



仕事の合間にちょっとひと息。



遊んだ後の水分補給に。

手軽に、気軽に
急須でお茶を淹れるのもいいですが、気軽に美味しく飲めるのが沼津茶の魅力です。粉末やティーバッグを使ってどこでも手軽に持ち運んで飲んだり、沼津茶100%のボトル缶「ぬまっちゃん」で沼津を感じたりして楽しめましょう。
いつどんな時でもお茶って簡単においしく飲めるんです。これからの季節、乾いた喉を潤すために沼津茶を飲んでリフレッシュしてみたいはいかがですか。



いつもより
おいしく感じます！

「急須を揺らすと、甘味とコクが出て旨味を感じますよ。苦味や渋味を出すカフェイン・カテキン、甘味やコクを出すテアニン。この3つが揃うとおいしくなるんです」と笑顔で話す福本さん。急須を揺らすときは回すのではなく、横に振るイメージで行い、数回に分けて注ぐことがコツだそうです。また、かご網を使わない方が茶葉がお湯によく馴染んで味が出ると教えてくれました。
こんな簡単な方法で味が豊かになるんですね。



揺らしてみた方の
味はどう？

**「急須を揺らす」それだけで
お茶の表情が変わります**

「簡単にできるおいしいお茶の淹れ方って知ってる？急須を揺らすだけなんだよ」と日本茶インストラクターの福本さんは言います。

実際に飲ませてもらうと味がまるつきり違いました。普段より味がまろやかになって、出汁のような香り高さを感じたのが一番の驚きです。

福本 薫さん
FUKUMOTO Kaoru

沼津市茶業振興協議会は、 沼津茶の振興を図るため様々なイベントを開催しています



5月 **お茶摘み体験**
浮島地区で開催される人気のイベントです。

9月 **お月見茶会**
月を眺め、お茶を味わう。
静かなひと時を過ごせます。



11月 **Cafe de Mt.Ashitaka**
丁寧に淹れたお茶と茶菓子を、
沼津ならではの景色とともに。

※沼津市茶業振興協議会のイベント情報は広報ぬまづ等でお知らせしていきます。

沼津のお茶を日々の生活に

沼津は、豊かな自然と温暖な気候を活かし、様々な農作物がつけられています。今回はその中のひとつであるお茶を紹介しました。

お茶は茶葉の種類や淹れるお湯の温度などによって味が変わったり、食事やお菓子など取り合わせるシーンによって楽しみ方が広がります。

また、お茶を飲むとほっとする時間に惹き込まれます。そんな時間を日々のくらしに取り入れても良いのではないのでしょうか。身近にあるお茶に目を向けてみるときっとその奥深さに驚くことでしょう。

ひとくち飲むと1年間元気に過ごせると言われる新茶。この旬な機会に沼津茶で自分好みの「おいしい」を見つけてみてください。

◎農林農地課

055・934・4751



自分好みを見つける

「揚げ物などの脂っこいものを食べる時はちょっと渋めに淹れて、お菓子などを取り合わせた時はさっぱりしたお茶を飲んだりと場面に合わせて飲むのも楽しみ方のひとつだよ」と嬉しそうに話す福本さん。

福本さんが所属する日本茶インストラクター協会の皆さんは、お茶の良さを伝える活動を続けています。「お茶の良いところって季節感を楽しめるところだと思っんです。お茶って1年中おいしく飲めるけど、特に新茶は季節感を強く感じる事ができるんです。この機会に様々な淹れ方の練習をしたり、色んな品種を試してみたりして自分好みのお茶を見つけてほしいですね」と話してくれました。

一般的に、お茶を淹れる際のお湯の温度は75度くらいと言われていました。しかし、新茶は普段より3度くらい高い温度のお湯を短い時間で淹れると香りがたつそうです。この時期ならではの味わい方を楽しんでください。

ちょっとしたコツで自分好みになるお茶。皆さんもこんなにも面白いお茶の魅力にはまること間違いなしです。