



茶趣茶樂 中国茶通信 vol,4 2008 秋号

～ 深まる秋、余韻を愉しむ ～

日に日に秋の深まりを感じる今日この頃。こんな季節には落ち着いた味わいの回甘（ホイガン）系烏龍茶はいかがでしょうか。おいしい烏龍茶を飲んで、秋の夜長をゆっくりと愉しましよ。

ホイガンケイウーロンチャ 余韻を愉しむ回甘系烏龍茶

昔ながらの伝統的な台湾烏龍茶は発酵度が高めで、焙煎もしっかりと施された「中発酵・中焙煎」。このタイプの烏龍茶の魅力は **花蜜を思わせる甘い香り**と**飲み終えた後に口の中に心地よく留まる甘い余韻**です。この余韻を「回甘(ホイガン)」と言います。すっきりとした軽発酵のお茶では決して味わうことのできない、昔ながらの伝統的な烏龍茶の魅力をゆっくりとお愉しみください。



< 回甘系烏龍茶の愉しみ方 >

回甘系烏龍茶は98度以上の熱湯で淹れることで、特徴である甘い余韻がしっかりと引き出されます。保温性の高い陶器の器との相性が良いです。良質なお茶は煎がきき、8～10煎ほどお召し上がりいただけます。

【茶器との相性】 陶器◎ 磁器○ ガラス△ 【茶葉の量】 茶壺の1/4～5

【お湯の適温】 98度以上 【抽出時間】 一煎目：20～30秒 二煎目以降：プラス20～30秒を目安に

【保存方法】 軽発酵のお茶に比べ、劣化が遅く、味が安定しています。真空パックの状態であれば2年間経っても風味はほとんど変わりません。茶葉を取り出した後は入れ物を開けっ放しにせず、できるだけ早くふたを閉めます。袋の場合はクリップなどでしっかり留めてください。

茶趣茶樂 秋のおすすすめ茶

タイチャ17ゴウ (シラサギ)

新発売 有機栽培 **白茶17号 (白鷺)** 40g 840円 20g 451円 10g 231円

白鷺(しらさぎ)という名称を持つ、台湾茶業改良所にて生み出された注目の新品種「白茶17号」。しっかりと残る余韻の甘みが印象的です。コストパフォーマンスの高いお茶で、これから寒くなっていく季節に、気軽に楽しむ日常茶としてピッタリです。化学合成農薬・化学肥料・化学合成除草剤などを一切使用しない有機栽培のお茶です。

タイワンニッケイ

店主推奨 **台湾肉桂** 40g 2,520円 20g 1,302円 10g 661円

中国福建省で生産される有名な武夷岩茶の一種です。この肉桂は中国福建省より移植された珍しい台湾産のもので、発酵度が高く、肉桂独特のキノコクセの花蜜を思わせる甘い香りが印象的です。焙煎もしっかりしており、香ばしい火の香りがほのかに漂います。【岩韻(ガンイン)】と呼ばれる岩茶独特の豊かな余韻がしっかりと堪能できる力強いお茶です。



中国茶房
茶趣茶樂
chasyu-charaku

