



カブトガニ博物館

たていし園瓦版

<http://www.tateishien.co.jp>
info@tateishien.co.jp

VOL. 26
 10月1日号



色、味、香りを引き立てる水

あたたかいお茶のおいしい季節ですね。お茶をおいしく入れるためには、お茶の保存方法、入れ方など様々ありますが、意外に盲点なのが「水」です。

お茶は割合から見ると、100gの水にほんの数gの割合で茶葉をいれ成分を抽出させたものです。99.5%は水なので、水もお茶の味に大きく影響します。

お茶の味わいを引き出すのは、カルシウムやマグネシウムを含まない軟水、あるいはわずかな硬水が良いといわれています。

名水と呼ばれるミネラル水があれば理想的ですが、水道水の場合は必ず沸騰させてから使いましょう。

水道水は半日くらい汲み置きした水を使用し、沸騰したらやかんの蓋を開け、そのまま3分ほど煮立てます。こうすることで気になるカルキ臭が消えます。沸騰時間が長すぎると水の成分が壊されて、お茶の水色が悪くなってしまうので注意しましょう。

よりおいしく飲むために、「水」にも目を向けてみましょう。いつものお茶がいつもよりすこしおいしく感じるかもしれません。

秋摘み新茶大好評です。

先月入荷の鹿児島県産秋摘み新茶「秋なのに」がおかげさまで大好評です。

数に限りがございます。無くなり次第終了とさせていただきます。ご了承くださいませ。

・秋摘み新茶「秋なのに」(鹿児島県産)

840円(税込)／100g



カブトガニ博物館

福山市の東、岡山県笠岡市に世界で唯一のカブトガニ博物館があります。生きている化石とも言われる節足動物で、天然記念物に指定されています。地質時代に栄え、現在は世界に五種のみ現存し、うち一種がこの瀬戸内海にも生息しています。

カブトガニの進化をわかりやすく映像で解説するシアターや生きたカブトガニを見ることが出来ます。

世界のお茶事情(韓国)

日本は最近韓国ブームですね。

韓国は今、緑茶ブームだそうです。特に2015、6年急速に拡大し、1995年に370億ウォン(1ウォンは0.11円)だったリーフの市場規模が2004年には1,880億ウォンとなり、今年は2,160億ウォンに達すると予想されています。緑茶ドリンクも1995年には、わずか35億ウォンでしたが、今年は450億ウォンが見込まれ、減少傾向にある紅茶ドリンク(375億ウォン予想)を追い抜く勢いです。日本と少し違うのは、日本では8割が煎茶なのに対し、韓国では8割以上が玄米茶で残りが煎茶のようです。焙煎香のある薄味の飲料が好まれ、渋いお茶は苦手なようです。また、包装形態が9割以上ティーパックというのも日本と違う点ですね。

ブームとはいえ国民一人当たりの緑茶消費量は、2000年がわずかに38gに過ぎず、2005年でも70〜80gと予想されています。日本の供給ベースで800g前後とは比べ物になりませんが、現在はブームの途上で、今後さらに消費が増えるものと見込まれているそうです。

・「茶論」日本茶インストラクター協会発行より

お茶の歴史

日本に最初に伝えられたのは

日本にお茶を広めたのは、鎌倉時代の「日本茶の祖」として知られる栄西禅師というのには有名ですね。

ですが最初に伝えられたのは805年のことといわれています。禅宗の修行の為に唐に渡っていた天台宗の開祖・最澄らが、お茶の不思議な効能を体験し、その種子を日本に持ち帰ったのが始まりでした。

奈良時代から平安時代にかけての日本は、遣唐使などを使って中国の文明を輸入し、その1つが喫茶風習でした。当時お茶は大変希少で天皇や貴族の間で飲まれ、庶民が口にすることはなかったようです。

ちなみに当時のお茶は団茶と呼ばれ、現在と大きく異なります。火であぶった茶葉を臼でついて団子状にし、それを粉末にして湯の中にいれ、生姜や甘葛で味付けして飲んでいました。

やがて遣唐使が廃止され、中国への憧憬が薄れると、日本人のお茶に対する興味も薄れ、以後300年間、栄西禅師まで日本における喫茶習慣はほとんど文献に現れていません。



編集後記

先日、呉市の大和ミュージアムへ行きました。大和ミュージアムは、呉の歴史と科学技術を紹介しており、日本の歴史と平和の大切さ、科学技術のすばらしさを感じることが出来ます。

戦後60年、戦争の悲惨さを改めて感じました。多くの人に見て欲しいなと思いました。