



深蒸し茶って な～に?

●摘み取られた茶葉は最初に機械で蒸されます。このことで葉の酸化をおさえ、

日本茶特有の緑色のお茶になります。通常は30秒ほど蒸していきませんが、この蒸し時間を2～3倍の時間をかけて蒸した茶が深蒸し茶です。静岡

県の牧之原台地が発祥の地といわれています。元来この地で採れた茶は苦渋味が強く人気がありませんでした。そこで改善策として考えだされたのが蒸し度をたかめたお茶でした。こうすることで味が濃厚となり、苦渋味が弱くなり、飲みやすいお茶が完成します。今ではとくに関東方面で人気となっていて、静岡県の煎茶生産量の6～7割が深蒸し茶といわれています。しかし欠点もあります。たくさん蒸すことによって茶葉がくずれて粉が多くなってしまいます。そして若干、香気が弱くなる傾向があります。これに対して普通蒸しの煎茶は「硬いお茶」とも呼ばれ、形状はしっかりしていて香気もありますが、味はあっさりします。あなたは濃厚派でしょうか、それともあっさり派ですか?



シングルオリジン って、な～に?

●「一つの畑で採れたお茶」「一つの品種でつくられたお茶」をさします。

簡単にいえば畑を

楽しむ飲み方です。元々日本茶の主流は茶師の手で産地や製法の異なる茶葉を混ぜて味のバランスを整えたブレンド（合組）茶ですが、狭山園の『ひより』『秋ごころ』『ほのか』は単一農園で摘採されたシングルオリジンのお茶です。これに対し前田文男氏のつくる『合組茶』は各地から集めた茶を合わせることによってさらなる高みを目指したお茶といえます。

新茶の淹れ方を動画でご覧ください。

狭山園Youtube
チャンネル



新茶ひよりの
淹れ方



前田茶師合組
新茶の淹れ方



新茶ほのかの
淹れ方

