

扇小 元気な作品集

令和8年度（52年目）



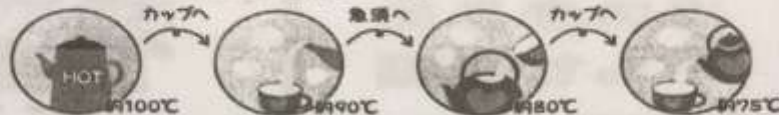
お茶の淹れ方



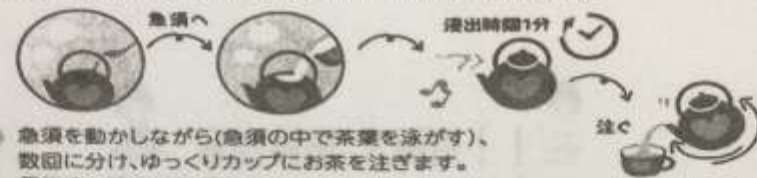
煎茶・深蒸し茶・茎茶の淹れ方（1杯分）

茶葉小さじ山盛り1杯（2～3g） お湯70～80℃ 200ml

- ① お湯を沸かし、70～80℃に温冷しします。



- ② 急須に茶葉を入れ、カップのお湯を注ぎ、約1分浸出します。



- ③ 急須を動かしながら（急須の中で茶葉を泳がす）、数回に分け、ゆっくりカップにお茶を注ぎます。最後の一滴まで注ぎます。
2・3煎目は沸騰したお湯200mlを急須に注ぎ、1分経ったらカップに注ぎます。
1煎目はうま味、2煎目以降は苦味や渋味を味わい、味の変化を楽しんで下さい。

三 振り返りを書きましょう。

今日はじめて、お茶をよそてみたけど、以外と大変で、何回も何回も、ゆのみに入れてまた急須に入れてとくりかえしたのてふしきに思いました。
むかしの人か、こんな大変なことをしているんだな。すごいなって思いました。次もめんまで挑戦してがんばりたいと思います。

五年生に見せてもらいました。家庭科でお茶を入れたときのワークです。意外と大変だったようです。昔の人をリスペクトしてくれています。