

**～あなたの生活に役立つ情報が満載の新潟鍼療センターからのたよりです～**



挿絵 が含まれている画像

自動的に生成された説明

発行/新潟鍼療センター 〒950-0087　新潟市中央区東大通2-10-13　　☎025-244-1189

ホームページ　　http://hari-niigata.com　　　Ｅメール　higashi-oodoori@hari-niigata.com

こんにちは、院長の山田です。5月といえば、**新茶の季節**です。皆さんも、お茶屋さんの前を通ったら緑茶のいい香りが漂ってきた経験があるのではないでしょうか？さて、日本茶や緑茶をいれる時に必須な道具といえば、**急須（きゅうす）**ですよね。今日はそんな急須について、ちょっとお話をしてみようと思います。**お茶の文化は、遣唐使（けんとうし）によって、中国から伝わった**という説があるそうで、お茶自体にも古い歴史があります。ただ、その頃から今のような形をした陶器の急須があったかというと、そうではないようですよ。**急須を使ってお茶がいれられる**ようになったのは、**江戸時代**から。遣唐使の頃にお茶が伝わってから、随分と間が空いていますよね。　それはなぜかというと、**江戸時代までは、お茶は煮出していれるのが主流**だったからです。今でも麦茶はやかんで煮出すこともありますが、その昔は、ほとんどのお茶は、**やかんのような形の道具でいれられていた**のでしょう。そうそう、やかんは上に取っ手がついていて、紅茶をいれるティーポットは、取っ手が注ぎ口の反対側についていますよね。ところが、**日常で使われる急須は注ぎ口の横に取っ手**がついています。**手首をひねらなくてもいい**ので、よく考えてみると使い勝手のよい便利な形です。あの**横手型（よこてがた）の急須**は、日本では江戸時代以後に使われるようになり、茶をいれる道具の主流になっていったそうです。ちなみに横手の急須は、注ぎ口と反対側に取っ手がある**後手型（うしろでがた）のティーポット**などに比べて、作るのには**高い技術が必要**だとか…。皆さんの家庭にある急須は、どんな基準で選んだか思い出せますか？急須でなくても、食器などを選ぶ際は見た目のデザインや、使い勝手がよさそうなものを選ぶ人が多いかと思います。急須は茶の味を引き立てもしますが、時には味を落としてしまうこともあるそうです。なんでも**味が微妙に変化**するそうで、その点に着目していれてみるのも面白そうですね。これからは夏のように暑い日も増えてきて、ついついペットボトルの冷たいお茶に手が伸び

るかもしれませんが、せっかくの新茶のシーズン！急須を使って丁寧にいれたお茶を、おいしいお菓子と

ともに家族や仲間といただくと、ほっと一息つけることでしょう。暑さに体が慣れていない時期、**適度な**

**休憩と水分補給を忘れず**に元気にお過ごしくださいね。　　新潟鍼療センター院長　山田敏夫

新潟鍼療通信

