茶柱 その124

掛川お茶大使&日本茶インストラクター

吉岡亜衣加のお茶の間通信

掛川茶を飲み比べてみたら とても興味深い結果になりました♪

掛川市では素晴らしいお茶作りがされています。「掛川茶」と一言で言っても、一つの地域だけでなくさまざまな場所で生産されています。今回はそんな「掛川茶」の中でもお茶の違いはあるのか、検証してみることにしました。

まずは、それぞれの深蒸し煎茶の茶葉を拝見盆に入れて観察してみることに。並べてみると、茶葉が明るい色をしているのもあれば濃い緑色のものも。手触りは柔らかく茶葉が細かい印象です。香りは深みのある香りで、ジメチルスルフィドという成分にみられる青のりのような覆い香が感じられた茶葉も。これは玉露などでよく感じられる香りで、今回のものが被覆栽培されていたかどうかは定かではないのですが、面白い結果でした。

次にそれぞれのお茶を70℃ほどのお湯で90秒抽出したものを比べてみました。はじめのものは旨味と渋味のバランスが良く、飲み終わりにフワッと柔らかくお茶の香りがあり、ねりきりなどのお菓子と合いそうです。次は水色が明るく濁りが少なく見えたのと、すっきりとした味で飲み終わりにキリッと渋みを感じました。こちらはこれからの夏にも良さそうですし、スポーツの時などに冷やして飲むのも最高なのではと思いました。3番目は湯呑みに近づくとすぐに香りがやってきて、飲み終わりにも味や香りの余韻がしばらく残り、おにぎりとともに頂きたいお茶です。最後は渋みや角がない柔らかさもあり、爽やかな甘みとうまみを感じ、特にお子さんなど飲みやすいお茶なのではと思いました。こちらはようかんと一緒に楽しみたいです。

というように、同じ掛川のお茶でもそれぞれ違いがみられました。実は検証を始める前まではそんなに変わりがないのでは?と思っていたのですが、こんなにも特色が見られたことはとても興味深かったです。みなさんもぜひ、お好みの掛川茶を見つけてみてくださいませ。

掛川茶の飲み比べをしました。どのような結果になるのか楽しみです。

どれも香ばしいお茶の香りでしたが、その中にも違いがありとても興味深いですね。

☆インフォメーション☆
WOWOWオリジナルドラマ『薄桜鬼』
主題歌「誓ノ花片」 3月19日配信リリース