

— お茶のいれ方 —



日本茶には煎茶、ほうじ茶、玄米茶、玉露、抹茶などがあります。

【お茶の歴史】

平安時代に中国から伝わり、昔は薬として飲まれていました。

千利休らによって茶の湯となり世界

に誇る茶文化となり、江戸時代に

煎茶を飲む習慣が定着しました。

「日常茶飯事」「無茶苦茶」、茶葉で

染める「茶色」などの言葉から、日本

の暮らしに根付いてきたことが分かります。

基本的に、日本茶、ウーロン

茶、紅茶は同じ茶葉で、加工法が違

うだけです。

日本、中国、英国で茶文化が違うの

もお茶の魅力と言えるでしょう。

家族全員のお茶を

入れてみよう！





① 人数分の茶碗にお湯を注ぎ、茶碗をあたためながら、持てるぐらいまでさませます。



② 急須に人数分の茶葉を入れます。目安は1人あたり茶さじ1杯分。



③ 茶碗のお湯を急須にうつし、ふたをして1～2分おらします。



④ 急須のふたを押さえながら、濃さが均一になるよう、各茶碗に少量ずつ注いでいきます。最後の1滴まで注ぎきると、2煎目もおいしくなります。

※熱湯をそそぐ時には、やけどに注意しましょう！