

茶柱 その128

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



緑茶のうまみを存分に引き出す 夏にぴったりの氷出し緑茶を紹介します

ご家庭で緑茶を淹れるときには、急須に茶葉とお湯を入れて抽出したり、冷茶で専用のポットなどを使用して水出しをしたりすると思います。私は冷蔵庫に常備している水出しの冷茶と、体の熱を冷ましてくれる作用を期待してあたたかいお茶のどちらも楽しんでいるのですが、皆さんはいかがでしょう。

お茶の成分の特徴としては、お湯の温度が高くなればなるほど渋み成分が出てきます。ところがうまみ成分であるアミノ酸は低い温度でもしっかりと出ますし、そのとき渋みやカフェインは出づらくなるのです。

そんな特徴を生かしながら、今回は夏

にぴったりでちょっと特別感のある「氷出し緑茶」をご紹介しますと思います。

水出し緑茶は良く耳にするとありますが、同じ冷たいお茶でも氷出し緑茶は0℃でじっくり抽出するので、渋みを抑えながら緑茶のうまみを存分に引き出すことができる最適な抽出方法といえます。

その名前の通り、溶けた氷のしずくを使つてゆっくりとお茶を抽出する方法です。氷が自然に溶けるのを待つので、ご想像通りかなりの時間がかかりますが、その分感じられるお茶のうまみは格別なのです。

今回は急須とティーバッグの茶葉を使つて抽出してみることになりました。ま

ずは急須にティーバッグを入れ、その上に急須を満たす量の氷を入れます。氷が溶けるまでじっくり待ちます。氷の量や季節にもよりますが、だいたい1〜2時間くらいでしょうか。氷が溶けたら湯呑みにゆっくり注ぎます。最後の一滴までしほりきると良いですね。ティーバッグでなく茶葉の場合はお好みによりますが、目安としてはティースプーン山盛り3杯ほどで試してみてくださいませ。

氷出し用に透明なガラスの茶器などを使つて見た目も涼しげですてきだと思えます。私も今は手元がないので、お気に入りになりそうな茶器を探しているところです。

キンと冷えた、夏にぴったりでぜいたくなうまみを感じる氷出し緑茶。お時間にとりのある際はぜひ試してみてくださいませ。



夏にぴったりの氷出し緑茶。急須に茶葉と氷を入れ、氷が溶けるまでじっくりと待ちます。



時間をかけた分、感じられるお茶のうまみは格別です♪