

新茶の初取引も始まりお茶への関心が強くなっていますが、今年は抹茶に焦点が当てられています。ただ普段の生活の中で飲まれているのは煎茶です。お茶の場合、お湯の温度と浸水時間で味が変わります。しかしこれらは何となく経験に基づいて習慣として決まってきます。特に浸水時間は好みもありますが、一番味に影響を与えていると思われています。そこで最近比較的売れている製品が蓋無し急須です。茶葉の動きや抽出変化がよくわかります。下の写真は、3g の茶葉を使った写真です。比較的によく揉まれた茶葉は攪拌しにくいため浸水時間が長くないと出ないように感じます。煎茶は静かに入れる性質のもので、高級茶では温度や時間などの説明があったほうが良いと思われています。



蓋無し急須は、手軽に使える。
蓋を壊すことがない。
比較的に高齢者に好まれています。
口先も水切れも良くなっています。
茶葉を捨てやすく、洗しやすい。
従来の急須は蓋が本体の歪み止めになっていましたが、蓋が無いとため全体的に厚い構造になっていて、少し重いです。

茶筴 茶筌(奈良で使われている文字)

現在抹茶がとてブームになって世界中で取り合いになっています。

抹茶は、北宋時代から飲まれていました。前回の山寺通信で中国語の誤訳をのせてしまい失礼しました。

機械翻訳がかなり品の無いものでした。中国の場合基本的には、物自体も異なるものですが「末茶」とよばれササラで点てられていたそうです。攪拌する道具ですが唐代では、湯一瓢をくみだし竹筴で湯の中心をぐるぐるかき回しと言われていました。

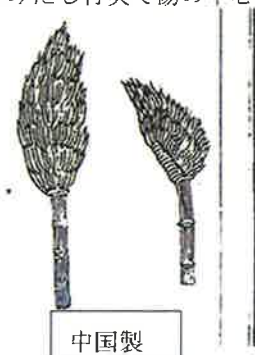
日本では、室町時代後期、大和鷹山(現在の高山)の城主が、奈良の浄土宗寺院称名寺の住職 村田珠光(むらた・じゅこう

「わび茶」の創始者と目されている人)の助言を得て

茶筴を創案したと伝えられています。

高山の城主頼業の次男・宗叟が村田 珠光の依頼に (1回で絶賛された)

よって作ったのが、高山の茶筴の始まりと伝えられています ささら



中国製