『気軽に抹茶を点ててみましょう!』

抹茶は少し練習されるだけで意外に点てることができます。

用意するもの

計量スプーン、計量カップは取り扱っております



抹茶と茶筅



カフェオレカップ



茶杓または計量スプーン



湯ざましまたは計量カップ



抹茶々碗または代用品

抹茶ふるい缶または茶こし



あると便利な茶筅くせ直し

簡単な点て方

①抹茶をふるう

前もって篩にかけると点てやすくなります。 一服分を茶こしに入れ、茶杓か計量スプーンなどを 使って直接抹茶々碗にふるい落とされても代用できます。





②お湯の用意

市販の水は硬度の低い軟水の天然水を選んでください。日本産の市販の天然水はだいたい軟水です。 水道水は浄水器に通されるのが最適ですが、ない場合は湯沸かしのフタをとり、しばらくグラグラ沸騰させると カルキ臭が少なくなります。

また、どのような水でも、必ず一旦沸騰させましょう。

③抹茶一服分の目安(お好みの濃さや温度などを調節してください)

抹茶の量・・・・茶杓に2杯、ティースプーンに軽く1杯(約1.5g)

計量スプーンで押さえず軽く平な面にして約 1.5g

お湯の量・・・・湯ざまし使用。約70 ml。計量カップも便利です。 お湯の温度・・・冬季は熱湯を湯ざましに1回移してさます。(75~85℃)

夏季は熱湯を湯ざましに2回移してさます。(70~80℃)



④点て方

初めに底の抹茶を分散させるようにゆっくり混ぜ、 次に茶筅を底から少し上げ、お湯が回らないようにして 手首を前後にしっかり振ります。

泡が立ったら茶筅の先を泡の表面まで上げ、ゆっくり 動かし泡を細かくします。最後に、中央に泡が 盛り上がるように、静かに茶筅を上げます。









泡をあまり立てない 抹茶の点て方もあります。

冷たい抹茶もおいしくいただけます。 お湯で少し濃い目に点て、 氷を浮かべて軽く混ぜてください。