

MDAレポート

No.19号
2011年8月19日

“お茶”のうまさ

◇◇重要な水と空気◇◇



真夏でも熱いお茶の一杯は、心身ともに爽快感をおぼえるものです。厳寒の夜、窓から射し込む月の光を見ながらの一杯もまた格別です。

そのお茶の「うまさ」はどこからくるのでしょうか……。

まず「水」の良否です。これは昔から語り伝えられ、茶人は良質な水を求めて苦労したようです。このように水の重要性というものは人それぞれよく理解しているようですが、同じように空気の良否がお茶の味と香りに大きな影響を与えているということを案外とお忘れの方が多いようです。

庭に打ち水をして立てたお茶の一杯、このうまさにお気付きの人も多いと思います。「清浄な大気」とか「高原の空気」といった表現をよく耳にしますが、むしろこれは純粋な酸素はそのものを意味しているわけではありません。

大気には、空気分子(N_2O_2)のほかに、花粉や孢子類、微生物類、泥類などが、水蒸気とともにそれぞれの地域環境に応じて混ざり合っており、空気の良否はそれらの割合によって決定されるのです。そして、これにマイナスイオンとプラスイオンの働きが加味されることによって、お茶などのうまさも助長されることとなります。打ち水をする意味は、科学的に言えばレナード現象(MDAレポートNo.2号参照)が起きて、正・負のイオンが発生するというところで説明できると思います。

さらに「うまさ」について付け加えますと、私たちがうまくて香りが良いと感じることができるのは、神が全生物に与え給うた官能の働きのためであり、それを感じるか感じないかは、そのときの心のよりどころにもあるということです。



新芽吹く茶畑



お茶の新芽

◇◇味を左右するアミノ酸◇◇

さて、お茶を分析してみますと、葉の中にアミノ酸やタンニンなどの微妙な組み合わせがあることに気がきます。この組み合わせがお茶自身のうまさを左右します。

お茶には、玉露、煎茶、番茶などの種類がありますが、それらの成分を調べてみますと、玉露など上級なお茶ほどアミノ酸が多く含まれており、その割合は4%ほどになります。煎茶ではこれが1~3%、番茶では1%以下しか含まれていません。あのとろりとしたうまさの秘密は、このアミノ酸にあるわけです。

◇◇お茶の入れ方のコツ◇◇

それではお茶の入れ方のコツなるものを考えて見ましょう。それはぬるめのお湯で入れるということが最大のポイントとなります。なぜかといいますと、ぬるいお湯ですと苦みや渋みのもととなるタンニンの溶出を防ぐことができ（タンニンは90℃ぐらいの温度から溶け出る性質があります。）

反面うまさの源であるアミノ酸は60℃ぐらいのお湯でも充分溶け出す性質があるからです。つまり、ぬるいお湯はうまみだけを上手に引き出すことになるわけです。

◇◇番茶は熱めのお湯で◇◇

では、アミノ酸含有量の多い高級なお茶しかダメなのかというとそうとばかりもいえません。確かに玉露などはまろやかなうまさで勝負するわけですが、タンニンの含有量もまた煎茶の8~9%に次ぐ7%と多いのです。これらに対して番茶には5%しか含まれていません。ですから番茶なりの入れ方、つまり高級茶とは逆に熱めのお湯でたてることにより、ほど良く含まれたタンニンの味を引き立たせ、爽快な渋みと、のど越しの良さで高級茶にない味を際立たせることができるのです。

さらに番茶に大量に含まれているフッ素の活用も見逃すことができません。虫歯予防のために食後番茶でウガイすることをおすすめします。

以上述べましたように、お茶の味や香りは、数十種の天然の化学物質が微妙にからみ合って作りだされます。そしてこれは良質な水と空気が絶妙な引き立て役となり、香りとうまみと渋みをほど良く調和させてこそ、古来より伝わる茶道という芸術が花咲こうというものです。残暑から初秋に向う折柄、MDA家庭用機器システムと加湿器によってつくられた“空気のビタミン” マイナスイオンにあられた室内で、同じくMDA家庭用機器の電子水生成装置でつくられた天然に近い良質な水で立てたお茶を心豊かに楽しみ下さい。



少しずつ等分に入れます。

編集部注：お茶に含有されているアミノ酸のうちテアニンが全体の60%を占めています。このほかグルタミン酸、アスパラギン酸、アルギニンなど十数種のアミノ酸が全体としての味をつくっています。テアニンは化学調味料のグルタミン酸ソーダーと化学構造がよく似ているため、グルタミン酸ソーダーを添加したお茶が昔は一部実際に出回っていたこともあります。

◇◇お茶をおいしく召し上がるには◇◇

お茶をおいしく飲むには、まずお湯を十分に沸騰させ、少しさましてから、茶葉をたっぷり入れた急須に注ぎ1～2分してから急須に一滴も残さないよう茶碗に移して下さい。

上質の茶ほどお湯をさまして用い、番茶・ほうじ茶は熱湯で短時間に入れないとよい味が出ません。

●お茶葉は入れかえて飲みましょう

お茶の出しがらの上に、新しい茶葉を加えて飲むことは、新しく加えた茶の香味が、古い茶に吸収されてしまうので、おいしく飲めません。その都度、新しく入れかえて飲みましょう。宵越しの茶は、茶葉中の蛋白質が腐敗溶解するため禁物です。

■お茶の入れ方（5人分）

茶種	お茶の量	湯量	温度	浸出時間
煎茶	10g	200cc	70～80℃	1～2分
玉露	10g	100cc	50～60℃	3分
番茶	10g	500cc	90～100℃	即時
ほうじ茶	10g	500cc	100℃	即時
玄米茶	10g	500cc	90～100℃	即時

お茶のMDA電子活性設備工事実績

- ・株式会社あさみや知覧工場新築工事
製茶ライン・包装ライン・ブレンドライン
- ・JAOO町農業協同組合茶業センター
お茶の品質の改善・香りの改善
- ・青蜂ビバレッジ㈱
清涼飲料水ペットボトルの充填ライン
- ・STS株式会社工場新築工事
清涼飲料水用のお茶原料の製造・洗浄ライン
・乾燥ライン・焙煎ライン・粉碎機・原料倉庫・製品倉庫（玄米茶、麦茶、ハトムギ、ハブ茶、雑穀茶、焙じ茶…etc）

※MDAレポートは皆様のミニコミです。MDAレポートに関するご批判、ご意見ご提言、皆様の体験レポート（家庭用、工業用）あるいはご質問など何でも結構です。書欄にて当社までお寄せ下さい。

〒921-8831

石川県石川郡野々市町下林4-499-2

丸子電子株式会社

TEL<076>246-6806

FAX<076>248-0103

MDA特性総合研究所

TEL<076>246-6863

株式会社 あさみや
オンラインショップのご案内

ご購入についての詳細はこちら⇒ <http://www.asamiya.co.jp/>