

ほうじ茶・玄米茶の美味しい淹れ方



茶葉を急須に入れます。

お茶の葉を急須または土瓶に入れます。茶葉の量は5人分で約15g（大きじで多めに2杯分）です。



お湯を急須に注ぎます。

よく沸騰させたお湯を急須に入れます。

ほうじ茶・玄米茶は湯冷ましの必要はありません。熱いお湯で香り立ちを際立たせます。



抽出時間は約20秒から30秒。

抽出時間は20秒から30秒くらい待ちます。（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茶碗に均等に廻し（まわし）つぎして最後の一滴まで出し切ります。（最後の一滴に美味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煎目は急須からすぐ湯飲みに注いでください。2煎目でおいしさはほとんど出尽くしますので、次からは茶葉を取り替えましょう。

一般的なほうじ茶・玄米茶の淹れ方（一煎目）

	茶碗の数	茶葉の量	お湯の温度	抽出時間
ほうじ茶	5	15g	熱湯	30秒
玄米茶	5	15g	熱湯	30秒
玉露玄米茶	5	15g	85度	45秒