

近年の新茶は、品種や産地、そして仕上げ方法などによっていろいろな味や香りを楽しむことができるようになりました。かつての新茶は新芽の青々した香りと味を追及してきましたが、今や産地や茶師が技量を競い合い、様々な新茶の表情をみせてくれています。それにともない「**新茶の淹れ方**」もそれぞれのお茶の特徴を活かしながら味わいたいもので



す。お湯の温度ひとつをとってもぬるめの湯、熱めの湯、冷水で淹れることによってまた違った新茶に出会うことができるかもしれません。これから先は狭山園店主からの提案となりますが、それぞれに自分流の淹れ方を探して楽しんでいただきたいと思います。

①せっかくの新茶です。いつもよりちょっと**上級の茶**を手にしたときは、思い切って**多めの茶葉**で淹れてみましょう。新茶はこの時期、あえて火入れを抑え、うぶい香りを保つ仕上をしています。一煎目は**ぬるめのお湯で濃くゆっくりと淹れ、最後の一滴までよくしぼりきる**ことが大切です。飲むというよりは茶を舌の上で転がし「喫する」という気持ちで。二煎目は少しお湯の温度を上げて、渋みもあわせて楽しんでみてください。

②静岡県掛川市、松下農園で育つ「**ひより**」のような**深蒸し茶**は、香りよりも味。濃い水色と、コクのある旨みは魅力的です。渋みが少ない深蒸し茶は**心置きなく濃く淹れて**みてください。このダイナミックな味わいこそがこのお茶の真骨頂です。湯呑に残った粉も全部飲むことで掛川市の長寿が支えられているという話も聞きます。湯温もポットから一度湯呑に入れて、それを急須に移すとちょうどよい**80℃くらい**になります。

③茶師十段・前田文男さんの「**合組茶**」は、形状がしっかりとっていて、とてもきれいなお茶です。これをさらっと淹れてしまうとこの茶の本来の旨さを知ることはできません。そこでまず、**急須の底に茶葉を平らにならし、茶葉がヒタヒタに浸るくらいのお湯を入れて一分。お湯が茶葉に吸収されて見えなくなったら、残りのお湯を入れて注ぎます**。最後の一滴までしぼり切るのはお約束。湯温は65℃～70℃くらいでいかがでしょうか。



伝統の狭山火入れが特徴の「**ほのか**」。このお茶に「新茶らしさ」を期待しすぎると裏切られるかもしれません。むしろ**火香のきいたインパクトのある香り**を味わってください。**少し熱めの85℃くらい**で淹れてみましょう。ただし、あまり熱いお湯で濃くだしすぎると苦渋味が強くなるのでご注意ください。