

第2回永昌院甘茶づくり

平成29年7月2日(日)

- ①甘茶の茎を株上10cm程残してはさみで切り取る、または鎌で刈り取る
- ②葉を摘み取る
- ③葉を汁が出るくらい揉み込む
(揉み込むことで甘みが出る)

①



↑
ここまで永昌院での作業

- ④ぬれた布、もしくはぬれたキッチンペーパーをかぶせて一晩蒸らす

- ⑤ほぐして天日乾燥。茶葉のできあがり

《飲み方》

沸騰した500gのお湯に2グラムぐらいの茶葉を入れ
中火で3分程煎じます。

「甘茶」は、ガクアジサイの変種アマチャの葉を発酵させて作られた茶葉で
自然な甘さのお茶。生薬としても有名な天然の甘味料。

※飲みすぎると吐き気を催すことがあるのでご注意ください。

