

# 夏も近づく 八十八夜 ♪

「八十八夜」とは春から夏に移る日本独自の節目の日です。夏への準備をする日であり、急な気温変化もなくなり、安定した気候となる目安の日でもあります。この日に摘んだ茶は上等なものとなされ、また、この日にお茶を飲むと長生きするとも言われています。

## <種類ごとのお茶のおいしい入れ方>

- ・ **煎茶**…普通煎茶はやや高温の湯（ポットのお湯の温度80～90℃）で旨みと渋み・香りを引き出します。浸出時間は30秒程にし、雑味を少なくすることがポイントです。
- ・ **玄米茶・ほうじ茶**…旨み渋み成分が少ないので、やや高温で香り立ちよくいれます。浸出時間は30秒程。長めにすると味が濃くなります。
- ・ **新茶**…香りと渋みを重視するなら、やや熱めのお湯でさっと抽出。旨み重視なら70℃くらいまで冷ましたお湯でじっくり抽出します。茶器にそそぐ前に急須を軽く2～3回まわすと茶葉が開き、味がしっかり出ます。

