

## II 「おいしい紅茶の淹れ方」

次に「CTC アッサム」の茶葉を使って、おいしい紅茶の淹れ方についてのお話です。

「CTC アッサム」は、ミルクティーで飲むとおいしいお茶で、甘くて、抽出時間が短く、冷えても味が変わらないという特徴を持っています。

CTC 製法とは、CRUSH (つぶす)、TEAR (引き裂く)、CURL (丸める) という製法で作られた細かい粒状の茶葉です。

おいしく紅茶を淹れるために大切なことは、

- ポットを使う。ポットや茶器を温める。
- 茶葉の量を計る。(1人につき 2.5～3 g)
- お湯の量を正確に。(1人につき 180 c c)
- 抽出時間を守る。(2～3分)
- 沸騰したお湯を使う。

講座では、CTCアッサムの茶葉を使って紅茶を淹れました。

- ① まずポットや茶器を温めます。お湯を注いで、ポットや茶器を持って温かく感じられるくらいでいいそうです。
- ② 人数分の茶葉を正確に計り、ポットに入れます。
- ③ ポットに沸騰したお湯(グラグラ沸かしたお湯が少し落ち着いたくらい)を注ぐと、ジャンピング(ポットの中で茶葉が上下に踊るようになる)が始まります。
- ④ 2～3分後、茶葉が底に沈み、茶葉が開いた状態になったら、スプーンでゆっくりと混ぜます。
- ⑤ あらかじめ温めおいたカップに注ぎます。

ここからは、講師お手製のクッキーとともにティータイムです。

