

製茶工程が改善され 大変おいしくなりました

錦陵銘茶を冷茶でおいしく！

緑茶は低温でじっくり出すと甘み成分のテアニンやビタミンCが壊れずに残るため、まろやかさや深みが増すと言われます。また、色の変化も少なく鮮やかな色が長時間保たれ、血糖値を下げるといわれる成分ポリサッカライドが抽出されやすくなるとも言われています。

さあ、錦陵銘茶で冷茶を作ってみましょう。

ポットに作り置いておく方法を紹介します。

①錦陵銘茶を準備しましょう。



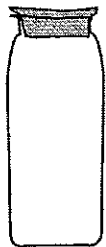
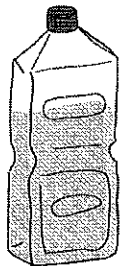
※錦陵銘茶は育徳館中学・高校の「台ヶ原茶園」で67年間(戦争での中断あり)作られ続けているお茶です。

余分なものはなにも足さない素朴な味は、「質実剛健」の校風を想いおこさせます。

②冷やした水を用意しましょう。

一度沸騰させたお湯を冷まして、ペットボトルに入れたものをあらかじめ冷蔵庫で冷やしておきます。

※浄水器を使用している場合でも一度沸騰させたものを使った方がいいでしょう。



③水出し用の容器を準備しましょう。

使用する容器はペットボトルでも麦茶などに使うプラスチック製のものでもなんでもいいですが、茶葉が入れやすいように口が大きいものにしましょう。

④茶葉を入れましょう。

茶葉を容器に入れます。茶葉の量は水1Lに対して15g程度で結構です。あくまでも目安として色々と試してみてください。



⑤冷水を注ぎましょう。

用意しておいた冷水を注ぎます。



⑥そのまま冷やしてじっくり待ちましょう。

水を適量注いだらそのまま冷蔵庫で冷やしておきます。始めから冷水を使うことで、高温で引き出される渋味を抑えて、低温でゆっくり抽出される甘味や旨味を引き出すことができます。ただし時間がかかりますので、就寝前に作っておけば翌朝にはおいしい冷茶ができあがっています。

