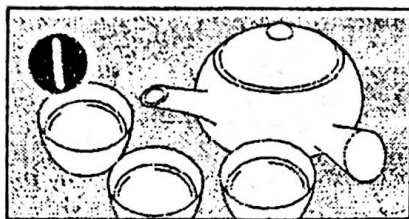
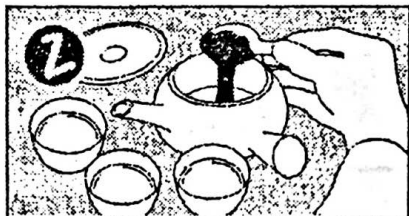


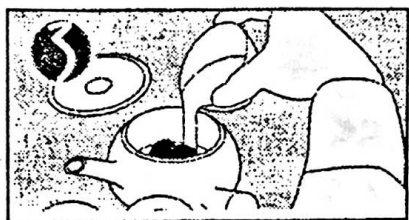
茶葉を多めに、湯は静かに注いで
じっくり蒸らす…そして「喫する」。



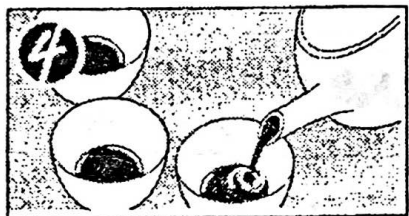
湯冷ましを兼ねて、茶碗にお湯を注ぎます。お湯の量は、茶碗に7～8分目（やく60ml）です。



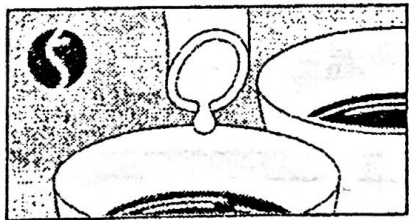
茶葉を急須に入れます。目安として一人分3g（ティースプーンに軽く一杯）、三人分なら6～8gで美味しく淹れられます。



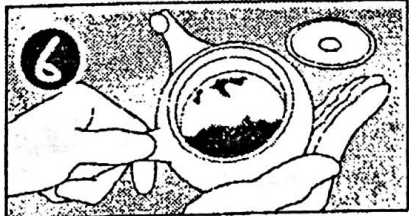
お湯が65℃～70℃になったら急須に静かに注ぎ、1分半～2分待ちます。この間にお茶の旨味がでてきます。



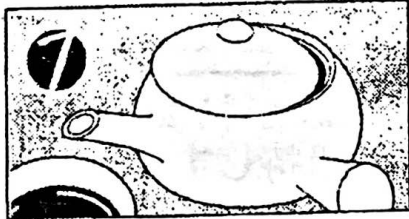
お茶の葉が開き始めたら、順番に1,2,3次に3,2,1と茶碗に量と濃さが同じになるように注ぎます。これを廻し注ぎと言います。



大切なのは、急須を回したり振ったりしないで、ゆっくりと、最後の一滴まで注ぎきりましょう。この一滴に旨味が凝縮しています。



注ぎ切ったら、急須のおしりをポンと叩き、注ぎ口に寄っていた茶葉を中央にひっくり返します。



茶葉を中央に返した後は、蓋を少しずらしておきます。こうすることで二煎目までに茶葉がむれることを防ぐことができます。

●二煎目はお湯の温度を10℃ほど高くして、半分の待ち時間で注ぎます。三煎目は、二割ほど少なめのお湯を、ポットから直接、熱いお湯を注ぎます。

日本茶エスプレッソを喫する ●水は水道水で十分、一晩汲み置きするか、3分沸騰させてカルキ臭を抜いて ●まず湯呑に湯をいれて、湯呑が熱く感じないくらいまで冷まして ●急須にお湯を入れたらじっくり待つ ●急須から湯呑に茶を淹れるときは一気に淹れず、何度か急須をお越しながらゆっくりと ●急須の中のお茶は、最後の一滴まで絞り切つて ●香りをもっと楽しみたいときは、あと5℃ほど熱めお湯で

