

茶趣茶樂 中国茶通信 vol.6 2009 春号

～ 台湾高山烏龍茶を愉む ～

長い冬が終わり、待ちに待った春の到来です。こんな季節には「山頭氣（山の頂上の香り）」と呼ばれる清々しい香りをご堪能いただける 高山烏龍茶 で春を感じてみませんか。

高山茶の魅力

海拔1,000m以上の高海拔地帯で栽培された烏龍茶を一般的に「高山茶（こうざんちゃ）」と呼びます。最高海拔2,600mで栽培される高山茶も存在します。高山茶の特徴はすがすがしい香り、爽やかな甘み、繊細でやわらかい味わいです。現在、台湾で最も人気の高い烏龍茶です。高山地帯の気候は昼夜の寒暖差が激しく、霧が発生します。日照時間がほどよくコントロールされ、生長が遅く、養分がじっくりと蓄えられます。また、お茶の甘み（旨み）成分であるアミノ酸が豊富に含まれた茶葉が育ちます。



< 高山烏龍茶の愉しみ方 >

高山烏龍茶は 95 度以上の熱いお湯でしっかり淹れることで、豊かな香りが引きだされます。保温性の高い陶器や磁器の器がおすすめです。良質な烏龍茶はくり返し7、8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1/5～6

【お湯の適温】 95度以上 【抽出時間】 一煎目：10～20秒 二煎目以降：プラス10～20秒を目安に

【保存方法】 真空パックの状態であれば1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、お茶の鮮度をできるだけ保つようにします。

茶趣茶樂 春のおすすめ茶

ショウジュコウザンチャ（チンジャン）

新発売 樟樹湖高山茶（清香） 40g 1,890円 20g 987円 10g 504円

梅山郷の樟樹湖（海拔1600～1700m）で摘まれたお茶です。梅山茶区は標高が高く、土壌が良いため、茶葉の品質も非常に高いです。茶汤中には、一種独特な「山頭氣（山の頂上の香り）」という香りをご堪能いただけます。コンディションの良い茶葉を、フレッシュな香りを堪能できるごく軽めの焙煎で仕上げたお茶です。

シンチュウコウ コウザンチャ

店主推奨 【私蔵茶】 新中横高山茶（二分焙煎） 40g 3,675円 20g 1,890円 10g 966円

新しい高山茶区として注目される新中横茶区の高山茶です。1800mの高海拔で栽培された茶葉は有機成分を豊富に含んでおり、風味豊かで、奥深い味わいです。「山頭氣（山の頂上の香り）」と呼ばれる高山茶独特の香りもお楽しみいただけます。みずみずしく爽やかな飲み口で、余韻の甘みもしっかりと表現している上質な高山茶です。