

ほっと一息通信

ほっと一息つくお茶のように、お茶に関する豆知識、お得な情報をゆる〜くお伝えします。



2020
6月号 NO.4

よろしければ、
皆様でお読みください。

■ 新茶の「八十八夜」とはどういう意味？

「夏もちかづく八十八夜・・・」八十八夜とは立春(2月3日)から数えて88日目の日の事を言います。

平年では5月2日頃が八十八夜になります。

今年2020年は5月1日金曜日です。

昔から、この日に摘み取られたお茶を飲むと一年間無病息災で過ごせるという言い伝えがあります。

この日前後に摘み取られたお茶は新茶の中でも一番味がのっておいしいお茶に仕上がっています。

またその由縁から『茶』という漢字は、草冠に八十八と書きます。

ちなみに「茶寿」の意味は、茶の字を分解してみると草冠は十が2つになるので20、下のつくりは八十八になるので88、20足す88で合計108になることから、茶寿は108歳となります。



■ 浸出温度からくる味の違いはあるの？

日本茶は、茶葉を浸出させるお湯の温度によって味に変化が出ます。

お茶の種類によって個性の違いはありますが、通常は高温だと渋味が強くなって、やや低温だとうま味が増します。

理由としては、渋味成分の**カテキン**は80℃以上から、うま味成分の**アミノ酸**は50℃以上で溶け出しやすいからです。

うま味を感じる成分

アミノ酸

50℃以上
で溶け出す

渋みを感じる成分

カテキン

80℃以上
で溶け出す

渋味や苦味を生み出すカテキンは、抗酸化作用などに優れたポリフェノールの一種です。美容や健康を考えて日本茶を飲む人は、カテキンを多く含む茶葉を選んで高温のお湯で入れるといいとおもいます。



静岡深蒸茶匠
香撰堂本舗

ワンランク上の味わいを食卓に
HPアドレス www.ksdh.co.jp
フリーダイヤル 0120-160-134
FAX 045-390-0653

当FAX「ほっと一息通信」は、全てのお客様に定期的に配信しています。ご迷惑お掛けしてる場合はお申付ください。