

<2008年4月28日(月)「2008年春 梅山高山烏龍茶」テイastingテスト>

日時:2008年4月28日(月)

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	沸騰水	加熱せず	25度	2分	香り良い。蓋裏の香りも良し。梅の酸味あり。	味良い。
2	TAS2	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	沸騰水	加熱せず	25度	2分	香りが弱いが良い。	味少し足りない。茶水の中にクチナシの香りあり。
3	LUS1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	沸騰水	加熱せず	25度	2分	香り良いが雑香少しあり。	味良い。
4	SMG1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	90度	加熱せず	25度	2分	香り弱いが良い。クチナシの香りあり。幻想的な「マスカット・オブ・アレキサンドリア」の香り。異界へ誘われる様な幻想的な香り。(仕事中は注意が必要！トリップしてしまいます。)	味、素晴らしい。
5	SMG1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	沸騰水	加熱せず	25度	2分	香り良いが茶葉が煮える。葉底から少し「マスカット・オブ・アレキサンドリア」の香りあり。吟醸香が出る。	味、良い。
6	LFS1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	沸騰水	加熱せず	25度	2分	素晴らしい吟醸香、酒蔵の中で、日向ぼっこしているような、身体がフワッと浮き上がるような感覚。クチナシの香りあり。(思わず「なんじゃコリヤ。」と言ってしまわない様に注意！白い目で見られます。)	味良い。
7	LFDS1	榛名水(硬度53.5)	品評鑑	3g	沸騰水	加熱せず	25度	2分	草原に現れた花畑(パンジー系?)を思わせるシャープでありながら幻想的な香り、突き上げる吟醸香の後にパッとクチナシの花の香りが現れる。イメージとしては神社の舞台にて明るい朝靄の中、凜として舞う巫女の姿を思い浮かばせる。今年の春の梅山は「神々のいたずら」というプレゼントを受け取ったような気分です。幸せとはこういうことを言うのでしょうか。	味はまろやかで素晴らしい。上品なお酒のように味と香りに酔います。

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: 茶器はまったく温めない状態です。

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: 茶器は「品評鑑」=「茶通オリジナル品評鑑(容量:150CC)」を使用しています。

注意事項5: 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6: 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7: 「SMG1 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、「ご家庭でお客様がお茶を淹れる場合」を想定し、茶器をまったく温めない状態で、どのような結果になるかを確認しました。時間も、切りよく2分間としました。

結果: 香りも良く出てとても美味しくお茶を淹れる事が出来ました。

SMG1梅山高山毛茶だけは茶葉が柔らかい為、温度を90度位に下げたほうが良いと思われます。

お湯は熱湯をコップなどに1回移し変えることで90度位まで簡単に下がります。