

## 美味しいお茶を入れませんか？

村井 俊 治

皆さんは、日本茶を何も考えずに入れていませんか？ 実は私は、何十年も キュウスにお茶の葉を入れ、熱いお湯を入れ、1分程度で茶碗に注ぐことを繰り返してきました。あるとき、上質の緑茶をいただきました。そこに美味しいお茶の入れ方が書いてありました。ものは試しとその通り実践してみました。

お茶の香りと味がこれほどまでに美味しいのかとビックリしました。これはお茶が上質だからと思いました。

そこで普通の煎茶で同じことを試したところ、同じように美味しいではありませんか。電気湯沸かしポットから直接お湯を注ぐような事をしてはいけないことを知ったわけです。

美味しいお茶は時間がゆったりないとできません。まず、お湯を沸かしたら、茶碗やその他の容器に入れて冷まします。湯気が出てはいけません。ちょうど湯気が出なくなる頃が目標とする60度くらいの温度です。次にお茶ですが普通に考えているよりずっと多くのお茶の葉を使います。一人大匙2杯の割合です。冷ましたお湯を入れたら、時計を見て2分じっと待ってください。

2分ぴったりにしてください。短くても長くてもいけません。それからゆっくりとお茶を入れます。最後の一滴を振るようにして注ぎます。飲む前に顔を近づけると良い香りがして、いかにも美味しそうな雰囲気が漂います。実際とても美味しいのです。「ああ、これが日本の文化なのだ」という感じが沸々と湧いてきます。なんとなく羊羹が食べたくなります。少なくとも和菓子でないダメです。

一回入れたお茶に二度目のお湯を足すようなヤボをしてはいけません。折角の印象が台無しです。お代わりが欲しければ、最初から多量のお茶の葉と冷ましたお湯を用意しなければいけません。中国茶と違います。中国茶は何度でも(良質の茶なら5回くらい)お代わりが利きます。ちょっと贅沢にお茶を楽しみましょう。美味しいお茶を入れるにはお湯が沸いてから最低5分近くかかります。

ドリップ式のコーヒーを入れるのと同じくらい時間がかかります。せかせかお茶を入れてはいけません。静かに心を落ち着かせて飲むというより、美味しいお茶を入れたら心が落ち着きます。

美味しいお茶を入れられるようになると、上品なお茶碗が欲しくなりますよね。二人暮らしの老夫婦なら揃いの茶碗を奮発しましょう。日本茶のティーパーティーをしましょうよ。食後にお茶も良いですが、お茶だけを楽しむ時間が欲しいものです。私は、お茶を見直しました。皆さんもゆったりとお茶を楽しんでください。桜の下で酒を酌み交わすのも良いですが、美味しいお茶を赤い毛氈の上で飲むのも風流と思いませんか。