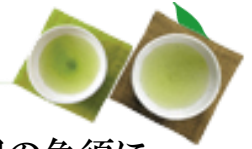


# 玉露の美味しい淹れ方



1 湯冷ましするため玉露の茶葉を入れていない常温の急須にお湯を注ぎます。

常温の急須にお湯を注ぐことで沸騰しているお湯の温度が下がります。

室温20度前後で保管していた茶器にお湯を注ぐと10度前後温度が下がります。



2 さらに湯冷ましのため急須のお湯を湯のみに注ぎます。

続いて急須に入れたお湯を湯のみへ注ぎます。(急須から湯のみへお湯を注ぐことでさらに温度を下げるのと同時に、湯のみを温める効果もあります。)このとき湯のみの7~8分目くらい(約100ml)ほど入れて急須に残ったお湯は全て捨てます。

ここで急須に注ぐお湯の量を適量に調節します



3 お湯が無くなった急須に玉露の葉を入れる。

湯のみのお湯を注ぎ、急須に残ったお湯を全て捨てた後、急須に玉露の茶葉を入れます。茶葉の量は3人分で約10g(大さじ軽く2杯分)が目安です。



4 湯のみのお湯を茶葉の入った急須に注ぎます。

湯のみで湯冷ましたお湯を茶葉の入った急須へと入れます。この時点で適度に湯冷ましされたお湯が茶葉へ注がれます。



約2分(上玉露は約2分半)、玉露の旨みをじっくり引き出します。

玉露の抽出時間は約2分(上玉露は約2分半)を目安にしてください。(適度に時間が経過したら、急須の中を見て茶葉が開いているのを確認します。)



最後の一滴まで廻し注ぎましょう。

味や濃さが均一になるように湯のみに均等に廻し(まわし)注ぎして最後の一滴まで出しきります。(最後の一滴においしさが凝縮しています。お茶の味は最後の一滴で決まるとも言われています。)

廻し(まわし)注ぎは最後の湯のみに注いだら折り返して最初の湯のみに戻るようにします。



2煎茶も同様に湯冷まししたお湯を使用しますが  
2煎目は茶葉が開いているため抽出時間は20秒～30秒くらいで結構です。

#### 一般的な玉露の淹れ方(一煎目)

	茶碗の数	茶葉の量	お湯の温度	抽出時間
上玉露	3	10g	50℃	2分30秒
並玉露	3	10g	60℃	2分