

2020年5月9日(土)

□烏龍茶 杉林溪

選んだ理由：湿度が多くなってきたので、爽やかなお茶が飲みたかったため。

茶器：急須 品茗杯、聞香杯 など

* 前回、 聞香杯に入れる量が多かったため
今回も練習のため、聞香杯を使った。

気を付けた点：急須が大きめなので、茶葉を少し多めにした。
温度は高めを意識した。



■一煎目：時間を短めにした。

やわらかく、甘みのある味。
このお茶の爽やかな香りがでた。



■二煎目：10秒ほどですぐに淹れた。

甘みより、香ばしさが香り、味にも香ばしさが
出た。

もう少し時間をおいた方がしっかり味がでたかもしれない。

■わかったこと：久しぶりに急須を使ったが、茶海に移したときに、茶海の8割まで達した。

急須に合った茶海の大きさが必要だった。

茶道具をそろえるときに、品茗杯に淹れるまでの工程でお茶の量がどのようになるのか考える必要があった。

■課題：お茶の量を考えて道具を選ぶ。

湯の温度と時間でお茶の甘みとやわらかさを出す。