



■ お茶に関する『うわさ話』のウソ・ホント②

【疑】宵越しのお茶は身体に毒なの？

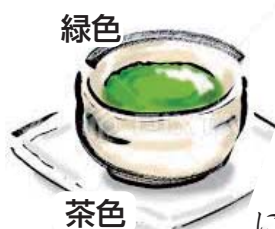
【答】ホント

絶対にやってはダメです。お茶にはタンパク質が含まれていますが、タンパク質は脂溶性のため、急須から出したお茶には抽出されず茶葉に残ります。

含有成分のタンニンには抗菌作用がありタンパク質を保護しています。水溶性のタンニンは数煎飲むことによって茶葉に含まれなくなり、保護者のいなくなったタンパク質が腐敗を起こします。腐敗したタンパク質は容易にお茶の中に溶け出すため、腹痛等不調を起こす原因となります。したがって茶殻は有害物質となるので、3、4時間位経過を目安に取り替えてください。



■ お茶の色は緑色なのにどうして茶色というの？



お茶の色といえば「緑色」です。煎じたお茶は緑色ですし、茶葉自体も緑色、畑になっている茶葉も緑色です。さらに緑茶ともいいます。

ではなぜ、大昔そもそものお茶は「茶色」だったのです。

現在のような製茶時に乾燥という工程が無かったため、発酵によりいわゆる「茶色」がお茶の色ということから、お茶の色は「緑色」とはいわないで「茶色」だから「茶色」なんです。

なんだかこんがらがってきましたが、別の言い方をすれば「茶色」というのは煎茶の色ではなく、紅茶や烏龍茶の色ということです。



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
F A X 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。ご迷惑お掛けしている場合はお申付ください。

