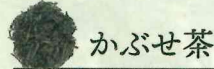


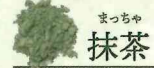
主なお茶の種類について



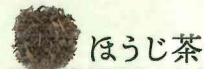
煎茶
新芽を蒸した後、揉みながら針状に乾燥させることでできるお茶。さわやかな香りと味わいが特徴。和東の煎茶は、味・香・形状ともにトップクラスの評価を受けています。



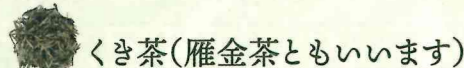
かぶせ茶
新芽を寒冷紗などで2週間程度覆い、旨みを増やしてから蒸して乾燥させて作ります。特徴は、煎茶に比べ緑色が濃く、渋みが少なく、旨みが多いお茶です。



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。



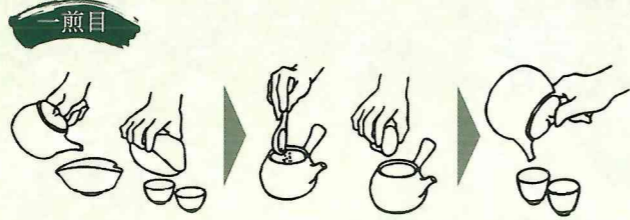
ほうじ茶
煎茶を焙じ(焙煎)で作られるお茶のことで、香ばしい香りが特徴。渋みや苦みはほとんどなく、さっぱりした飲みごちで、食事中のお茶として向いています。



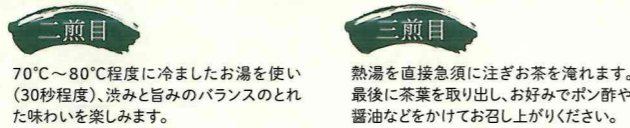
くき茶(雁金茶ともいいます)
煎茶や玉露を作る際、茶葉をふるい分けたときに出た茎の部分だけを集めて作ったお茶。爽やかな香り、さっぱりとした軽い味わい、雁金ならではの旨味を楽しめます。

和東茶[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。温さが均等になるように回し注ぎ、最後の一滴まで注ぎます。



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れます。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し上がりください。



玄米茶
煎茶や番茶に炒った米を同量ずつ混ぜたもの、お茶の香りと炒ったお米の香ばしさが楽しめるお茶です。



宇治茶の主産地 “茶源郷和東” で楽しむお茶料理

800年の歴史が紡ぐ宇治茶の郷、和東町。

お茶を育む技術と文化は花開き、今もなお受け継がれています。

日本遺産にも認定された茶畑が広がる和東の風景とこだわりのグルメ、

そして歴史に磨かれたお茶をご堪能ください。

和東町へのアクセス

Access to WAZUKA

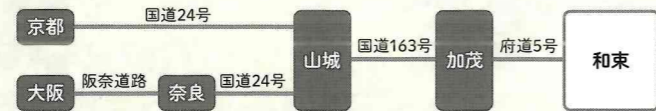


■電車とバスでお越しの場合〔JR京都駅より約1時間/JR大阪駅より約1時間半〕



JR関西本線加茂駅西口から奈良交通バス和東小杉行「和東山の家」下車(約15分)

■お車でお越しの場合〔京都より約1時間半/大阪より約1時間半〕



〈大阪・奈良・京都方面から〉国道24号・163号と府道5号で和東へ



《お問い合わせ先》和東町役場 地域力推進課 TEL: 0774-78-3002 FAX: 0774-78-2799

<https://www.town.wazuka.lg.jp/>

※掲載の店舗やメニューの情報は変更される場合があります。

