

Ⅲ「紅茶 Q&A」

おいしいティータイムを楽しみながら、みなさんからの質問に答えていただきました。

Q1

「ティーバッグでおいしい紅茶を淹れるには？」

A1

基本は茶葉で淹れるときと同じ。

ポットやカップを温める。

カップで淹れるときはソーサーなどでふたをして、抽出時間を守る。

ティーバッグを取り出すときは最後の1滴まで待つ。むやみに振らない。絞らない。

ティーバッグは、茶葉の量をきちんと計ってくれているので、淹れ方さえ守れば、おいしい紅茶が手軽に作れて便利。決して手抜きグッズではないそうです。

Q2

「水は何を選べばいいの？」

A2

沸騰すればカルキが抜けるので、水道水がいい。必ず沸かしたてのお湯を使うこと。

日本の水は軟水。外国の水は硬水が多いので、ミネラルウォーターなどは注意。

軟水、硬水にあった茶葉の選択や淹れ方が必要になる。

茶葉の量は、日本の水（軟水）は人数分の茶葉。硬水の場合は人数分+ポットに1杯。

ポットで保温したり、再沸騰させたお湯は不適。また、鉄瓶で沸かしたお湯も不適。

はちみつは不可（アカシアのはちみつのみOK）。入れるならジャムを。

Q 3

「紅茶の美味しい飲み方は？」

A 3

ストレートかミルクで。

Q 4

「茶葉の保存方法は？」

A 4

開封したら、アルミパックや缶に入れて、日光の当たらない、常温で湿度の低い場所で保管する。冷蔵庫や冷凍庫には入れないこと。
また、香りを吸収しやすいため、きつい香りのするものと一緒には保管しない。

Q 5

「アールグレイってどんな紅茶？」

A 5

「アールグレイ」は世界で一番有名なフレーバーティー。
アールグレイの名前はイギリスの元首相「グレイ伯爵 Earl Grey」に由来し、彼が中国の「ラプサンスーチョン」というお茶を気に入り、イギリスの紅茶メーカーに依頼したことがきっかけで誕生したものです。
アールグレイの茶葉にはベルガモット（柑橘類）の香りがつけられています。
香りのつけ方や香料の種類は、メーカーによって違うため、同じ味、同じ香りのアールグレイはありません。

最後に

基本をきちんと守れば、家庭でもおいしい紅茶を淹れることができます。そして、自分の好みの味を見つけるためには、いろいろな茶葉を試す、抽出時間を少しずつ変えてみるなど、試行錯誤も必要です。同じ茶葉でも、抽出時間を変えると微妙に味が変化します。また、同じ名前の茶葉でも収穫した季節や、年によって風味が違うこともあるそうです。

奥深い紅茶の世界を、おいしい紅茶とともに知ることができた1時間でした。

「茶葉の産地によって味がちがう」

「水は水道水で沸かしたてのものがよい」

「ティーバッグはきちんと分量が計られているので、おいしい紅茶を淹れるのに便利なものである」など、目からうろこが落ちることがたくさんありました。

講座で教えていただいたことを思い出し、丁寧においしい紅茶を淹れて、心豊かな時間を過ごしたいと思います。

最後になりましたが講師の中村様、アシスタントの山口様、どうもありがとうございました。

