

茶柱 その148

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



茶碗、茶筴、抹茶の準備ができたなら、お茶をたててみましょう。



大きく茶筴を動かして泡立てたら、茶筴のスピードを落とし、茶碗から少し浮かせた状態で丁寧に動かします。これをするると大きい泡が消えてきれいな表面に。



和菓子はもちろん、チョコレートや洋菓子なども意外と相性が良いのでぜひ試してみてくださいませ。

皆さんは「抹茶」をご自宅でお飲みことはありますか？ 今回も日常にも取り入れられるお抹茶の楽しみ方をご紹介します。ぜひ試してみてください。

道具もまずは「茶碗」「茶筴（ちゃせん）」「抹茶」があればOKです。茶碗はこだわれば高級なものもありますが、まずはお手軽なものからでも良いと思いますし、デザインなど好みのものを選んでみてくださいます。茶筴は竹製の泡立て器のようなもので、私のような初心者には毛が多いものが混ぜやすくオススメです。抹茶もさまざまありますが、私は個包装になっているものが

扱いやすくて気に入っています。

これらの準備ができたなら、早速お茶をたててみましょう。まずは茶碗にお湯を入れ、茶筴も浸します。茶碗が温められるのと茶筴がしなりやすくなるので一石二鳥です。

この後お湯を捨て、茶碗を拭いたところに抹茶を2gほど入れます。ダマになるのを防ぐためにこの時茶漉し（ちゃこし）があればふるい、無ければ茶碗に抹茶と少量の水を入れ、茶筴であらかじめ溶いておくのも良いですね。一度沸騰させて80℃くらいに冷ましたお湯を茶碗1/4ほど注いで、茶筴で茶碗の底を軽く擦るように大きく素早く前後に動かして攪拌（かくはん）させ

ます。泡立ったら茶筴のスピードを落とし、茶碗から少し浮かせた状態で丁寧に動かします。これをするときにかくた泡が消えてきれいな表面に仕上がります。最後にの字を書いて茶筴をお茶から離せば完成です。

一緒にいただくお菓子はもちろん和菓子も良いですし、チョコレートや洋菓子なども意外と相性が良いのでぜひ試してみてくださいませ。

今回は手軽に自宅で楽しめるお抹茶をご紹介します。朝のひと時やほっと一息つきたい時など、気軽に生活の中に取り入れてみてくださいね。

日常にも取り入れられる抹茶のたて方を紹介します
ご自宅でも気軽に楽しめる抹茶のたて方を紹介します