鈴木正士のこだわり煎茶　茶園の状況

茶園風景

茶園周囲のツツジの咲き具合

茶葉の様子

お茶の保存とおいしいいれ方

○　冷蔵庫に保存いただき、お早めにお飲みいただきますとより新茶の香りがします。
　昨年から脱酸素剤のエイジレスから窒素充填に改めました。窒素充填の方が茶葉の持ちが良いと思います。袋詰めは農協にお願いしたのですが種類によってチッソ量が多いものと少ないものがあり、少ないものは袋が硬くなっています。多いものは袋の中がさらさらで、空気が入っているような感じがしますが中身は窒素ですのでご安心ください。

○　移り香には十分ご注意ください。開封後はチャックをしっかり〆てください。冷蔵庫の中でチャックが空いたままになっていますとお茶が冷蔵庫の中の臭いを吸い取ってしまいます。特にご注意ください。
　開封後、お早めにお飲みいただければ、冷蔵庫への保存の必要はありません。

○　一煎目にお茶を入れるお湯の温度は 60～70°C程度にしていただきますとお茶のうまみが最大限引き出せます。

○　お茶を入れる目安はお湯 90 cc/人に対し 3g/人程度です。最初の一煎目はお湯に浸す時間を1～2分くらいにして一煎ごとに急須の水を出し切っていただきますと二煎三煎と風味が保てます。

○　熱湯ですとお茶の風味が消えてしまいますのでご注意を。二煎三煎目はお湯の温度が比較的高くてもかまいません。

○　水出しにしていただくのも面白いです。
冷水ポットに直接茶葉を入れます。もちろんパックに入れていただいても OK です。茶葉の量は水１リットルに対し２０ｇ前後で結構です。濃いようでしたら適当に調節してください。ポットを冷蔵庫に入れ半日くらい置かれると良いでしょう。夜寝る前に入れておくと朝おいしい水出し煎茶ができています。