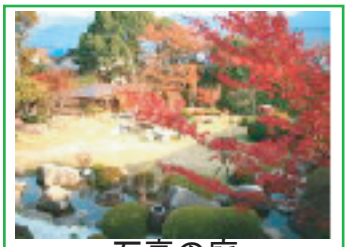

石亭の庭

たていし園瓦版

VOL．２８
１２月１日号

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

新春抹茶「大福茶」

始まりは平安時代といわれる「大福茶」。無病息災、家内安全を願いお正月に飲まれています。

毎年この時期「大福茶」をお勧めさせていただいております。なかなか家庭で抹茶を点てる方は少なく思われますので、お正月のご家族の団欒のひとときに、作法にとらわれず気軽に抹茶を点てていただき、身近に感じていただければと思います。

用意するものは抹茶と茶筅、それと大きめで深めの茶碗です。

点て方は・・・

①茶碗に熱湯を入れ温めて湯を捨て、茶巾（キッチンペーパー等）で拭きます。

②抹茶2g（ティースプーンなら大さじ1）を茶碗に入れます。

③熱湯を60cc茶碗に注ぎ、先を湿らせた茶筅で細かい泡が立つまで、湯を切って空気を送り込むように泡立てます。

後は作法は気にせず、おいしお菓子とお楽しみ下さい。

期間限定の新春抹茶でお正月をご家族で。

〈期間限定のため品切れの際は御了承下さい。〉

・大福茶銀印20g缶・・
1，260円（税込）

キッチンの掃除に

年末の大掃除で一番大変なところはキッチンではないでしょうか？

キッチンはいつも清潔に保ちたいものですね。

最近では「緑茶成分入り」の洗剤もよく見かけますね。生ものに触れるまな板や包丁は洗剤で洗うだけではなかなか除菌しきれません。そこで緑茶に含まれるカテキンの殺菌・抗菌パワーを利用します。

毎日のお掃除で気になる三角コーナーの匂いやぬめりは茶殻を振りかけると予防できます。また、包丁やまな板を飲んだ後のティーパックでふいたり、お茶をさっとかけると殺菌にもなります。

また緑茶は油をさっぱり洗い流す作用があるので、食器洗いやシンクなどの汚れ取りにも活用できます。余談ですが茶殻はカテキンの吸着作用で食品を保存するときの乾燥剤や、冷蔵庫の匂い取りとしても利用できます。

その際は茶殻をよく天日干してから使います。ガーゼなどに包むと使いやすいですね。茶殻はこまめに取替えて下さい。

飲み終わった後の茶殻の天然成分で、キッチンを清潔に保ちましょう。

お茶のだし方、いただき方のマナー

この時期お客様にお茶を出されることも多いのではないでしょうか？

お茶は心のおもてなしといいます。お茶の出し方と、いただき方をご紹介。

お茶を出すときは、親しい間柄では別ですが、お客様に出すお茶は別室でいれてから運ぶのが正式です。差し出すときはお盆はお客様の下座に置きます。

お盆の上の茶碗は正面を自分の方を向け、茶碗の正面をゆっくりとお客様のほうに差し向けながらお出しすると上品に見えます。そろったら、「熱いうちにどうぞ」の一声があるといいですね。

いただく際は、まずエチケットとして冷めないうちにいただきましょう。茶托は置いて茶碗だけ右手で取り、左手を軽く添えて包み持ちます。

蓋がある場合は、蓋の内側を上に向けて右側に置き、飲み終わったら戻します。

茶碗に口紅が付いてしまったら、ティッシュか手でふき取りましょう。

マナーは知っているのと知らないのでは、ちょっとしたところに出てくるものです。ですが、作法にこだわりすぎず、心を込めてお茶を煎れ、おいしくいただくことが一番ですね。

お茶の歴史

庶民へのお茶の普及

日本茶の祖栄西禅師がお茶の種を日本に持ち帰った頃はお茶はまだまだ庶民の口に入るものではありませんでした。

室町時代末期になると徐々に町人階級が一服一銭の掛茶屋で楽しむまでに普及します。

さらに千利休が「茶の湯」という新しい喫茶文化を大成すると、茶の湯は武家階級への反骨精神とあいまって、都市の町人階級によって栄華を極めていきます。

そして江戸時代中期には煎茶として急速に庶民の生活に溶け込み、徳川四代将軍の頃になってようやく、茶葉にお湯を注いでそのお湯だけ飲む現在の喫茶法が見られます。

私たちが「日常茶飯」と言われるまでにお茶を飲むようになるまでには気の遠くなるような年月が経っているのです。

編集後記

夏から予約していた宮島の対岸、宮浜温泉の「石亭」へ人気のランチを食べに行きました。

たまには奮発しても「一流」のものに触れることはとてもいいものと改めて感じました。