

<2008年4月27日(日)「2008年春 梅山高山烏龍茶」テイastingテスト>

日時:2008年4月27日(日)

実験No	茶葉型名	水種類	茶器種類	グラム数	湯温度	茶器温度	室温	抽出時間	香り感想	味感想
1	TAS1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	95度	沸騰水にて蓋まで加熱	26度	2分10秒	香り良い。	味良い。
2	TAS2	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	95度	沸騰水にて蓋まで加熱	26度	2分10秒	香り良い。	味良い。
3	LUS1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	95度	沸騰水にて蓋まで加熱	26度	2分10秒	香り良い。	味良い。
4	SMG1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	95度	沸騰水にて蓋まで加熱	26度	2分10秒	香り良いが、雑香もあり。	味良い。
5	SMG1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	90度	沸騰水にて蓋まで加熱	26度	2分10秒	香り良い。香の量多い。クチナシの香りあり。	味良い。
6	SMG1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	85度	沸騰水にて蓋まで加熱	26度	2分10秒	香り良いが少し足りない。ヒヤシンスの香りあり。シャープなイメージ。	味良い。
7	LFS1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	95度	沸騰水にて蓋まで加熱	26度	2分10秒	香りがシャープで「茗荷の葉茶」の香り、熊笹の香り。吟醸香あり。松栄堂さん謹製のブレンド香のラストノートに近い傾向あり。	味がさっぱりすぎ。
8	LFS1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	4g	95度	沸騰水にて蓋まで加熱	26度	2分10秒	香りが濃くなる。茗荷の葉茶の香り。	味濃く、良い味。
9	LFDS1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	95度	沸騰水にて蓋まで加熱	26度	2分10秒	吟醸香あり、花の薫りあり。	味良い。
10	LFDS1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	4g	95度	沸騰水にて蓋まで加熱	26度	2分10秒	香りが濃くなる。花畑のイメージ。蘭の花の香り。吟醸香あり。	味濃い。
11	LFDS1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3.5g	95度	沸騰水にて蓋まで加熱	26度	2分10秒	蜜芋スイートポテトの香り、蘭の香り、上等な大吟醸の酒粕やもろみを思わせる麴のような吟醸香あり。香老舗の松栄堂さんのブレンド香の香り。日光山輪王寺の「延年香」や松栄堂さん謹製の匂袋等に使用されるお香の香りに近い香りの傾向あり。	味さらに良い。
12	TAS1	水道水(硬度53)	品評鑑	3g	95度	沸騰水にて蓋まで加熱	26度	2分10秒	クチナシの花、ヒヤシンスの香り、しかし香りが儂くなる。	味あっさり、軽め。
13	TAS1	水道水(硬度53)	品評鑑	4g	95度	沸騰水にて蓋まで加熱	26度	2分10秒	吟醸香から始まり少し経った時、クチナシの香りが突然現れる。	味濃い目。
14	TAS1	榛名水(硬度53.5)	紫砂茶壺	4g	沸騰水	沸騰水にて蓋まで加熱	25度	2分	香り素晴らしい。	味よし。
15	TAS1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	沸騰水	沸騰水にて蓋まで加熱	25度	2分	「実験1」より薄いが、香り晴らしい。茶葉は煮えず、葉が芳香を発する。吟醸香からクチナシの香りへ。葉の色が綺麗な緑色。	味よし。
16	TAS1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	4g	沸騰水	沸騰水にて蓋まで加熱	25度	2分	香り素晴らしい。茶葉は煮えず。葉の色が綺麗な緑色。	味は濃いけれど良い。実験1の方が味は良かった。
17	TAS1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	沸騰水	沸騰水にて蓋まで加熱	25度	2分10秒	香り素晴らしい。	味は充実。2分に比べて杏の酸味が加味された。

注意事項1:茶葉の抽出時間は、茶壺に湯を注ぎ蓋を乗せてからカウント開始。抽出終了は設定時間終了後、茶海に茶水を注ぎ始める。

注意事項2:茶器は抽出前に熱湯にて予め蓋まで温めておく。

注意事項3:茶葉が煮えるのを防ぐ為、蓋を取りました。

注意事項4:水道水は渋谷区広尾の水道水を使用。2008年4月現在、硬度53程。季節により、硬度は53から77.3まで大きく変動します。

水系は埼玉県三郷市の三郷浄水場からの「三郷水系」に属します。

注意事項5:茶器は「品評鑑」=「茶通オリジナル品評鑑(容量:150CC)」、「紫砂茶壺」=「宜興製紫砂茶壺(90CC)」をそれぞれ使用しています。

注意事項6:沸騰水の水温は96度から98度程の「沸かしたてのお湯」です。

注意事項7:90度のお湯を作り出す為、熱湯の温度を下げる時、1回茶海にお湯を移し、15秒程待つことによって、熱湯を90度まで調節しました。(温度計にて測定しました。)

注意事項8:「梅山高山毛茶」は、若い新芽で作った焙煎をしていないお茶です。

コメント:今回、「3g3分で抽出」という方法で茶通にてお客様に2008年春茶をお淹れしたところ、かなり不評でした。

どうやら茶葉が若い為、葉が煮えてしまいせっかくのフレッシュな香りを台無しにしている様子でした。

そこで、茶葉が煮えてしまった原因を追究する為、今回の実験を行うことにしました。

今回の実験で、2008年梅山春茶の特性が考察出来ました。

特性1:茶葉が若く薄い為、葉が煮えやすい。

(特にSMG1梅山高山毛茶は95度の熱湯で抽出すると、少し葉が煮え、雑香が出ましたが、90度で抽出することにより香りも立ち味も良くなりました。)

特性2:茶葉が若くフレッシュな為、エネルギーで身体がポカポカ温まります。

結果:抽出時に茶葉が煮える現象は長時間抽出(3分間)によって起こっていた現象でした。

その為、抽出時間を2分近辺に変更することによって茶葉が煮える事を回避することが出来ました。