

TEA TIME

Vol. 101
Sep.2024

お茶料理研究会 NEWS LETTER



Tea Time Cooking with Cha

2024年お茶料理コンテスト応募作品（菓子・デザート部門）

さくっもちっふわっ食感楽しい紅茶カナッペ



材料

約12カット 4人分

●ロイヤルミルクティー (A) ●	●シフォン生地 (27cm×27cm) ●	●紅茶ミルク餅●
水 320ml	卵黄(L) 4個分 (80g)	(A)のミルクティー 400ml
紅茶茶葉 (アールグレイ) 12g	グラニュー糖 30g	片栗粉 60g
牛乳 320ml	太白ごま油 45g	砂糖 40g
	(A)のミルクティー 60g	ホワイトチョコ 90g
	薄力粉 70g	ハーベスト (クラッカー) 12枚
	紅茶茶葉 (アールグレイ) 6g	飾り用アーモンド お好みで
	卵白(L) 4個分 (150g)	
	グラニュー糖 60g	

作り方

<ロイヤルミルクティー (A) >

- ①水を沸騰させ火を止める
 - ②茶葉を入れ軽く混ぜ蓋をして1~2分蒸らす
 - ③牛乳を加え混ぜながら弱火にかけ、小さな泡が出たら火を止めて蓋をして5分蒸らす
 - ④茶葉を茶こしなどでこす
- ★<簡易版レシピ>ロイヤルミルクティーを市販のペットボトルミルクティーで代用

<シフォン生地> 前準備

- ①茶葉をすり鉢かミルキサーで粉末にする
 - ②大きめのボールに卵白を入れ冷やす
 - ③天板にクッキングシートを敷く
- ##### <シフォン生地>
- ①卵黄にグラニュー糖を加え白っぽくなるまでハンドミキサーで混ぜる
 - ②太白ごま油を少しづつハンドミキサーの低速で混ぜながら加え、なじむまでそのまま1分程度混ぜ続ける
 - ③(A)ミルクティー60mlを加え泡だて器で混ぜる
 - ④粉末にした紅茶、薄力粉をふるって加え泡だ

て器で混ぜる

- ⑤冷やしておいた卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る (ハンドミキサーで始めは低速で卵白をほぐしてからグラニュー糖を3回に分けて高速で泡立てる。角が立つようになったら低速で1分以上混ぜて泡のキメを整える)
 - ⑥卵黄生地にメレンゲを3回に分けて加える (1、2回目は泡だて器で、3回目はゴムベラで底をすくうようにして混ぜる)
 - ⑦天板に生地をいれ平らにならす
 - ⑧天板ごと軽く落とし、気泡を抜いてから190度に予熱したオーブンで12分焼く
 - ⑨蒸気抜きに熱が大丈夫な所 (濡れ布巾の上など) で天板ごと落とす
 - ⑩横のクッキングシートを剥がし、上にクッキングシートを重ねて網の上で冷ます
- ★<簡易版レシピ>シフォン生地を市販のシフォンケーキスポンジ生地で代用
- ##### <紅茶ミルク餅>
- ①鍋に片栗粉と砂糖を入れ、よく混ぜる
 - ②(A)ミルクティー400mlを加えよく混ぜる

- ③弱めの中火で混ぜながら加熱、ゴムベラを使うとよい
 - ④少しずつ固まってきたら混ぜるスピードをあげる
 - ⑤鍋底が見える位固まったら弱火で2分程混ぜながら加熱
 - ⑥火を止めて2分程混ぜる
 - ⑦大きく切ったキッチンペーパーに餅をのせて同じく大きく切ったキッチンペーパーをかぶせ手で5mm位の薄さになるように伸ばす
 - ⑧粗熱が取れたら冷蔵庫で30分程冷やす
- ##### <仕上げ>
- ①シフォン生地、ミルク餅それぞれ3.5~4cmの正方形にカットする
 - ②2つの生地を交互に重ねる
 - ③ホワイトチョコを砕いてボールに入れて湯煎し溶かす
 - ④溶かしたホワイトチョコを生地の側面につけ冷やして固める (片面ずつやるとよい)
 - ⑤アーモンドを好みて飾り食べる直前にハーベストに乗せる



RECIPE & PHOTO

MCL菜園調理師専門学校 小泉 汐里さん

私はお茶のフレーバーのデザートで一番好きなのが紅茶のシフォンケーキで、コンテストをきっかけに紅茶のシフォンケーキの新しい楽しみ方がないかを考え、そこで片栗粉で作る餅と合わせたらどうだろうという発想に至りました。バランスに悩みましたがシフォンケーキにしっとり感ともっちり感が加わり美味しく感じました。さらに食感が楽しくなるようにさくっとしたもの、少し塩味も欲しかったのでハーベストと一緒にしました。ホワイトチョコで味の変化が出るようにし、型崩れ防止の役割もあります。今まで紅茶でお菓子を作る時は直接牛乳に入れて煮だしてましたがロイヤルミルクティーの入れ方を学び一度熱湯で茶葉を開かせることでより味香りが引き立つと知り、それをレシピに取り入れることで前よりも美味しい紅茶のデザートが出来たと思います。

でもしか紅茶

お茶料理研究会会員 池田 奈実子

日本産紅茶は1868年の開国以来、生糸とともに輸出品として日本の近代化と発展を支えた。しかし1971年の紅茶輸入自由化によって、価格的に競争できずに商業的な生産は壊滅した。2000年以降小規模な生産がみられるようになったが、そのほとんどは、原征彦先生曰く「でもしか紅茶」、すなわち「紅茶でもつくろうか、紅茶しかつけれない。」であった。でもしか紅茶はまだ残っているが、輸入卸業者、会社、専門店にけちよんけちよんにけなされて品質はかなり向上した。それでも外国産紅茶と比べると物足りない。品種、気候、製茶いずれも不利である。

紅茶生産が産業として行われていた時代に、日本でも紅茶用品種が育成された。「べにふうき」はその時代に途中まで選抜が行われて、1980年代に再開し、1993年に品種登録された。「べにふうき」の種苗法の制限が切れると、外国で植えられて、つくられた紅茶が日本に逆輸入されると騒ぎ出した人がいたが心配ない。スリランカでの「べにふうき」の評価は生育弱、収量少、品質中で「N2」のような強健多収、品質優良な品種に及ばない。南インドには「CR6017」、ダージリンには「AV2」というすぐれた品種があるので、「べにふうき」が入り込む余地はない。

紅茶は収穫前1週間以上雨が降らないことが望まれる。しかし、日本では1週間後には次の雨が降る。一年中収穫が可能な南アジアやアフリカと違って、日本は1年の半分は収穫できないのに、さらに恵まれた条件の時は少ない。

紅茶製造の最初の工程の萎凋では新芽の水分を減らして揉みやすくすると同時に、糖加水分解酵素によって二糖配糖体と結合した香氣成分が遊離する反応が始まる。日本で紅茶生産が行われなかった数十年の間に世界の紅茶生産は大きく変化、多様化した。以前は目安となる重量減は30~40%であったが、現在は香氣を発揚させるために重量を50%以上減らすのが主流である。ダージリンのファーストフラッシュは重量減70%で、萎凋後の新芽はしんなりというよりカラカラである。萎凋葉の含水率が少ないほど、水色はオレンジ色から黄色になるが、今の紅茶は赤くなくてもよい。カラカラの萎凋葉では外観に欠片が目立つが、それも容認されている。熊本県や高知県では萎凋の代わりに粗揉機や葉打ち機を用いて含水率を減らす方法で指導を行っているが、水分が早からず、遅からず減少する過程で香氣が発揚するので、これは絶対に行ってはいけない。創刊間もない1950年頃の月刊誌茶には、萎凋の代わりに粗揉機を用いてはいけないと繰り返し記事が掲載されているが、技術や知識が伝承されていない。

揉捻は、よる工程であってつぶす工程ではない。ある生産者は揉捻の最初に最荷重の重りかけることを提唱しているが、そのような製造法は世界中どこにもない。揉盤が鉄だと水色が黒くなるというのも根拠がない。加圧が強く、揉捻時間が長いほど水色は濃い赤色になるが、今は赤くなくてもよい。

発酵の温度は26℃が適温で、30℃を超えると発酵も進むが、他の酸化反応も進み酸っぱく、水色が黒くなる。また、発酵には酸素が必要なので、密閉した箱で行うのは酸素が足りず不適切である。紅茶の乾燥は高温で行う発酵止めを行ってから、通常の乾燥を行わないと香氣が抜ける。

コルカタ、クーンール、コロomboのオークション価格の平均は1kg500円以下で、モンバサはさらに安く、輸出は不可能である。品質向上の次の課題は、国産紅茶の国内での売り先である。

茶生産地だより

どこか懐かしさ漂う山里の茶産地「水見色」^{みずみいろ}

お茶料理研究会 副会長 小泉 豊

江戸時代の後期、静岡市の安倍川上流域で生産される茶は、^{ほんやま}本山茶と呼ばれ、自他共に認めるブランド茶だった。

安倍川から支流の^{わらしな}藁科川、さらに水見色川と流れを遡ったその先にある水見色も、江戸時代の中期には、茶が村の主要な産物になっており、後期に入ると御用茶を生産していた。きっかけは、徳川の第10代将軍家治が、^{いえはる}銘茶の産地として名高いこの流域の茶を飲み比べ、江戸城の水に最も合った水見色の茶が選ばれたためだという。

また、その半世紀ほど前まで、峠を越えた隣村の^{あしくぼ}足久保では、新芽を蒸し、和紙を貼った^{ほいろ}焙炉の上で丁寧に乾燥させるという方法で、御用茶が生産されていた。静岡茶の始まりの地とされる足久保と普段から行き来のあった水見色には、自然と高級茶の生産に関するノウハウが伝わったという。

一方で、当時の郷土誌のような書籍には、原料の生葉を蒸すのではなく湯がいたり釜で炒ったりする方法や、乾燥も天日乾燥を始め様々な方法が紹介されている。

あれから二百数十年、精緻な手揉み技術の開発、量産を可能にした製茶機械の発明と摘採の機械化、優良品種「やぶきた」の普及、品質の向上と安定生産に貢献した製茶工程の自動化など、その時々先進的な技術を取り入れて現在の水見色の茶がある。

水見色の茶畑は、水見色川や水見色川に注ぐ沢沿いにある。全て合わせても35haほどの小さな茶産地だ。標高は150mから350mほどだろうか。昼夜の寒暖差が大きく、新茶の頃には朝霧に覆われる茶畑が多い。

そんな環境で育まれた柔らかな生葉を浅めに蒸した製品には、山のお茶に特有な涼やかな香りがある。メインの製品は、他の多くの茶産地と同様に蒸製の煎茶だ。栽培から製造まで自らがける自園自製農家や構成員5軒ほどの小さな共同製茶工場などで、今も生葉の特徴を活かした茶作りが淡々と行われている。

一方で、築170年の古民家をリノベして日本茶カフェを開いたり、^{まりし}摩利支のような水見色生まれの品種茶を大切に育てる農家もいる。生葉の生産が専門の農家も多い。最近では二番茶を用いて、紅茶の製造やてん茶用の被覆した生葉を生産する農家もいる。

静岡市の市街地から車で30分、新東名高速道路の静岡スマートICからなら20分で、そこはもう突然の田舎。秋には里人が神楽を舞い、冬には炭焼きの煙が立ち上る。けれど茶畑の傍らには個性的な食事処も何軒かある。

土日にくらっと訪れ、ランチの後にいにしえの水見色に想いを馳せながらお茶を飲む……

もしかすると、これは究極のリラックスタイムかもしれない。

<https://www.facebook.com/mizumiuro.fan/>



朝霧に覆われる水見色の茶畑



水見色の茶が並ぶ食事処「きらく市」の販売コーナー