

美味しい
お茶の淹れ方



急須にお湯を入れて急須を温めます。お湯は必ず沸騰させましょう！



少し冷ましたお湯を、湯のみ茶碗に注ぎます。



急須にお茶の葉を入れます。



湯のみ茶碗のお湯を急須にゆっくり戻します。お茶の葉が開くまで静かに待って、急須を3～5回廻します。



注ぎ始めは薄く、のちになるほど濃くなるので湯のみ茶碗に均等に注ぎ分けます。

茶葉の量 約4g
(一人当たり約2g)
湯の温度 70度～80度
湯の量 120cc
(一人当たり60cc)
浸出時間 蓋をして約1分間

そのまま捨てるのは
もったいない！
茶殻の活用法



移り香しやすい
茶葉の特徴を。

茶殻を容器にいれ、靴箱や冷蔵庫の片隅に置いておくと嫌な臭いを吸収してくれます！



捨てる茶殻を
消臭や殺菌に！

茶殻を細かく刻んでまな板にふり撒けば殺菌に！ガーゼやお茶パックにくるめばシンク回りの掃除にも活用できます！



まだまだある
茶殻パワー！

茶殻はお茶に溶け出さなかった栄養が多く含まれています。植木やプランターの植物の肥料として活用してみましょう！



フライパンで茶葉を
炒ると『ほうじ茶』！

炒りすぎると香りも味も悪くなってしまうのでキツネ色が目安。部屋中に広がるお茶の香りを楽しみながら古くなったお茶を蘇らせてみませんか？



緑茶で
免疫力アップ！

お茶にはカテキンやテアニン、ビタミンCなどの免疫力を高める成分が含まれています。毎日飲んで免疫力アップ！



はじめよう！
マイボトル生活！

ペットボトルのお茶とは一味違う本格的な旨味を楽しみませんか？環境にもお財布にもやさしく、いつでも気軽に茶補給！

武雄の
お茶を嗜む
たしな

もっと楽しむお茶のある生活

＼ お茶はとってもデリケート！ ／

茶葉は温度や湿度、酸素、光によって変質してしまいます。保存する際は、密閉できる容器に入れて冷蔵庫で保存しましょう。他の食品の移り香も防ぐことができます！

また、冷蔵庫から取り出すと、温度の違いによって茶葉が吸湿してしまうので、まとまった量の茶葉を買った場合は小分けにして保存しましょう。

＼ 最後までおいしく！ ／

一煎目を入れたあとは、茶葉が蒸れすぎないように急須の蓋を外しておきましょう。お湯を残さず最後まで注ぎきることもポイントです。一煎目よりやや熱めのお茶を注ぐと二煎目もおいしくいただけます！

＼ お茶と水の関係 ／

お茶の品種や品質はもちろんですが、水もとっても大事。日本の水道水はカルキ消毒されているためよく沸騰させてカルキ臭を抜きましょう。この時、やかんの蓋は外して沸騰させるとより効率的です！

教えてくれた人

澤井清富園

澤井翔平さん

(山内町船ノ原地区)



お茶を嗜む 07



武雄製茶工場利用組合

〒843-0231

西川登町大字小田志15096

TEL 0954-28-2836



道の駅「山内」
特選品販売所「黒髪の里」

〒849-2303

山内町大字三間坂甲14697番地2

TEL 0954-45-6009

その他、まちのお茶屋さんでも購入できます！
武雄のお茶を探してみよう！

知ってる？お茶の豆知識

茶畑でよく見るプロペラ。

あれ、実は『防霜ファン』といい、霜よけのプロペラなんです。霜はお茶の大敵。葉が傷まないようにプロペラを回し温度の高い空気を送っているんです！



08 お茶を嗜む