

[工夫茶の作法]

台湾で1980年代に確立された茶芸は日本の茶道ほど完成されていませんが、いかに美味しいお茶を飲み、中国の文化に触れるかという意識に買われて香港や日本などアジアに広まりました。より美味しいお茶を求める中級の方は知っておきたい茶芸の作法による淹れ方をご紹介します。



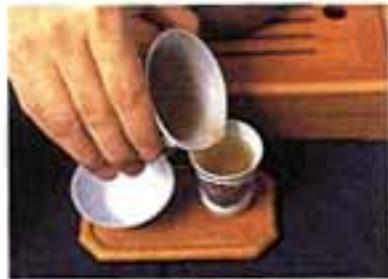
「日本華泰茶荘」林聖泰氏が関香杯を嗅ぐところ



- 6 蓋をした茶壺の上から湯をかけ、内側と外側の温度差を少なくする。
5 高い位置から勢よく湯を注ぐ。圧力で茶葉が開きやすくなる。
4 茶壺の底に薄く茶葉を敷きつめるように置く。



- 9 関香杯に入った湯を水盂に捨てる。
8 関香杯の効果をも高めるため、あらかじめ湯を注いで温めておく。
7 お茶の香りを高め、数人に均等に注ぎ分けるために茶海も温めておく。



- 11 茶海から関香杯に移し、さらに飲用杯にあけてから、空の関香杯の香りを嗅ぐ。



- 10 香りや味を変化させないために早めに茶海にお茶をうつす。



この茶器を使わなくても烏龍茶は淹れられますが、「工夫」とは手間をかけるという意味。心をこめてお茶をより美味しく淹れるように工夫されたのがこの道具です。

泡のぬぐい方



- C 手元に茶さじが無い場合は茶壺の蓋の縁を使ってぬぐうように泡を切ります。
B 茶さじの柄の部分を使うと平均していちめんに泡を切ることができます。
A 勢よく湯を注ぐと、どうしても泡がたつのできれいにぬぐっておきます。



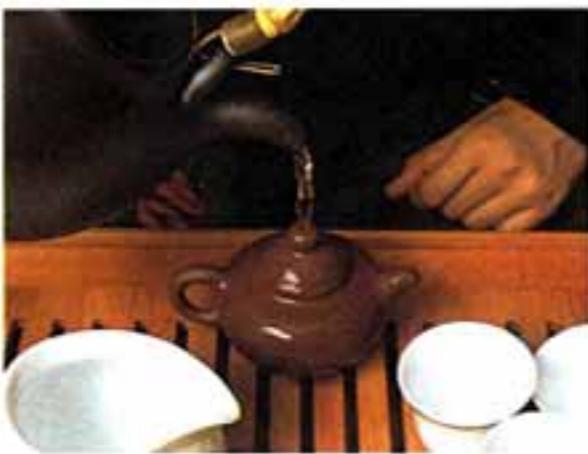
- 3 茶缶から茶則で掏って茶葉を適宜取り出す。
2 茶壺内の埃も同時にとるように湯を回してから水盂に捨てる。
1 茶壺を温め、味と香りを強めるために湯を注ぐ。

工夫茶

工夫茶というのは、丁寧に淹れるお茶のことで、もともとは福建省辺りからはじまった習慣だそうです。いろいろな細かい手順があるように見えますが、けっして難しくありません。ただし、淹れる湯の温度にはこだわって。



【道具】茶盤の上：左から茶海、茶壺、茶杯。茶盤の右：水盂、茶漏、茶則、茶挾、茶杓/茶通のセット。手前左：聞香杯



8 茶壺の上から沸騰した湯を注ぎかけ、茶壺を外側から温めて蒸らす。時間の目安は一煎目が約1分、二煎目は約50秒、三煎目以降は10～20秒ずつ長めにする。



5 茶壺に茶葉を入れ、茶壺の側面を叩くようにして茶葉を均等にならす。茶葉の量は、青茶の場合で茶壺の1/3程度が目安。



9 茶海に茶壺のお茶をあける。茶壺にお茶を残さないように注ぎきる。茶海に移すことでお茶の濃さが均一になり、よりおいしいお茶がいただける。



6 沸騰した湯を溢れるくらい注ぐ。この時、できるだけ高い位置から湯を注ぐようにする。こうすることで、茶葉に均一に湯をあて、水圧で茶葉を開かせる。



10 茶海から茶杯にお茶を注ぐ。聞香杯を使う時は、一煎目は聞香杯に注ぎ、聞香杯から茶杯に移して、聞香杯に残った香りを楽しんだ後、お茶をいただく。



7 茶杓を使って溢れた湯を切るようにしてアクを取る。茶壺に蓋をする。



3 茶海から茶杯に湯を移し、茶杯を温める。



4 茶杯の湯を水盂に捨てる。茶盤に捨ててもよい。



1 茶壺を茶盤の上（または茶船のなか）に置いて、沸騰した湯を注いで温める。茶壺の中だけでなく、外側も温まるよう、溢れるくらい注ぐ。



2 茶壺の湯を茶海に移し、茶海を温める。