



# 中国茶をおいしく いただくには

中国茶といえば、日本ではペットボトルで売られている烏龍茶しか飲んだことがない…、という人も多いのでは。でも、実は中国茶はとても奥が深いのです。味も香りもさまざまな中国茶の世界をのぞいてみませんか？

## 達人に訊く！

Its More Than a SIP

**セリン・ローイさん**

さまざまな中国茶と、中国直送の調度品などが並ぶ店内で、マネージャーのセリン・ローイさんにおいしい中国茶の入れ方を紹介してもらいました。



どうして「青茶」と言うのか？

中国では「青」という漢字に「緑」という意味がある。特に、緑茶の緑色と比較してもっと深い緑色を「青」と呼ぶ。そのため、「深い緑色の茶葉」＝青茶となった。

## 中国茶にはどんな種類がありますか？

「日本人のみなさんには、中国茶といえば烏龍茶が有名だと思います。烏龍茶は Blue Tea (青茶) に分類される半発酵茶になりますが、種類も味もさまざまです。その他に分類としては、White Tea (白茶。弱発酵茶)、Yellow Tea (黄茶。弱後発酵茶)、Red Tea (紅茶)、Green Tea (日本の緑茶と同じ不発酵茶)、Black Tea (黒茶。いわゆるプーアル茶。微生物による発酵)、そして Flowering Tea (花茶。茶葉に花の香りを付けたもの) があります。」

## おいしい中国茶の入れ方とは？

「それぞれのお茶によって、準備するお湯の温度が違います。烏龍茶には、ほぼ沸騰したての 95°Cのお湯を使ってください。熱湯ですので、厚めの陶器のティーポットを使うのがオススメです。花茶は、80°Cのお湯で入れて下さい。ガラス製のティーポットを使うと、お湯の中で花がゆっくりと開く様子が目で楽しめますよ。お茶はお湯の温度によって抽出濃度が変わるので、いろいろ試してみた後に、お好みで調節してみるのもよいでしょう。」

## 中国茶をいただく時の作法

「指を1本湯呑みの下に添えて、まず香りを楽しんでください。それから3口に分けて飲みますが、これは香りと味を楽しみながら少しずつ飲む意味もあります。下のトレイ(茶盤)に捨てたお茶がたまるので、数回お茶を入れる場合は、途中でこのお茶を捨ててください。茶盤から crucible (鉢状の容器) に一旦そのお茶を入れてから捨てる場合もあります。」

## 達人オススメのお茶

**烏龍茶・鉄観音**

**Tie Guan Yin ORGANIC  
'GLACIAL' Tea**

中国の福建省にある農園のものを直送。伝統的な烏龍茶とは違い、フレッシュな状態で冷凍し、真空パックで保存しているので、開封して飲む時までその味わいを保っている。中国でのオーガニック認定を受けている高い品質のお茶で、セリンさん一押し。

(1箱20袋入り、各1袋8~10g)



マイルドな香りと味わい  
(1箱) \$59



軽くスムーズな味わい  
(1箱) \$89



強い香りと味わい  
(1箱) \$59