**先日は、手摘みイベントにご参加いただき、ありがとうございました。**

**午前に摘んだ『宮山・在来』、午後に摘んだ『キトロデ（馬）の「やぶきた実生」と「やまとみどり実生」』の３種の紅茶が出来ましたので、お届けさせて頂きます。**

**午前の部の紅茶は、発酵を「ごく浅め」に加工しましたので、飲み比べて下さい。**

**紅茶を製造する場合、雨が降って、新芽に水分を多く含んでいる時は、香気が発揚しにくい傾向があります。例えば、果物でも、雨上がりは水っぽくなるので、２～３日経ってから収穫します。**

**今回、前日の雨が、とても悔しいですが、和風特有の「甘い香味」が特徴ある紅茶に仕上がりました。**

|  |  |
| --- | --- |
| **手摘みの日** | **2015年9月26日** |
| **午前** | **午後** |
| **茶園** | **宮山** | **キトロデ（馬）** |
| **茶種・品種** | **在来** | **やぶきた実生** | **やまとみどり実生** |
| **発酵具合** | **ごく浅め** | **ふつう** | **ふつう** |

**飲み方（一人分）**

**１．茶葉が充分に開ききるポットをお使い下さい。**

**２．約３gの茶葉を茶器に入れて、約150㏄の熱湯を入れる**

**３．蓋をして約3～5分間蒸らしてから、湯呑にいれる。**

**※茶葉を壊さず風味を活かすため、揉みを弱くしていますので、１煎では成分が抽出しきれません。**

**熱湯で、何煎か繰返し、茶葉の成分を充分に抽出し切ってお楽しみください。**

**淹れた後のポットの中の茶葉は、摘んだ時の「一芯二葉」となります。**

**ホームページをリニューアルしましたので、ご覧いただくことが出来れば幸いです。**

**来年以降も、手摘みイベントを継続してまいります。今後ともよろしくお願いいたします。**

**2015年12月22日**

**月ヶ瀬健康茶園　岩田文明**