

日本茶インストラクターってご存知ですか？NPO法人日本茶インストラクター協会が認定するこの資格は、平成11年から現在まで2,000人を超える認定者がいます。

日本茶インストラクターとは、「日本茶の全てにわたる知識及び技術の程度が、消費者や初級指導者を指導する適格性を備えた中級指導者」(日

本茶インストラクター協会ホームページより)ということですが、よく分からないですね。

今年、日本茶インストラクターになった、野田輝美さん(瀬田)は、大津町で2人目。しかも、1人目は夫の野田仁さんなのです。夫婦揃っての日本茶インストラクター。合格率は「3割弱」と言う資格を、夫婦で持っているのは熊本県で初めてだそうです。

お茶はおいしく飲みたいもの。おいしいお茶の入れ方など、いろんなことを野田さんご夫婦に聞いてきました。



### 日本茶インストラクター

野田さん夫婦は、日本茶の持つ良さ、日本茶の楽しさを知ってもらうために情報提供を行っていくことが、日本茶インストラクターの仕事だと考えています。

### きっかけ

日本茶を売ることが、人とふれあうこと。ただ商品を販売することに疑問を感じました。「日本茶のことを

### 目標

日本茶を通じて、何か社会貢献ができないか。そして、たくさんの方に日本茶の良さを知ってもらおうという目標ができ、野田さん夫婦は日本茶の素晴らしさを伝えていきます。



日本茶インストラクター 野田仁(右)さん 輝美さん(左)

## 特集

# お茶を楽しむ



なるほど、日本茶の良さ…知ってみたいですね。では、早速おいしいお茶の入れ方を教えてもらいましょう！

「水にも気をつけてください」と野田さん。水道水では、塩素を飛ばすため沸騰して3〜5分したお湯を使うと良いとのこと。そして、飲ませてもらった日本茶は、甘みと渋みが合わさって、とても複雑なおいしい味がしました。

野田さん夫婦は、お話を聞かせて

もらっているときでも、夫婦で日本茶について議論するなど、2人の思いを強く感じました。「入れ方もいろいろ、個人の好みがありますので、楽しんで欲しいですね」と話す野田さんからは、日本茶を本当に思う気持ちが伝わってきました。

## おいしい日本茶の入れ方教えます

(3杯分の場合)



1 湯飲みに8分目程度のお湯を注ぎます。これには3つの役割があって、「お湯の温度を低くする」「お湯の量を正確に測る」「湯飲みを温める」の3つのために行います。



2 上級煎茶の場合、70℃位に冷ます(湯飲みに触って「熱いな」と思うくらいまで)。



3 小さじで3杯くらいの茶葉を急須に入れる。



4 湯飲みから、急須にお湯を入れる。



5 2分ほど待つ。



6 一度に入れるのではなく、①→②→③→③→②→①と順番に「廻し注ぎ」をする。



7 最後の一滴まで注ぐ(ココが一番おいしいココ!)



8 さあ、どうぞ!



2煎目をおいしくするためには、急須の蓋をはずして茶葉が蒸れないようにすること。