

夏

の

茶

茶

梅雨空が続く季節にこそ
気持ちを晴れやかにしてくれる
ティータイムはいかが。

きちんと丁寧に淹れた一煎は
驚くほどの香りとおいしさ。

毎日いただくことで

美容や健康にもつながります。

今号のstepは、お茶の世界へご案内。

あなたのお好みは、日本茶？中国茶？

写真／菅本理哉(STUDIO KITS) 文／浅井智香子 デザイン／高田恵美子

私たちの日常生活で、最近はペットボトルやティーバッグでいただくことが増えた日本茶。ひとくちに緑茶といつても、栽培方法や製造工程の違いに加え、新茶、番茶など収穫時期の違いなどもあり、種類は豊富。それぞれに適した淹れ方をしてこそ、本来のおいしさに触れること

私たちの日常生活で、最近はペットボトルやティーバッグでいただくことが増えた日本茶。ひとくちに緑茶といつても、栽培方法や製造工程の違いに加え、新茶、番茶など収穫時期の違いなどもあり、種類は豊富。それぞれに適した淹れ方をしてこそ、本来のおいしさに触れること

私たちの日常生活で、最近はペットボトルやティーバッグでいただくことが増えた日本茶。ひとくちに緑茶といつても、栽培方法や製造工程の違いに加え、新茶、番茶など収穫時期の違いなどもあり、種類は豊富。それぞれに適した淹れ方をしてこそ、本来のおいしさに触れること

私たちの日常生活で、最近はペットボトルやティーバッグでいただくことが増えた日本茶。ひとくちに緑茶といつても、栽培方法や製造工程の違いに加え、新茶、番茶など収穫時期の違いなどもあり、種類は豊富。それぞれに適した淹れ方をしてこそ、本来のおいしさに触れること



私たちの日常生活で、最近はペットボトルやティーバッグでいただくことが増えた日本茶。ひとくちに緑茶といつても、栽培方法や製造工程の違いに加え、新茶、番茶など収穫時期の違いなどもあり、種類は豊富。それぞれに適した淹れ方をしてこそ、本来のおいしさに触れること



ができる。半田市駅前商店街で戦後の半世紀以上に渡ってお茶を専門に扱う「得月」では、煎茶が持つ本当の味わいを知つてほしい。慌てて熱湯で淹れてしまいがちなシロウト代表の私たちSNS取材班にも、おいしい淹れ方をレクチャーしてもらつた。

「高温で茶葉を開くと出てしまうのが苦みや渋み。それもお茶の魅力の一つです」と、得月でも最高級のかぶせ茶「緑香」を淹れていただくと、驚くほど

得月には三重県水沢町にて減農薬・有機栽培された「かぶせ茶」を中心に、お茶専門店の目と舌で厳選してブレンドしたオリジナル商品が並ぶ。店内で定期的に挽いている抹茶は、西尾産と宇治産のみ。

私たちの日常生活で、最近はペットボトルやティーバッグでいただくことが増えた日本茶。ひとくちに緑茶といつても、栽培方法や製造工程の違いに加え、新茶、番茶など収穫時期の違いなどもあり、種類は豊富。それぞれに適した淹れ方をしてこそ、本来のおいしさに触れること



ホームページ

取材協力: 茶 得月
☎0569-21-0654
半田市南末広町120-15
9:00~18:00 日曜休

中国茶のはなし

多種多様なお茶の種類があり、
産地の気候や製法によって淹れ方もさまざま。
歴史ある中国の魅力を味わおう。

中国福建省出身の西山杏実さんが、今回
淹れてくれたのはおすすめの「茯茶」。微生物
発酵によって作られる黒茶のなかでも、
1年以上かけて発酵を繰り返す「後発酵
茶」で、中国北西部の遊牧民が常飲してい
るという。肉食中心の暮らしを営む彼らに
肥満や健康不良が見られないことから注
目されている、中国の重要な無形文化財だ。

「工夫茶器」で淹れる中国茶。美しい所作とおいしいお茶を楽しむ贅沢なひととき。

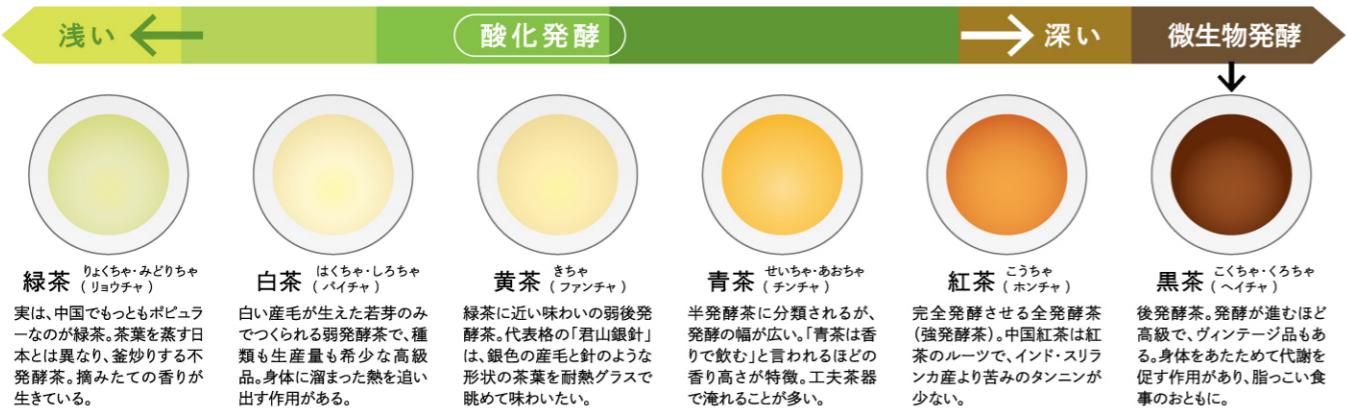
中国福建省出身の西山杏実さんが、今回
淹れてくれたのはおすすめの「茯茶」。微生物
発酵によって作られる黒茶のなかでも、
1年以上かけて発酵を繰り返す「後発酵
茶」で、中国北西部の遊牧民が常飲してい
るという。肉食中心の暮らしを営む彼らに
肥満や健康不良が見られないことから注
目されている、中国の重要な無形文化財だ。



取材協力: 漂香茶館 (詳しくはP17)
P52にプレゼントあり

中国茶の種類

100種類以上あるとされる中国茶は、製造工程によって6種類(六大茶)に分類されています。



日本茶のはなし

身近な存在こそ本当の魅力を知らないもので
良い茶葉で正しく淹れたお茶の味は格別。
おいしい一煎で、ほっと一息つける時間を。

日本茶の種類

栽培方法や製造工程によって、種類・味・淹れ方などが変わります。

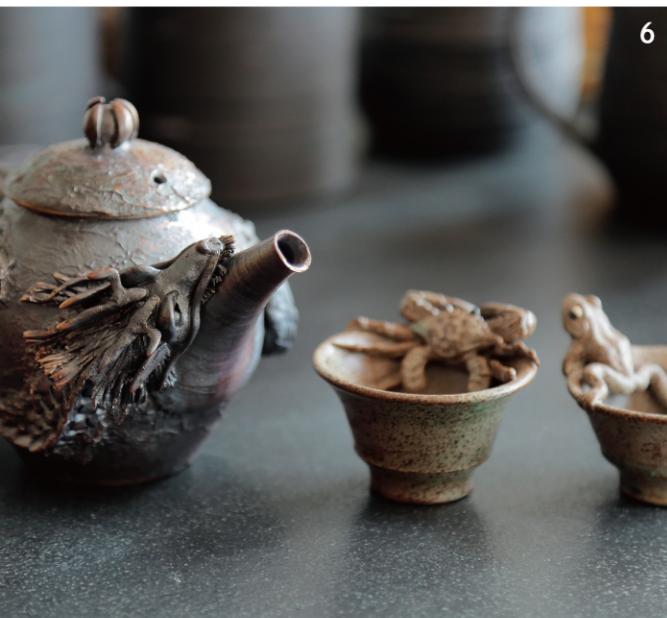


6.細工を長年追求する84歳の作家が手掛けた茶碗と、その技を継承する若手作家の急須。左から美しく精悍な龍が急須に絡みつく、蛟竜(龍急須・木箱入り)113,300円、伯勇(蟹煎茶碗)11,000円、(蛙煎茶碗)11,000円
7.丸よ小泉商店が陶仙陶園とコラボして開発した、規格もデザインもモダンな常滑急須。白泥・朱泥・黒泥の3色展開。スタッキング可能。Chanoma(S)6,600円、(M)7,700円、(L)8,800円

8.適温までお湯を冷ます「湯冷まし」は、「冰出し」急須としても。適量の氷を入れ、溶け出す冷水のみで茶葉をゆっくり開くから、お茶の甘さが際立つ。左から仁(炭化・藻掛)4,400円、淳蔵(織部釉)3,080円、玉光(黒泥)2,200円
9.一見、常滑焼らしからぬ目の覚めるようなブルーが人気急上昇中。山田想(茶壺)77,000円、(器)18,700円

1.玉露やかぶせ茶は低温で淹れるため、手のひらで包み込むように持てる、取手のない「絞り出し急須」や個性ある平急須でどうぞ。左から玉光(絞り出し)5,280円、淳蔵(平急須)15,400円、朋大(宝瓶)8,360円
2.加飾の華やかさが目をひく作家もの。左から昭萌(黒泥白ノタ・藻掛)8,800円、青峰(焼メ・白椿)27,500円、昭萌(黒泥・一珍)10,120円

3.和洋を問わないナチュラルな佇まい。可愛らしいドットの一つひとつに手間ひまかけて。左から一心(一珍)3,520円、一心(蝶抜き)3,520円
4.中国茶のなかでも茶葉が大きい種類などに使われる蓋椀。淳蔵(白土)22,000円
5.常滑焼の加飾をシンプルモダンに表現。男性にも人気のシリーズ。宝龍(朱出し・トピカンナ)6,270円、宝龍(千段)5,720円、宝龍(朱出し・トピカンナ)5,500円



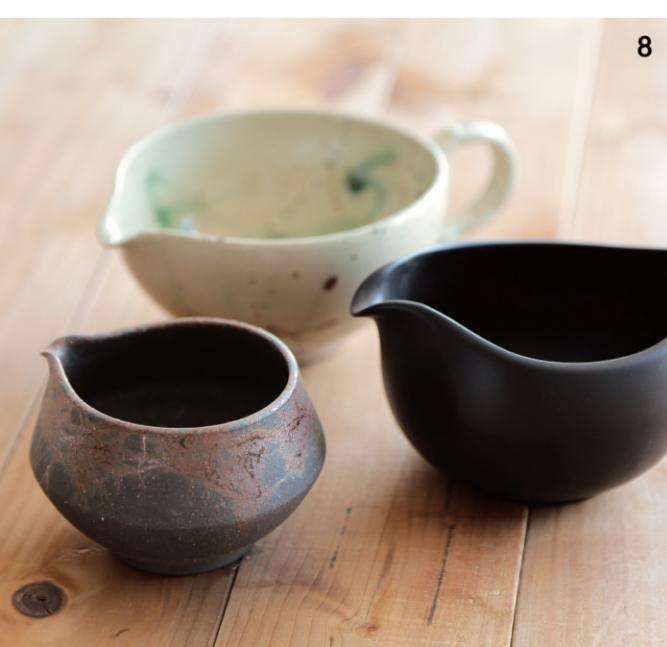
6



7



8



9



1



2



3



4



5

はじめての急須選び

急須は、どんなお茶を淹れたいか、どんなシチュエーションで飲みたいかで決まるため、選び方は

百人百様。見た目の好みでもいいし、常滑焼らしさにこだわってもいい。手びねり・鋳込みの違いや、加飾など、常滑焼の高度な技術について調べてみるとおすすめだ。製造方法や窯元を理解したうえで手に入れれば、愛着もひとしお。

割れやすい陶磁器だから、必然的に大切に扱うようになる。長持ちさせて、お気に入りを育てよう。さて最初のひとつ、どれにする?



取材協力:
常滑焼急須卸問屋 丸よ小泉商店

創業70年を超える歴史を誇る常滑焼の老舗問屋。
窯元・作家と販売店を結び、商品開発や伝統文化の継承、海外展開などに力を注ぐ。本ページ掲載商品は、ショールームで購入できる。

常滑市鯉江本町5-55
☎0569-34-5611
※ショップ&ギャラリーあり
土曜、日曜、祝日休
ホームページ
www.maruyoshi-oshino.com



急須の注ぎ方

茶碗が複数ある時には、少しづつ何度も注ぎ、往復して濃さを同じに。蓋をしっかりと押さえて、最後の一滴まで注ぎ切ろう。



とこなめ焼きの急須でお茶を

茶葉のおいしさをゆっくりと引き出す
一服のために欠かせない道具。

常滑の土と急須のはなし

常滑焼の急須の内側には釉薬を掛けないのがセオリー。常滑焼の土には鉄分が多く、お茶のえぐみの原因となるタンニンと結合する作用があるからだ。さらに、高温で焼成するため、生地の表面には細かい凸凹があり、雑味となる成分が吸着しやすい。だから、常滑焼の急須で淹れるお茶はまろやかでおいしいと感じるのだ。

嗜む & 愉しむ 日本茶

たしな

たの

松華堂茶寮
半田市広小路町155-3 CLACITY1階
☎0569-58-7746
10:00~17:00
水曜休
※ほかCLACITYの不定休に準ずる



マップ

豊田市「香高園」の深蒸し茶。
「松かげ」つき。450円
すっきりとしたモダンな店構えながら、老舗の品格がただよう。9月までは、かき氷メニューも楽しめる。



松華堂茶寮

café de Shokado

しょうかどう
さりょう

生菓子とお茶で
和風ティータイム。



1.うろりとやわらかい、わらび餅や上品な小倉あん、黒蜜のハーモニーがたまらない贅沢な一品。あんみつ800円 2.石川県加賀の名店「丸八製茶場」の
加賀棒茶。「松かげ」を添えて450円 3.季節で替わる上生菓子と、名古屋の老舗「升半」の抹茶セット700円



茶肆道中庵

ちゃじ
どうちゅうあん



店主が菓子職人にオーダーするこだわりの和菓子もおすすめ。お茶と一緒にいかが。



静かにお湯を注ぎ蒸らすことで、濁りのない透明感のあるエキスが抽出される。盃ほどの杯に注いだわずかな量を舌でころがすように味わう。

貴重な茶葉から
至高の一露を。

まるで隠れ家のような趣の店内。カウンターには店主が種から育てたというチャノキなどの石付盆栽が並ぶ。
まるで隠れ家のような趣の店内。カウンターには店主が種から育てたというチャノキなどの石付盆栽が並ぶ。
まるで隠れ家のような趣の店内。カウンターには店主が種から育てたというチャノキなどの石付盆栽が並ぶ。



道中庵
東海市高横須賀町6-116
☎0562-32-7575
10:00~20:00
水曜休



ホームページ

1.

2.
3.

2.

1.[1煎目]ほんの少しのお湯で淹れた際には、透明感がある。[2煎目]さっきより少し多めのお湯で、決して急須を振ってはいけない。[3煎目]3煎淹れても、まだまだ味は濃い。いわく、「10杯はいけます」。

2.高価な茶葉をさらに丁寧にハンドピッキングして、良質な茶葉のみで淹れる。3.茶を喫する、すなわち喫茶の道を一心に究める店主が、一煎一煎に力を注ぐ。





中国茶と薬膳料理で
美しく健やかに。



漂香茶館
半田市有楽町8-27-1
☎0569-47-6897
ランチ11:00~15:00
ディナー17:30~21:00
第1月曜休 ※ディナーは毎月曜休



マップ



陰陽五行・天人合一・整体観念など中医学の基礎を理解し活用するための用語や考え方を一から学べる「茶会講座」も毎回人気で、SNS告知以前に満席になるほど。



可愛らしい表情のオブジェ。実は陶器製の茶漉し。道具を揃えるのも楽しい。



1.「薬膳の王様とも言われる生きた鳥骨鶏を仕入れて丸ごと使っているから、パワーが違います」と、オーナー西山さんも胸を張る。ヘルシーな蒸し野菜に3種類の点心、仙草ゼリーなど、たっぷり食べても身体が重くならない看板料理。「薬膳 烏骨鶏四物湯スープ」定食1,700円 2.オーナーの目にかなった、中国の美しい器が並ぶ。3.陳皮や山楂などの生薬に漬け込んで揚げた「特製薬膳唐揚げ」1,300円

漂香茶館

ひょうこうぢゃかん

中国では産婦人科医として活躍し、さらに国際中医薬膳師、高級中国茶芸師、来日してからは日本茶売茶流師範の資格も取得した才媛のオーナーが営む薬膳料理と中国茶のレストラン。店内には、中国茶や茶器がずらりと並び、説明書きもしつかり添えられているので、いろいろ試しやすい。もちろん茶葉や茶器のお買いで添えられるのも魅力だ。一番人気のメニューは、多忙なオーナー自身が体調を崩した時に大いに効果を発揮したという「薬膳 烏骨鶏四物湯スープ」の定食。セットのハト麦ごはんをプラス1,000円で貝柱粥に変更できるサービスは、常連の熱い希望から生まれたそう。ここ半田の地で薬膳と中国茶の魅力発信地として愛され、すっかり定着。遠方からわざわざ訪れるお客様も多い。



1.今日のデザートは、クリームダンジュ手作りイチゴジャム添え。2.中国茶は単品でもオーダーでき、工夫茶器で楽しめる。800円~
3.店主のつくるアイデアたっぷりの料理は大人気。家庭料理のランチコース1,600円(デザート・中国茶付き)

6人掛けテーブルと、カウンター4席のこじんまりした店内。インテリアにも店主のセンスがちりばめられている。



「緑茶っぽい烏龍茶」「ほうじ茶っぽい烏龍茶」「紅茶っぽい烏龍茶」など、親しみやすい表記で選びやすい。



住宅街の隠れ家のような一軒家。四角く切り取られた窓からは、住宅街とは思えないほど見晴らしの良い景色が広がる。

まるで友人のお宅を訪ねるような気持ちで、ひとりひとりある家庭料理のランチコースをいただけるカフェ。「特別なもののは出ししていないんですよ」という野菜中心のメニューは、味も盛り付けもセンス抜群。調理方法や味付けを尋ねる人が後を絶たず、月の後半2週間はレシピを公開しながらランチを愉しむ「お料理サロン」を開催しているというから、腕前のはどがわかる。手作りデザートとともに「コースに含まれる中国茶は、中国の茶処、杭州にて中国国際茶文化研究会のインストラクター資格を取得した店主が年に二度ほど台湾で買い付けており、(コロナ下の現在は休止)数種類から選べる。ウーロン茶一種をカウンターの目の前で淹れてもらうと、これまでペットボトルで親しんできたイメージを一新する香り。中国茶の入門編としてもおすすめしたい場所だ。

お茶とごはんしづく。

家庭料理のランチで
中国茶の魅力と出合う。

Chinese tea

しづく。
大府市森岡町6-40-1 ☎090-7958-6430
ランチ11:30~15:00頃
ディナーは完全予約制(4,000円~)
日曜、月曜休
※席数少、不定休ありのため
お問合せ後のお出かけがおすすめです



嗜む & 愉しむ

だしな

中 国 茶