

# 日本茶の選び方と保存方法

**Point!** お茶を楽しむには、良いお茶を選ぶことが大切です

## 【おいしいお茶の見分け方】

一般によく煎茶を見分けるには、下記のポイントをチェックしましょう。



- ①葉は濃い緑色で細くて丸くよれている
- ②光沢があって手触りが硬く引き締まっている
- ③手で持ってみて重く感じる
- ④香りを確認
- ⑤試飲して、味や香り、水色を確認

→ **【Check!】** 良いお茶選びは良いお店選びから

## 【お茶の性質】

- 酸素や湿気、温度や光によって変質しやすい
- 他のものの臭いを吸収しやすい

## 【お茶の性質から考える保管条件とは?】

- ①空気に触れない・光を透さない密封容器に入れる
- ②臭いがない涼しい冷暗所(適温は5~10℃)

## 【冷蔵庫保管のポイント】

- ◆冷蔵庫を開閉するとき、温度差があまり生じない場所
- ◆冷蔵庫から出してすぐ開封せず、しばらくおいて常温に戻す

→ **【Check!】** 長期保管のコツ

→ **【Check!】** もしも湿気てしまったら

## Check!

良いお茶選びは  
良いお店選びから

### ◆ポイント◆

- ①商品の回転がいい店
- ②同価格帯のお茶が、種類多く置かれている店
- ③商品管理がいい店  
例:お茶を外気や光にさらしたまま売っていない

## Check!

長期保管のコツ

お茶を変質させてしまう一番の原因は「酸素」。お茶の変質を防ぐには、できるだけ空気に触れさせないことが大切です。

### ◆ポイント◆

- ①買ってきたお茶は10日分くらいを目安に小分けし、残りを密封容器に入れておく
- ②冷蔵庫で長期保管するときには他の食品の臭いにつかないように容器をビニールテープで密封。さらにビニール袋に入れて保管する

## Check!

もしも湿気てしまったら

お茶が湿気てしまったら、自家製焙じ茶にすると、無駄なく、おいしく楽しめます。

### <作り方>

フライパンにクッキングペーパーを敷いて、その上に茶の葉をのせ、弱火でじっくり香りが出るまで炒る

※炒るときは茶の葉が焦げてしまわないように火加減に注意し、茶の葉がまんべんなく、茶褐色になるまで焙じる



# 急須の選び方

**Point!** 飲むお茶に合わせた急須を使うのも、おいしく楽しむポイント

## 【急須選びのポイント】

- ①好みのデザイン、材質を選ぶ
- ②必ず手にとってみて、手になじむ大きさ、形のものを選ぶ
- ③注ぎ口の水キレがよく、使用後に洗浄しやすいもの
- ④人数分に合った大きさの急須を選ぶ

※茶の形態が細かい深蒸し煎茶などは、網目がつまりやすいため、網面積が広くスムーズに注げるものがよいでしょう



急須の茶漉しが細めのもの



深蒸し煎茶にも適した広い漉し金網

### ●急須(横手)



注ぎ口に対して、約90度の位置に取っ手があります。右手で持つことを前提に作られているので、右手で取っ手を持ったとき、左側に注ぎ口がくるようになっています。

### ●後ろ手



注ぎ口のちょうど真後ろに取っ手があります。紅茶を淹れるティーポットも、後ろ手の一種です。主に紅茶や中国茶を淹れるのに使われます。

### ●蓋碗



玉露などを淹れるための道具です。茶漉しがついておらず、蓋つきのお碗のような形をしています。茶の葉を中に入れ、お湯を注ぎ、蓋を少しずらして茶碗に注ぎます。

### ●宝瓶



急須とほぼ同じ作りですが、取っ手がついていないものを宝瓶といいます。注ぎ口の内側に茶漉しがついています。