に関するワークショップを開催する予定です。おいしいごはんをいただくためのお米の洗いかた、釜でのごはんの炊きかた、そして日本人とお米の関係など、私たちにとっていちばん大切な食材であるお米について考えます。詳細は決まりしだい心游舎のfacebookに投稿しますので、ご興味がある方は「いいね!」をお願いします。



心游舎 facebook: [www.facebook.com/shinyusha](http://www.facebook.com/shinyusha)

【お問い合わせ先】 心游舎 mail: [contact@shinyusha.jp](mailto:contact@shinyusha.jp)