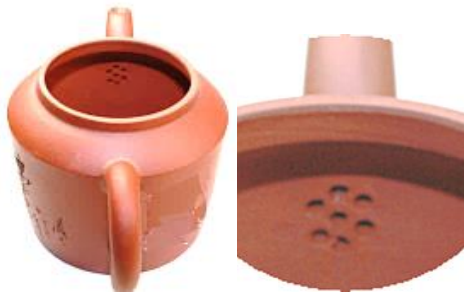


ファイナミまでの急須茶漉し網の変遷



胴開け茶漉し茶壺



窯変



温故式胴開け茶漉し



茶漉しの部分を外側から押して丸みを持たせて機能を良くしている
 作者は、小西洋平氏の指導の元、薪窯焼成する大岩氏



四日市万古焼で始まった付け茶漉し-嵌め込みこれで茶漉し作りが分業化された。
 この陶製共茶漉し網は、外側から嵌めます。

ささめ網 常滑焼



高資窯が、開発した機械開けの陶製茶漉し
 ささめ茶漉しは、内側から付けます

ファイナミ 汚れ 目詰まり 変形なしリーズナブル

・茶葉と網の変遷・

極細かご網
 ステンレス製
 ファインアミ
 Fine Ami



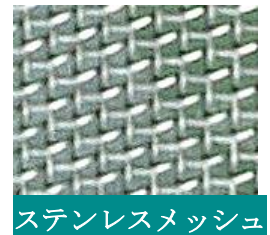
高級ステンレスの板に穴を開けたもの



3ヶ月水洗い
 だけで使った
 網をクレンザー
 と漂白剤で
 洗浄したもの



サイズは4種類



ステンレスメッシュ

は、針金を編んだ物
 なので交差した部分
 にカスがたまり
 ます。



日本のティーポット「急須」は、ガラパゴス的進化をしてきました。 **紅茶ストレーナー色々**
 中国のティーポット「茶壺-チャフー」は、形も明や清時代の写しが多く茶漉しは胴空け茶漉しから進化していません。ヨーロッパの紅茶のティーポットは、胴空け茶漉しの物か、穴が開いているだけの物で補助具としてストレーナーと呼ばれる付属品が発展してきました。ストレーナーの本来の意味は、液体から個体を取り除く器具です。茶葉をティーバックの様に入れるものとザル型茶漉しがあります。茶漉し網がティーポットに装着した形で進化したのは、日本の急須だけです。同質素材、金属、樹脂色々な物が使われてきました。日本の急須は、茶葉の変化と共に開発されてきました。現代の利便性を求めるライフスタイルと細かくなった茶葉の関連で現在では、ステンレスの板に極細の孔を開けた籠網が最適です、さらに価格もリーズナブルです。