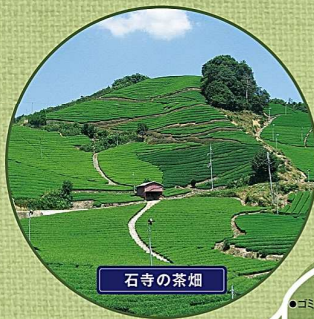


宇治茶の主産地

Wazuka Gourmet Map & Guide

茶源郷 和束 グルメマップ



主なお茶の種類について

煎茶

新芽を蒸した後、揉みながら針状に乾燥させることでできるお茶。さわやかな香りや味わいが特徴。和束の煎茶は、味・香・形状ともにトップクラスの評価を受けています。

かぶせ茶

新芽を寒冷紗などで2週間程度覆い、旨みを増やしてから蒸して乾燥させて作ります。特徴は、煎茶に比べ緑色が濃く、渋みが少なく、旨みが多いお茶です。

抹茶

抹茶は、碾茶(てんちゃ)から作られます。かぶせ茶よりも、さらに日光を遮る時間を長くし、旨みをたっぷり含ませた碾茶を、蒸して炉で熟成乾燥し、臼で挽いて粉にしたのが抹茶です。

ほうじ茶

煎茶を、焙じ(焙煎)で作られるお茶のことで、香ばしい香りが特徴。渋みや苦みはほとんどなく、さっぱりした飲みごちで、食事中のお茶として向いています。

和束茶【煎茶】の楽しみ方

〈用意するもの〉

- 急須・茶碗 ●湯冷まし ●茶葉 ●熱湯

一煎目



沸騰したお湯を湯冷ましや茶碗に移し替え、お湯の温度を冷まします。(約70℃程度)



急須に茶葉(1杯分約5g)を入れ、冷ましたお湯を急須に注ぎます。蓋をして約1分30秒程度待ちます。



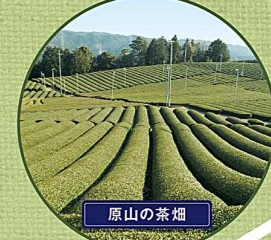
濃さが均等になるように回し注ぎ、最後の1滴まで注ぎます。

二煎目

70℃~80℃程度に冷ましたお湯を使い(30秒程度)、渋みと旨みのバランスのとれた味わいを楽しみます。

三煎目

熱湯を直接急須に注ぎお茶を淹めます。最後に、茶葉を取り出し、お好みでポン酢や醤油などをかけてお召上がりください。



原山の茶畑

3 茶房 竹の子

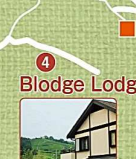


和束保育園



茶畑景観ビューポイント

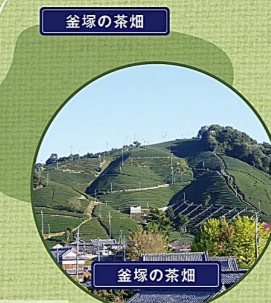
6 農家民宿 えぬとえぬ



八坂神社



八坂の大杉



釜塚の茶畑



釜塚の茶畑



この地図の範囲

和束町へのアクセス



電車とバスでお越しの場合



お車でお越しの場合



マナーを守って和束を楽しみましょう

- ・茶畑は私有地です。無断で入らないください。
- ・農作業の邪魔になる行為は避けてください。
- ・ゴミは持ち帰りましょう。



【発行】和束町 地域力推進課
 TEL:0774-78-3002(直通) FAX:0774-78-2799
 E-mail: chikiyoku@town.wazuka.lg.jp http://www.town.wazuka.kyoto.jp
 ※情報は2018年2月現在のものです。