

日本産抹茶は、茶葉を蒸して発酵を止め、細かく粉末にする製法で、まろやかで優しい風味と、鮮やかな青みが特徴です。一方、中国産抹茶は、中国産の茶を日陰で栽培し（甜茶一日陰で栽培することにより、抹茶はさわやかな緑色になり、うま味のもとであるテアニンなどのアミノ酸が増加する）、蒸した後揉まずに乾燥させ、微粉末にしたもので、渋みが強く、よりパンチのある風味になります。茶筌は古代からお茶を混ぜる道具として使われてきました。宋徽宗趙記は『大觀茶論』の中で茶筌について次のように具体的に述べています。『茶筌は老竹で作る。胴は太くて重く、筌は緩くて柔軟で、先端は強く、必ずしも細くなく、剣の背のように、叩いても筌が泡立たないようにする』日本では、湯の量を少なくして茶が泡立つようにします。「筌」の訓読みは「ささら」、本来器を洗う、竹製の小さなほうき形の道具という意味です。中国で茶の湯を非常に重視した時代が宋代でした。皇帝から文人まで、誰もがそれを愛しました。宋徽宗の趙記は『大觀茶論』、蔡祥は『茶録』、黄如は『飲茶録』を著し、一部の文人や学者は茶を飲む競争の生活の面白さに最も興味を持っていました。中でも南宋は、中国の歴史の中で唯一軍隊を持たない一番文化が栄えた時代で、お茶を飲む競争が大流行し、一般人にまで広まりました。日本で茶の湯が発展したのが室町時代です。室町時代中期の連歌師宗砌（そうぜい）は茶道に相応しい攪拌する道具の製作を依頼され、苦心を重ねて作り上げたのが茶筌の始まりとなりました。佗茶の祖ある村田珠光は京都にある珠光庵に移り、当時の帝である後土御門天皇が珠光庵に出向いた際、帝に宗砌が作った茶筌をお見せしました。帝はその着想と精巧さに大変感心した様子であったといわれています。宗砌は以後、奈良の高山の城主一族にだけその製法を伝えました。

ウィキペディア参照

日本語の抹茶を点てるは、making tea になります又は make matcha とストレートに言います。



世界に広がれば、点て方や入れ方も変わってくると思われます。特に茶筌を縦に振るのは習慣が無いので、濃茶を茶碗の内側に塗り付け搔落とすように点てるところもあります。道具も変化していきます。