

お茶料理研究会 第25回シンポジウム 「茶を醸す 微生物で発酵させた茶を知っていますか？」
於：2016年7月9日（土） 大妻女子大学 報告

オープニング 日本舞踊：「藤娘」 葵流 葵 皆葉



花のように美しく🌸 音楽のように楽しく🎵 茶のある豊かな社会をつくりましょう🍵

■13時に開始しました。

開会の辞 お茶料理研究会 会長 西條了康 氏



■13時10分より講演会を行いました。

講演 I 「なぜ四国にこんな茶が？ - 中国・東南アジアを訪ねて -」

加藤 みゆき 氏（香川大学 教育学部 教授）

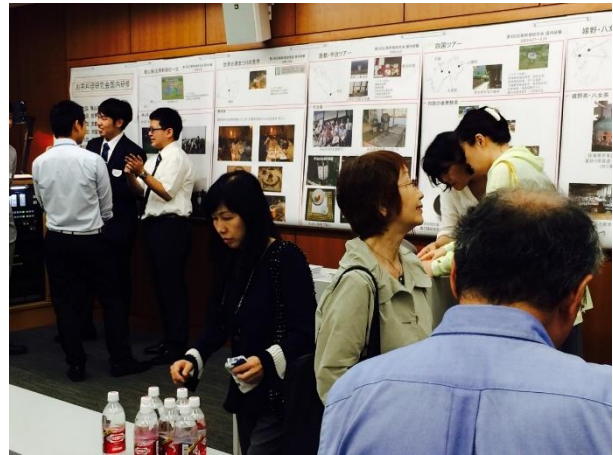


講演Ⅱ 「中国黒茶の製法の特徴と生活」

坂田 完三 氏（京都大学 名誉教授）



■ ティーブレイ



会場の様子



後発酵茶 4 種の試飲（阿波晩茶，碁石茶，バタバタ茶，プアール茶）

その他、ティーブレイク会場では本の販売などを行いました。

講演Ⅲ 「映像に見る黒茶の姿」

玉木 健之 氏 (愛媛朝日テレビ 報道制作 副センター長)



講演Ⅳ 「後発酵茶の香り成分」

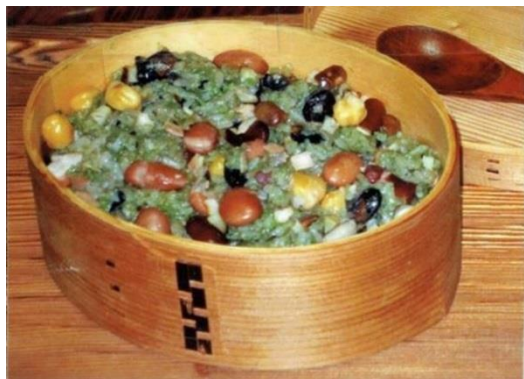
川上 美智子 氏 (茨城キリスト教大学 名誉教授)



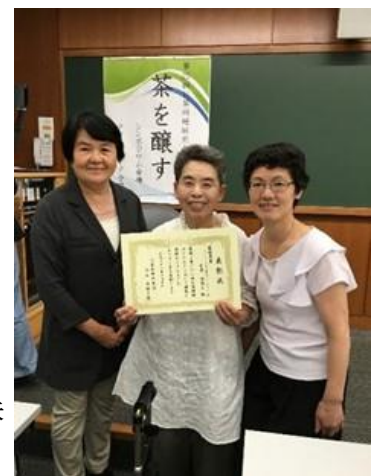
■ 第 22 回お茶料理コンテスト表彰式

最優秀賞 優秀賞 (料理部門、菓子・デザート部門)、ヤング賞の発表

最優秀賞 「ほっこり・お豆の抹茶グリーンティーご飯」



京都府 青木 智登子 様



【作品のアピール】

京都宇治抹茶入り緑茶 (ペットボトル) でご飯を炊くので、味に深みがあり、ほっとする味です。彩りもきれいで優しい味は、みんなが思わず食べたくなると思います。

優秀賞（料理部門） 「ホタテのほうじ茶時雨煮」

東京都 山岸 智子 様



【作品のアピール】

ほうじ茶洗いをすることで、ベビーホタテの生臭みを取りました。佃煮は塩分をたくさん使いますが、フリーズドライのほうじ茶を入れることにより濃い色に仕上がり、ほんのりほろ苦さと味に奥深さが出せるために醤油をたくさん使わずに美味しく仕上げることができます。ほうじ茶で煮含めているため、お茶漬けにしても美味です。

優秀賞（菓子・デザート部門） 「Green tea Moss」

三重県 三重県立 相可高等学校 中村 菜緒 様

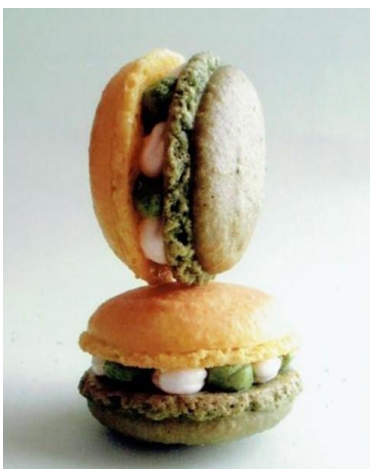


【作品のアピール】

ケーキにも加えた抹茶にはリラックス効果があります。休憩の時などに食べてリラックスしほしくてこのケーキを作りました。料理名にある「Moss」とは苔という意味で、抹茶と同じように芸術作品などにも使われ、大切にされてきました。抹茶と同じ緑で癒しを感じてもらいたくて、ケーキクラムとして苔を表現しました。ホワイトチョコと合わせることで食べやすく親しみやすい味にしました。このケーキを食べて元気になってほしいと思って作りました。

優秀賞（菓子・デザート部門） 「抹茶とレモンの爽やかマカロン」

和歌山県 小川 麻恵 様



【作品のアピール】

初夏をイメージした爽やかな抹茶とレモンのマカロンを作りました。抹茶のマカロン生地の中には、抹茶のバタークリームとレモンのバタークリームが点々と絞ってあり、見た目もかわいい仕上がりに。一口食べると、甘いマカロン、ビターな抹茶クリーム、爽やかレモンと広がります。

ヤング賞 「紅茶のグラスサラダ」

山口県 宇部フロンティア大学附属 香川高等学校 中野 由結 様



【作品のアピール】

もうすぐ夏なので涼しげなものを作りたいと思いました。お茶といえばスイーツに使われることが多いイメージなので、あえて料理に使いました。

■お茶料理コンテスト審査委員長 福司山 エツ子 氏による講評を行いました。



■最後に参加者全員でカテキン体操を行いました。

松下 典生 氏（日本遊育研究所）



■閉会の辞 お茶料理研究会 副会長 南 廣子 氏



来年度の第26回シンポジウムのテーマは「茶とアンチエイジング」に決まりました。
次回のシンポジウムもぜひご期待ください。