

ご家庭でのお抹茶の保管について

有限会社浜田園

◆賞味期限について

抹茶は正しい取扱いをすることで、長期間その品質を保つことができます。

弊社では脱酸素剤を封入した密封状態の商品を用意し、ご家庭での常温保存を考慮して、工場出荷時より6ヶ月という敢えて短めの賞味期限でお届けしています。

なお、賞味期限は「未開封」でのものになりますので、その点を十分にご理解ください。

◆抹茶の保管方法について

抹茶は、温度、湿度、光、臭気に弱い性質を持っています。

具体的には、まず、高温／高湿度で風味が変質します。劣化すると「覆い香」と呼ばれる特有の良い香りが傷んだものとなり、見た目にも赤みを帯びた状態になります。また、日光／照明を問わず光に当たると退色します。そして、大変に臭い移りがしやすいものでもあります。

ご家庭での保管では、特にこの臭い移りに十分なお配慮をお願いします。

●抹茶の低温保管時の注意点

近頃は冷蔵庫／冷凍庫での抹茶保管の推奨をよく目にします。

確かにより低温の方が品質保持には有効なので「使用前の長期保管」には冷蔵や冷凍をお勧めします。しかし、お手元での長期保管が本当に必要なのかをまずはよくご確認ください。注意点があり、ご家庭で冷蔵／冷凍保管をする方が好ましい場面は実はあまり多くはありません。

①常温に戻してから開封しないと結露する

低温のまま開封すると、空気中の水分が冷たい抹茶で結露して急速に品質を劣化させます。

夏に氷の入ったガラスの表面に水滴が付いているのを見ることがあると思います。低温のまま開封すると袋の内側でこれが起こります。加えて、頻繁な温度変化も好ましくありませんので、一度にある程度の量を使用する場面以外では、必ずしも冷蔵／冷凍保管がよいとは限りません。

②低温保管の抹茶は香りが開きにくい

冷蔵／冷凍で保管していた抹茶は、常温に戻してからある程度の時間を経ないと「香りが開かない」印象があります。2～3日前から常温に戻すくらいが良いようにも感じています。

このように香りが開く時間を考えると、「低温保管」は個人の日常的な使用量レベルでは実行するメリットが少ないようにも思います。

③家庭用の冷蔵庫には食品の匂いがある

専用の冷蔵庫／冷凍庫のご用意があれば別ですが、通常はなかなか難しいと思います。

その場合、肉や魚、作り置き料理などが存在する空間に抹茶を保管することになり、それらの匂いを吸ってしまう恐れが高くなります。実はこれは致命的な問題です。

未開封の状態であっても、この点には十分に注意していただきたく考えます。

- ・匂いの強い物が入った冷蔵庫等には抹茶を保管しない
- ・缶や袋をさらにジップロックやタッパーに入れるなど、2重に封じて保管する

●開封後の抹茶の保管

お茶会でもなければ、開封した抹茶を短期間で使い切るのには難しいかもしれません。

開封した抹茶の賞味期限は2週間とも言われます。しかしそれは「健康に害が出る」という意味ではありませんので、劣化を抑えながら保管し、ご自身で状態を判断されるのが現実的です。

次の点を参考にしてください。

①密閉せずに保管しない

開封した抹茶をきちんと密閉せずに保管すると湿気や臭気の問題が避けられません。

密閉が十分でない状態で冷蔵／冷凍保管をすると、取り出した途端に内部に結露が発生します。臭気の問題もありますので、封の甘い冷蔵／冷凍保管は劣化を早めることにもなりかねません。必ず2重の封で保管し、ゆっくりと常温に戻してから再開封するように心掛けてください。

なお、1～2ヶ月程度で使い切れる量の場合、個人的には常温で保管する方が良いと考えています。人の生活する居住空間ではなく、臭気や湿度の低い納戸などの冷暗所がお勧めです。

②シーラーや脱酸素剤を併用する

開封すると酸化も始まりますので、可能なら、脱酸素剤を入れて口を熱着するのが最良です。

脱酸素剤を入れて、中袋のある物はそれを直接に、中袋のない場合は缶やチャック袋の上にさらに袋をかぶせてそれを、シーラーで閉じるなどが良いと思います。

脱酸素剤を入れて2重に封じれば、冷蔵庫等での2～3ヶ月以上の保管もより安心となります。

③味や香りの変化を楽しむ

抹茶は100%自然由来の物です。保管期間に応じて味や香りが変わるのはむしろ当然です。

確かに不注意での「劣化」は好ましくありませんが、十分な配慮をした上での「変化」はそれを楽しむのもお茶の味わい方の一つだと思います。

どうぞ、色々な工夫をしながら抹茶をお楽しみください。