

## 蓋の押さえ方



### 親指で押さえる

親指で押さえる方法もある。男性的でよいが、指の当て方の加減にコツがある。



### 手の大きさに合わせて

手が小さい人は指を伸ばしきって押さえる。手の大きい人は、写真のように人差し指を折り曲げるようにする。



### 基本の押さえ方

親指と中指で茶碗の縁を持ち、人差し指で蓋を押さえる。

- 4 蓋を使って表面の泡を切るように取り除く。茶葉を集中させて飲みやすい状態にする。



- 5 蓋の裏についた泡を湯で流しておく。



- 7 最後の一滴まで出し切って二煎目に備える。



- 6 すばやくお茶を茶海に移し、香りや味を均一にする。

## 【蓋碗杯の作法】

蓋碗は飲む人めいめいがお茶を楽しむ目的から生まれた茶器ですが、この頃は急須代わりに使われることも多く、一つあると便利なものです。それだけに上手に使うにはちょっとしたコツを掴むことが大切です。

- 3 湯を注ぐ。このとき勢いよく注いだほうが、茶葉が動きやすい。



- 1 蓋碗に湯を注いでよく温め、その湯を茶海に移し、茶海も温めておく。



- 2 蓋碗の底に小山くらいの量の茶葉を入れる（写真では真珠茶花を使用）。





【道具】  
後ろ左からピッチャー、チャイニーズティーポット、  
手前左から、ティーカップ、茶則

1



1~2人なら、マグに直接茶葉を入れて飲む方法も手軽だ。まずマグに湯を入れ温めておき、湯を捨ててから茶葉を湯量の $\frac{1}{2}$ 程度入れる。

2



ピッチャーなどで冷ましておいた湯を注ぐ。このとき、均一に湯が茶葉にあたるよう、やや高い位置から注ぐとよい。

3



マグの中で浮いたり沈んだりする茶種の黄茶や白茶は、その様子を眺めながら動きが落ち着いたところでいただく。花茶は茶葉の開き具合をみて。

1



他の手順と同様、ポットに湯を入れ、その湯をカップに移し、器を温める。ピッチャーには湯をさましておく。湯を捨てたポットに茶葉を入れる。

2



1で冷ました湯をポットに注ぐ。1のとき、ポットを使わずピッチャーに茶葉を入れる方法もあるが、そのときは別に冷ました湯を注ぐ。

3



ポット（またはピッチャー）の中の茶葉の様子に注目。黄茶や白茶はその動きが、花茶は開いていくさまが美しい。1~2分ほど待ってカップに注ぎ分ける。

## ガラス茶器

黄茶・白茶・花茶

茶葉が湯の中で開いていく様子や浮遊する様子を眺めながら楽しむときに最適なガラス茶器。淹れ方はいたって簡単です。



【道具】  
左から茶杯、茶海（上に乗っているのは茶温器）、蓋碗、茶則

4



蓋碗に2で冷ましておいた湯を注ぐ。このとき、器の縁の方から内に向かって、円を描くように注いでいく。

5



しっかり蓋をして2~3分くらい蒸らす。

6



親指と中指で碗の部分を持ち、蓋を茶葉が落ちない程度にずらし、人さし指で蓋を押さえながら茶海にあげ、茶杯に注ぎ分ける。

1



沸騰した湯を蓋碗に入れ、その湯を茶杯に移し、さらに茶海に移し、それぞれの器を温める。あらたにお茶を淹れるための湯を茶海に入れる。

2



茶海で湯をさましておく。緑茶・白茶・黄茶・花茶をおいしく淹れるための湯の温度は、ややぬるめの75~85度が目安。

3



蓋碗に茶葉を入れる。茶葉の量の目安は、湯量の $\frac{1}{2}$ くらい。

## 蓋碗

緑茶・白茶・黄茶・花茶

湯を注いだ後、茶葉の美しさを楽しむことのできる磁器。これひとつで茶壺と茶杯の二役をこなしてくれるので、ひとりで飲むときも、数人で楽しむときも利用できます。