

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。



2021
6月号 NO
16

よろしければ、
皆様でお読みください。

新茶はなぜおいしいのでしょうか？



新茶は冬の間じゅう養分をしっかりと貯えて、それを春の芽生えとともに成長していきます。

春になってお茶の新芽が伸びて来る時、最初に出る葉はみずみずしい若葉なので、それだけおいしいお茶になります。

昔から新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。

結婚式などお祝いの席で緑茶を出さないのはなぜ？

結婚式場に打ち合わせにいったとき、緑茶がでてくることはありません。結婚披露宴の席でも、飲み物はビール、ワイン、コーヒーなどと何種類もでてくるが、緑茶は頼まなければでてきません。

縁談話、見合いの席、結納をかわす席でも緑茶を飲むことはありません。

婚礼に関する席で、緑茶を使うのは仕来りに反するのです。これは現在でも、かなり厳重に守られています。その理由は、緑茶が法事や葬儀の引出物によくつかわれるためです。人の死と関係の深いものをおめでたい席には不吉だと、緑茶は避けられるようになったのです。

また、緑茶は濁るからという説や、「お茶をヒク」「茶化す」「茶々が入る」などと、お茶にちなんだ言葉にはいい意味のものがあまりありません。

そんなあたりからも避けられるようになったそうです。婚礼の席でお茶のかわりにつかわれるのは、もっぱら桜蕩か昆布茶です。桜湯は塩づけにした桜の花にお湯をそそいだものですが、そのピンク色の華やかさがめでたい席にはふさわしいですね。

関東地方ではおもに桜湯がつかわれます。



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
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。ご迷惑お掛けしてる場合はお申付ください。