

今年も新茶がスタートします!!



A-coop マーク品の検索はこちらにアクセス

JAライフクリエイト福島

検索



エコープマーク品かわら版

5月 ゴールデンウィーク

八十八夜・立夏

端午の節句

母の日



立春から数えて88日目
が八十八夜です。春から
夏に移る節目の日です。
霜もなく安定した気候で
農作物の種まきに最良の
時期です。お茶の葉は、
一度でも霜に当たると駄
目になってしまいます。
八十八夜は冷害を回避す
る目安の日となっていた
ようです。古くから八十
八夜に摘んだお茶の葉は
極上とされ、また、八十
八と末広がり縁起の良
いこの日にお茶を飲むと
寿命が延びるといわれて
おります。



発行所

株JAライフクリエイト福島
食品企画課

新茶の季節です

茶葉の中でも、その年で
最も早く生育した茶葉（
新芽）、または、その茶
葉を使って淹れたお茶を
「新茶」と呼びます。

○新茶の淹れ方

美味しさの目安（2人分）

・茶葉の量

1人当たりティース
プーン2杯くらい

・湯の温度

70〜80℃

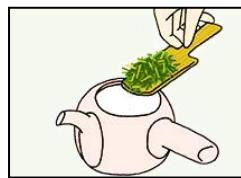
・湯の量

150〜200ml

・浸出時間約40秒



①茶葉を入れる。（1人あ
たりティースプーン2杯
くらいが目
安。茶葉は
心もち多め
に入れたほ
うが味わい
が深くなる。）



②お湯を一度湯のみに移し
湯冷ましし
た湯を注ぐ。
（お湯の温
度：70〜
80度）



③約40秒抽出した後、急
須を軽く2
〜3回まわ
す。※これ
により茶葉
が開き、味
がしっかりと出る。



④少しずつ均
等に注ぎ分
け、最後の
1滴までし
ぼりきる。



Point ポイント

新茶は渋みや苦みが少な
く、旨みが多いためか若
葉のようなさわやかな香
りがあります。さわやか
な香りとはほどよい渋みを
楽しみたい場合には、や
や熱めの湯でさつと抽出
するとよいでしょう。反
対に、湯を70度くらい
まで冷ましてからじっく
りと抽出すると旨みの多
い味わいになります。

は、当社の扱うA-COOPマーク商品
は、食味利用していただく
ける美味しさを味わっていただ
JACの商品ばかりです。ただ
各所で発信していきます。

編集後記

慌ただしい4月が過ぎて
気持ちのよい5月がやって
きました。今のこんな時だ
からこそ、旬の美味しいも
のをたくさん感じてのんび
り「家カフェ」と洒落こむ
のもいいですね。（赤沼）