

京都 山本園新聞

1号

京都 宇治茶 山本園茶舗
京都市北区小山下花ノ木町 49
電話 / 075-493-1812
kyoto-yamamotoenchaho.com

新茶の季節がやってきました！

八十八夜と新茶の収穫

手遊び歌『茶摘み』にもありますように、「八十八夜」は、春から夏へと季節が変わる節目です。この時期、茶葉の大敵である霜もなくなり、安定した気候になるため、茶園ではその年一番はじめに出てきた新芽を摘みます。その際に摘まれる茶が、「新茶」です。

新茶の魅力あれこれ

宇治の茶は、ほかの土地の茶に比べると、まろやかな風味や旨みのあるものが多いですが、新茶は青々とした爽やかな香りが特徴的です。季節を感じる初物ですから、この時期にしか味わえない風味を堪能していただける所幸です。

また、茶園の人々の細やかな栽培と、厳しい寒さを耐え抜いて生まれた新茶には、冬の間生成された葉養素がたっぷり含まれています。特に新芽は日光にさらされていますから、紫外線で生成されるカテキンが少なく、旨み成分となるテアニンが多く含まれています。

さらに、新茶が収穫される日が「八十八」と末広がりであるため、京都では昔から「無病息災」や「不老長寿」などを祈る縁起物として大切にされてきました。



新茶の美味しい淹れ方

お茶はお好みが多様ですが一概に「正しい淹れ方」を言い切れませんが、基本的に、緑の茶は熱い湯で淹れると渋くなり、低温の湯で淹れると旨みを引き出せます。

ただ、新茶に限っては、旨みを出したい場合は通常よりも低温の湯で淹れていただくほうがいいかと思えます。いったん沸騰させた湯を湯冷ましや湯吞などに注ぎ、しばらく待つてから器を手に置き、「少し温かいかか」というくらいになったら、急須へ注いでください。2分ほど待つて湯呑に出してもらおうと、ほんのりと甘みのある新茶を楽しんでいたことが出来ます。二煎目は、一煎目より少し熱めの湯で淹れていただき、30秒ほどで出していただくより美味しくいただけます。

春におすすめのお茶「若菜」

かぶせ茶とは

日中は暖かいけれど、朝晩は冷え込む。夏の気配を感じる太陽が見られる日もあれば、雨の続く日もある。そんな季節におすすめしたいお茶が「かぶせ茶」です。「かぶせ茶」は収穫の数日前から遮光するため、煎茶のような清涼感と、遮光されて育てられた玉露のような濃厚な旨みを併せ持っています。

おすすめする理由

山本園茶舗の「かぶせ茶」である「若菜」は、湯で淹れてもらっても、水出しや氷出しをしても美味しくいただけます。冷茶を楽しみたいとき、温かい茶を楽しみたいとき、どんなときでも、手軽に淹れられるため、とても便利なお茶ともいえます。



▲若菜の茶葉

若菜の淹れ方

若菜は煎茶などと同様、低温の湯で淹れてもらうほうが旨みが出ます。その日の気温などにもよりますが、水出しは早ければ3時間ほどで出すことができます。急須に普段より少し多めの茶葉を入れ、水を注いで冷蔵庫などで抽出すれば、爽やかな風味を楽しんでもらえます。

また、濃厚な旨みのある茶をお楽しみいただきたい場合は、氷出しをお試ください。急須に通常の2倍ほどの茶葉を入れて氷を入れます。常温で約4時間、冷蔵庫に入れておく場合は前日に用意しておけば朝にはできあがっています。



▲若菜 (735円 / 100g)

「一休餅とお菓子の新茶のお届け」 お菓子とお茶のええ話

「美味しいお菓子とお茶を一緒に届け
てくれますか」とお客様からお声
をかけていただくことがあり、これま
では個々に「対応させてもらって
いたのですが、この新聞の発行と同時に、
お菓子とお茶をセットにしてお届けす
るというサービスを始めさせていただきます
ことにしました。五月・六月は近所
の京菓子処「吉廼家」さんの人気のお
菓子「一休餅」と新茶をセットにしま
した。ぜひ、ご利用くださいませ。



五月・六月のセット

「京菓子処 吉廼家」さんの
一休餅（6個入り）と
山本園特選新茶（50g）
をセット（1890円）で
お届けします。
※京都市内無料配達
（一部エリアを除く）



一休餅

厳選した国産の材料にこだわる「京菓子
処 吉廼家」の人気の品「一休餅」。一休
和尚の「一」を形どった素朴な菓子は、ふ
んわりとした餅とつぶ餡、特別に炒り上
げた餡の子大豆の香りの調和が絶妙です。

店名/京菓子処 吉廼家
☎075-441-5561
http://www.kyoto-yoshinoya.co.jp
営業時間/9時~18時
所在地/京都市山北区北大路室町西入ル

ご注文方法

このセットのご注文は、
御入り用の日の2日前に
お願いします。
（定休日を除く）

雨月には凛とした抹茶カプチーノを

「ご好評いただいておりますカプチーノ
アイスにしても美味しくいただけます」



アイスも簡単にできます

昨年11月より発売しております当
店の抹茶カプチーノ。おかげさまで、
「宇治の抹茶ならではのふんわりとし
た風味や甘味が楽しめる」がさすがお
茶屋さんですね」と、多くのお客様
に喜んでいただいております。
これからの季節、暑い日もあれば
寒い日もあるかと思いますが、夏に
向けて、蒸し暑い日などはアイスに
してもらおうと、また違った風味を楽
しんでもらえるかと思えます。
作り方は簡単。ホットのときと同

当店からの

お知らせです

「お茶にまつわるお話」
を募集します！

山本園茶舗では、「お茶にまつわる
いい話」を広く募集します。

「あの人と飲んだお茶が美味しかった」
「あの場所で飲んだお茶が忘れえない」
「私のお茶の楽しみ方」

など、茶にまつわるお話を郵送にてお
送りください。書式は問いません。

採用させていただいた方には、粗品
を贈呈します。また、作品は当園の新
聞や「山本園新聞」やブログにて紹
介させていただきます。ご応募、お待
ちしております。

募集要項

●お送りいただきました作品はご返却で
きませんのでご了承ください。●作品には、
必ず、氏名・住所・電話番号を記入くだ
さい。●匿名をご希望される方は必ず匿名
希望であることを記入ください（匿名の
場合はインシヤルで掲載させていただきます）
●場合によっては、若干文章を変えさ
せていただく場合がございますが、ご了承
ください。●個人情報はこちらで適切
に管理させていただきます。

応募先

〒600-8123
京都市北区小山下花ノ木町49
山本園茶舗「お茶にまつわるいい話」宛