

お茶

JAPANESE TEA



教えていただくのは…

今川玉香園茶舗
今川智弘さん

★ちょっと良くするポイント

1. 合組(ブレンド)の重層的な味わい

宇治、鹿児島、静岡など、質の良いお茶の産地が多数ありますが、土壌と製茶技術により、それぞれの茶葉には品質の上下と共に、「旨味、苦味、渋味、香り」が複雑に重なり合った個性があります。

尾道ではさまざまな産地の茶葉の個性を見極め、味に深みが出るように合組(ブレンド)し、地域の食材や出汁との相性、味付けに合わせた深みのあるお茶が作られています。



今川さんの茶舗では、産地の異なる茶葉を5種類程度ブレンドしている。

2. 種類の豊富さに注目してみる



日本茶には緑茶だけでなく、玄米茶、ほうじ茶などの種類があります。食事ときのほか、洋菓子・和菓子と一緒に、リラックスしたい時に、など、生活シーンに合わせたお茶を探してみるもの良いかもしれません。

また、茶葉の種類も、産地だけでなく、収穫時期や加工方法によって、それぞれに味の個性が変わってきます。若い芽のうちに収穫したものは葉がやわらかくうま味が出て、また、葉を程良い大きさまで育てたものには香りが立つという特徴があります。

合組前の茶葉の個性的でとがった風味を味わうのも楽しみの一つです。

お茶のギモン 二煎目はおいしくない?

一度お茶を淹れた後、再びお湯を注いだ二煎目は味気ないようなイメージを持ててしまいがちですが、それは間違い!二煎目は葉が開いているので、一煎目よりも濃い味を楽しむことができます。徐々に薄くなつてはいきますが、三煎目以降楽しめるのが良質なお茶の特徴です。

🏠 おうちで楽しもう

用意するもの

- お好きな茶葉
- 急須



◀茶葉の状態が針のように細長くなっていて、抽出したとき、山吹色になるのが良いお茶の証。一方、強い「甘み」はアミノ酸などにより添加された味です。



◀急須は、お好きなタイプで、茶葉が開きやすいよう、入れ口の大きいものをおすすめです。

手順(1杯分の目安)

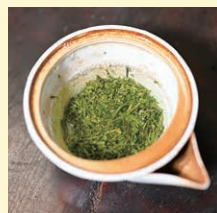
- ①急須に茶葉と適温のお湯を入れる。目安は茶葉4gに対してお湯が80cc、温度は70℃で。



◀保温ポットがあると便利。沸騰したてのお湯を使うときは、一度湯飲みに移すと温度を下げるができます。

- ②茶葉が開ききる直前のタイミングで湯飲みに注ぐ。目安は約60秒。

▶針状だった茶葉が、お湯の中でゆっくり開いたところが良いタイミング。



取材協力: 今川玉香園茶舗(久保1-6-8)

COFFEE コーヒー



教えていただくのは…

珈琲豆ましろ
須山祥平さん

★ちょっと良くするポイント

1. 一杯の味を左右する「焙煎」

焙煎とは、もともと生の豆を炒ること。この焙煎の仕方でも、同じ原料でも味が大きく変わります。よく聞く「深煎り」とは、この焙煎を長時間行うことで、苦みが増してどっしりとした味わいになります。反対に、「浅煎り」では酸味がありさっぱりとした味わい。自分好みの焙煎具合を考えながら豆を選ぶのもコーヒーの楽しみのひとつです。



お店の焙煎具合によって、同じ原料でも全く異なる個性を持つコーヒーになります。

2. 自分好みの豆を探してみる

「フルーツを連想させるような甘味/チョコレートを連想させるようなコク」などの味や香りだけでなく、「ツルンとしている/トロンとしている」などの舌触りにも注目するとコーヒーの新たな一面を見つけることができます。



「ブラジル」はアーモンドのような香ばしい香りが、「エチオピア」はお花のような甘い香り特徴的など、豆の個性を聞けるのも専門店ならではの。

☕ 砂糖・ミルクを入れるのは邪道?

コーヒーは嗜好品なので、その人の好きな方法で飲んでもらうのが一番だと思っています。

ただ、せっかくであれば、まるでフルーツやキャラメルなどを連想させる甘さを味わって頂きたいので、最初の一口は何も入れないのがオススメです。

カフェインが苦手な人には、カフェインレス・コーヒーという選択肢もありますよ。



🏠 おうちで楽しもう

用意するもの



- 挽いたコーヒー豆
- ドリッパー
- フィルター

(あれば豆を挽くミル、お湯を注ぐポット、できたコーヒーを入れるサーバー)

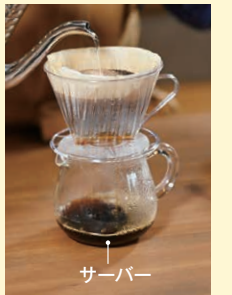
手順(2杯分の目安)

- ①ドリッパーにフィルターをセットし、計量スプーンで粉を入れ、ドリッパーをトントンたたいて平らにならす。粉の量は約25g。



▶ドリッパーに入れた粉は軽く平らにならす。ぎゅっと抑えたり、くぼみを開けたりしないのが須山さん流。

- ②粉全体にお湯が染み渡る程度に注いだ後、20~30秒ほど蒸らし(何もせずに待つ)たのち、中心一点だけにお湯を注ぎ続ける。温度は約90℃、出来上がるコーヒーの量は約300ml。



▶サーバーに目盛りがついていると量がわかりやすい。

- ③出来上がるコーヒーが約300mlに達したら、ドリッパーにお湯が残っていてもドリッパーをサーバーから外してドリッパーを終了する。コーヒーの濃度にむらがあるので、スプーンなどでかき混ぜて、カップに注ぐ。



取材協力: 珈琲豆ましろ(向島町5557-17)