

●お茶は緑茶・烏龍茶・紅茶の3種類

初めにお茶とは何か、そこから見直してみましよう。茶は、チャノキ、学名をカメリア・シネンシスと呼ぶツバキ科の植物の芽や葉から作る飲みモノを指します。

お茶は、日常茶飯事という言葉が示すように、とても身近です。その実、深く知らないことも多いように思います。お茶についての背景を詳しく知ること、美味しいお茶を淹れるために何故お湯の温度が大事なのかという理屈を知っていただきたいと思います。

私は、京都御所南に店を構える伊藤柳桜園茶舗の杉浦寛和と申します。創業は明治8年（1875）ですが、京都ではまだまだ新参の店と言えます。ただ、自家内での石臼挽きの抹茶にこだわり、茶道三千家お家元にご愛顧いただくほか、総本山知恩院さまはじめ、各宗派ご本山さまにも御用達させていただいています。

●お湯の温度がお茶の味を大きく変える

講演

お茶の歴史と、美味しい淹れ方

伊藤柳桜園茶舗 取締役 杉浦寛和

4月13日に開かれた「第624回おてつぎ文化講座」から要旨を採録しました。



杉浦寛和（すぎうら ともかず）

1985（昭和60）年、京都市生まれ。2007（平成19）年、関西大学商学部卒業、（有）伊藤柳桜園茶舗入社。同年から京都府茶業研究所（現京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所）で1年間研修生として学んだほか、学生の頃から母方の生家である店を手伝い、幅広くお茶に親しんできた。2019年、取締役役に就任し、営業全般を担っている。