

美味しい抹茶の点て方

※こちらのデータは上田流和風堂ホームページにてダウンロードが可能です。

お気に入りの茶碗の中に
お湯を入れ茶筌で混ぜる
ようにゆっくりと5回程度
回します。



その後お湯を捨て茶碗を
キレイに拭いてください。



ここが
ポイント!

**茶碗に水滴が残ら
ないように要注意!!**

茶碗が温まり、茶筌をしっかりと湿ら
せ弾力性をもたせることで穂先がなじ
んで折れにくく、点てやすくなります。

茶杓に2杯分
(約1.5g)
抹茶を入れる。



茶こしに通すのが秘訣!!

使用する直前に、茶こし
に通しておくことでより一層
美味しくなります。



ここが
ポイント!

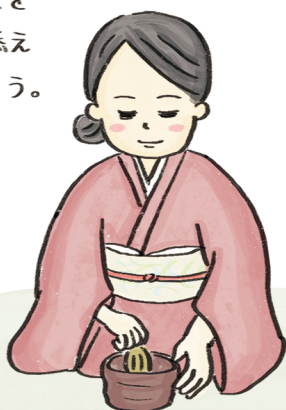
お湯を80cc注ぎ入れる。
(熱湯を避け、90℃以下)



ここが
ポイント!

抹茶の上に直接
お湯を注ぐと、器
の中に飛び散っ
てしまうので気をつけましょう。

茶筌で抹茶を点てる。抹茶を
点てる時は片手を茶碗に添え
て倒れないようにしましょう。



ここが
ポイント!

最初にひらがなの「の」の字を書いて
点てていきます。点て終わった時も
「の」の字を書いて茶筌を抜きます。茶筌で茶碗の底
を擦りつけすぎると穂先が折れてしまうので要注意!!
お湯がクルクル回らないように茶筌で手前から向こう
側に払うようにしながら20～30回茶筌を振ります。
空気を入れながら点てると上手く点てることができます。

お菓子を食べてから
どうぞ一服。



好きなお菓子を食べてからお茶を
ゆっくり飲みましょう。慣れてき
たら濃さや温度はお好みで点てて
も良いでしょう。
点てきった時の抹茶の泡は小さな
泡が全体に均一になっていると
美味しいです。

