

片原町商店街にある「台湾茶専門店ランプ屋」のマスターを講師にお招きし、台湾茶の美味しさの秘密や美味しい淹れ方について学びました。台湾茶の美味しさの秘密は？台湾の地形・気候、育て方などがおいしい理由です。まず地図を見ながら、説明を聞きました。

台湾茶は、福建省から台北へと伝わり、1,800年代後半から発達しました。台湾は、真ん中に高い山が連なり3,000メートル級の山が約270もあります。寒暖差が大きく、霧の発生などが茶葉をおいしく育みません。高い山では、ゆっくりゆっくり甘みを貯めるため、香りが持続し奥行があり、味の余韻も残ります。低いところの茶葉は、飲んだ瞬間の香りは良いです。



季節によってお茶の味もかわります。

冬茶と春茶は、ゆっくり甘みを蓄えた葉を、丁寧に摘み取るため高級なお茶となります。

一方、夏茶は、甘みのない葉を器械で刈りますので、味に奥行もなく、主にお土産用になります。

次に、マスターが、実際にお茶の淹れ方をお見せし、2種類の茶葉を淹れて飲み比べ、それぞれの味、香り、奥行きを楽しみました。



■阿里山高山極品烏龍茶・・・台湾を代表するお茶です。標高1,800メートルで採れた高級品

- ① お茶は必ず95度から100度の熱湯で淹れます。
- ② 茶葉を見ると、緑で光沢があります。
- ③ 茶葉を茶壺（ちゃふう・小さい急須）に、底が見えるかどうか位、平たくいれます。
- ④ 葉がおどるように、高いところから茶壺に湯を注ぎ入れます。茶壺の外側

にも湯をかけまわします。

- ⑤ 茶壺の外側が乾いたら、いったん茶海（ちゃかい・ピッチャーのようなもの）にお茶をうつします。
- ⑥ 静かに茶海から茶杯（ちゃはい・小さな茶碗）に注ぎます。最後の1滴まで捨てないで何回も淹れましょう。

■東方美人・・・ビタミンCが豊富、抗菌、美肌作用 ウンカが葉を噛みそれを修復することで甘みが増します。発酵度数が高く約70%、紅茶と同じ位です。色は茶色っぽく葉は開きやすいです。淹れ方は、上記と同じです。

また、茶葉によってお湯の量が変わります。ポロポロした葉はフラットに、平たい葉は、茶器の3分の2位のお湯を入れます。

※ご自宅で茶葉を保存する時は、真空の容器で保管してください。

本日は、初めて台湾茶を飲む方も、おいしい淹れ方を知らなかったという方も本格的な台湾茶の淹れ方を学び、実際に味わうことができました。

ご自宅で、ほっとする癒しのひとときを楽しめそうです。