

『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



抹茶と茶筌



抹茶々碗または代用品



茶杓または計量スプーン



湯ざましまたは計量カップ



抹茶ふるい缶または茶こし



あると便利な茶筌くせ直し

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 70cc。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回移してきます。(75~85℃)
夏季は熱湯を湯ざましに2回移してきます。(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、
次に茶筌を底から少し上げ、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。
泡が立ったら茶筌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、静かに茶筌を上げます。



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。



泡をあまり立てない
抹茶の点て方もあります。