

喜喜楽

はじめての烏龍茶を楽しむ

烏龍茶



烏龍茶は、中国茶(台湾茶)のうち青茶に分類され、半発酵させたお茶です。中国茶は緑茶、白茶、黄茶、黒茶、青茶、紅茶、花茶(ジャスミン茶など)に7分類に分けることができます。日本でもよく飲まれているのが青茶の凍頂烏龍茶、東方美人、鉄観音、黒茶ではプアール茶でしょうか。青茶の中でも凍頂烏龍茶は東方美人、鉄観音に比べて発酵度が低く、日本茶に近い感じがします。写真は台湾の高い山で取れた凍頂烏龍茶で香がとても良いです。山の高い所で取れたお茶で、高い所で取れた程よいお茶とされています。

茶器



- ・茶池(茶船) — お湯を入れて茶器を暖めます
 - ・茶壺 — 急須
 - ・茶海 — 茶壺からお茶を注ぎます「お茶を均一にできるので便利です」
 - ・茶杯 — お茶を味わいます
 - ・間香杯 — お茶の香を聞きます
- 右側の写真は私の氣に言っている茶池(茶船)

烏龍茶の入れ方



先ず、電気ポット(やかんでも可)で**熱湯**を作ります。電気ポットは自動的に沸騰するタイプがいいでしょう。
急須や湯飲みなどの茶器類を熱湯を注いで温めます。
茶器類からお湯を捨て、**茶葉を急須に入れます。茶葉の量は、急須の大きさにもよりますが、この急須には茶さじ一杯が適量です。好みで茶葉の量を決めてください。**



熱湯を急須に注ぎます。一回目を捨てる場合もありますが、良いお茶の場合は一回目を捨てる必要もなくお茶を楽しむことが出来ます。更に、熱湯を急須にかけて、急須を温めます。**一分間位お待ちください。**急須から別の容器(茶海)に注ぎます。勿論、急須から直接、湯飲みに注いでもかまいません。別の容器(茶海)を使用するとお茶を均一にできるので便利です。



・急須から写真の左にある茶器にお茶を注ぎます。左の茶器は間香杯と言って、香(匂い)を楽しみ、右は茶杯(湯呑み)と言ってお茶を飲む茶器です。

・間香杯から茶杯(湯呑み)へお茶を移し、**お茶を楽しんでください。茶葉を変えず4、5回楽しむことが出来ます。**