

TEA TIME

Vol. 106

Dec.2025

お茶料理研究会 NEWS LETTER



Tea Time Cooking with Cha

2025年お茶料理コンテスト応募作品

めっ茶フルーツオムレット



材料

2人分

<紅茶生地>

| | |
|--------|---------------|
| 卵黄 | 2個分 |
| グラニュー糖 | 20g |
| 卵白 | 2個分 |
| グラニュー糖 | 35g |
| 薄力粉 | 50g |
| 牛乳 | 15g |
| 紅茶 | 2g (ティーバッグ1つ) |

<紅茶生クリーム>

| | |
|-------|---------------|
| 生クリーム | 200ml |
| 紅茶 | 4g (ティーバッグ2つ) |
| 砂糖 | 30g |

<仕上げ>

| | |
|------|----|
| いちご | 4個 |
| オレンジ | 2個 |

作り方

<紅茶生地>

下準備：牛乳は湯煎して温めておき、オーブンは190度に予熱、卵白は冷蔵庫で冷やしておく。

- 卵黄にグラニュー糖を入れ、白っぽくなるまで泡立てる。
- 別のボウルで卵白にグラニュー糖を3回に分けて加えながら、しっかりとツノが立つまで泡立てる。
- ①に②のメレンゲをひとすくい入れ、馴染ませる。
- ②のボウルに③をすべて入れ混ぜ合わせる。
- ④に薄力粉と紅茶をふるい入れ、ゴムべらでさっくり混ぜる。
- ⑤に湯煎していた牛乳を入れて混ぜる。
- 生地を丸い口型の絞り袋に入れ、クッキングシートを敷いた天板に丸くお好みの大きさに絞り出す。

⑧ 190度に予熱したオーブンで10分焼く。

⑨ 焼きあがったらあたたかいうちに丸くなるように形を整える。粗熱がとれたらシートから剥がす。

<紅茶生クリーム>

- 生クリームを鍋に入れ沸騰直前まで加熱し、火を止め鍋に紅茶を入れ、5分ほど蒸らす。
- 茶こしで紅茶葉を取り除きながら大きめのボウルに移す。
- クリームの入ったボウルに氷水をあて、砂糖を3回に分けて加えながら泡立てる。

<仕上げ>

紅茶生地に泡立てた紅茶生クリームとオレンジ・イチゴを飾ったら完成。



RECIPE & PHOTO

岡村 唯夏さん

アールグレイはとても香りがよく、風味がよかったです。アールグレイの色味を生クリームに出したり、風味を出すために生地に混ぜ合わせたり、アールグレイの香り・風味を生地や生クリームにしっかり出せるように工夫をしました。また、味も複雑にならないように、フルーツは酸味が多いものを選び、アールグレイと合うように工夫しました。ほかに全体的に茶色になってしまったため、イチゴとオレンジで鮮やかな色になるように工夫しました。

まいにち 茶のある暮らし

日本茶インストラクター協会認定日本茶シニア・インストラクター

日本紅茶協会認定シニアティーインストラクター

森 容子

現時点で茶とは関連の無い職場で勤務をしており、日常的な発信などもしていない為、私個人「茶のある暮らし」のとりとめのない日常の話となる事を先にお詫び致します。

肩書に記載させて頂いた事らしい活動は日本茶アドバイザー養成スクールでの講師をさせて頂いています。その際やインストラクターとしてお話する際に、時代から離れ取り残されないよう新しい情報に触れ、また世の中での「茶のある暮らし」への感覚を確認しようと思っています。お時間頂けましたら、そんな日常に少しお付き合いください。

さて職場ですが、見かける飲料は5~6割がペットボトル。夏場は麦茶やスポーツドリンクがメインで後は水です。2~3割ほどの保温性のあるボトルの中身は、ほぼコーヒー。中身は自宅からよりはコンビニやコーヒーショップで購入のもの。そして冷たい水が多いです。プラ系のボトルもほぼ水。もしくは自宅で大容量のペットボトルから移した麦茶やお茶です。机上にマグカップなど蓋のない容器ではパソコンに水分がかかる危険性がある為に、蓋の出来るペットボトルかタンブラーの使用が推奨されていますがそこまで厳密でもない為コンビニやコーヒーショップで購入のカップでのドリンクも見かけます。コーヒーを自宅から淹れている人は体感で5%以下、飲料は何も無しの方もいます。自宅で淹れたお茶の持参はお見掛けした記憶がありません。

お茶が好き、という方もいらっしゃるのですけれど。

私の基本フォーメーションは水分＆ミネラル補給として麦茶をボトルで400~600ml、緑茶系と紅茶系を200と300ml保温性のあるボトルで持参しています。お茶は季節によって常温のボトルにもなります。自分好みのお茶を毎日淹れて持参し、満足度などから世間で言われるコスパとしても良いと思っており、普段はあまりペットボトルのお茶を購入しないのですがリニューアルされた際のチェックや、魅力的なオマケやCMにつられて購入してしまう事もあり、2025年の猛暑の際に数種飲み比べをしてみました。個人の感想ですが、リニューアルごとにすっきりというコピーと共に軽い味わいになってきていると感じます。またお茶の味が強そうな夏仕様のお茶は、火入れ香が強いものが多く、分かりやすい香りである事と近年の焙じ茶ブームの流れなのかと感じました。

新茶の時期には毎年新茶の茶摘みと手揉みを体験させて頂いている手揉みの新茶や、2005年の愛知万博会場に植えられていたべにふうき2本を譲り受け、適当な萎凋と揉みと発酵の烏龍茶のようなものや、やはり紅茶で作ってみようかな、と出来た結局烏龍茶のようなお茶がある間は茶葉が透明なボトルに見える状態で淹れ、悦に入っていたりしております。淹れたお茶を持参する人がいない為、意識が高い人（?）のように思われるオマケ付きです。

日々の情報として大きなものは、茶を扱っているテレビ番組がある！とか、スーパーでこんな商品がありました、とお茶好きな方々や友人からのお知らせです。また、こんなおいしいお菓子やお茶がありました、と言ったご報告など。まいにちの中で、お茶とお茶の時間を楽しく探している同志がいる事は楽しく有難く嬉しい事だと思っています。同窓会のように3年に一度のお茶まつりに行く友人もいたからものです。

本当にとりとめのない話になりました。ものすごく閑話休題ですが3年前にインド映画に夢中になられた職場の方にチャイのレシピをお話したところ、とても気に入ってレシピ習得され今も毎日毎晩チャイを作っています。よろしければ。



茶生産地だより

21世紀の日本茶業を担う“かごしま茶”

農研機構果樹茶業研究部門 枕崎調整役 吉田 克志

鹿児島県でお茶の生産が本格化したのは、第二次世界大戦後です。当時は輸出用の紅茶産地形成の構想があり、1965年の茶園の1/4が紅茶用で、これを拡充する方針でした。ところが、1971年の紅茶輸入自由化により、海外産紅茶と価格的に対抗できず、緑茶生産への転換が行われました。この頃、全国的に実生茶園（種子由来）から品種茶園（挿し木由来）への転換が進み、「やぶきた」が全国に普及しました。鹿児島県は、1966年に早生・耐病性の「ゆたかみどり」を奨励品種とし、乗用型茶園管理機の開発と平坦茶園の造成、茶工場の大型化・自動化が行われました。また、収穫時期が異なる品種の導入が同時並行で進められ、品種の多様化が進みました。鹿児島県は後発茶産地であることから、先進茶産地から学ぶと同時に、新技術や新品種導入について、県・茶商・生産者が連携して様々な取り組みを進めました。その結果、鹿児島県は2024年に荒茶生産量日本一となり、“かごしま茶”は国内外への販路が拡大しています。また、鹿児島県は日本一の有機栽培茶園面積（全国の50%強、県内茶園の10%強）を有し、“てん茶”（抹茶原料）生産量も日本一であり、“かごしま茶”が21世紀の日本茶業を担う形になっています。

日本における茶品種の交配育種は、枕崎町東駕籠から始まりました。枕崎紅茶試験地では、寒さに弱い紅茶向きのアッサム変種に日本在来種を人為交配して、耐寒性の紅茶品種の作出を試み、交配育種による茶品種第1号として、紅茶品種「はつもみじ」が育成されました。農研機構枕崎茶業研究拠点は、紅茶研究を発展拡大するため、1960年に農水省九州農業試験場茶業部として開設されました。紅茶輸入自由化のため、1969年から緑茶研究の拠点となり、現在に至ります。当拠点では、紅茶品種「べにひかり」、「べにふうき」が育成されました。緑茶品種は1991年に「さえみどり」、2000年に「はるみどり」が育成されました。21世紀になると、高品質かつ病害に強い、「さえあかり」、「なんめい」、「せいめい」等が育成され、現在も新品種の育成を進めています。

2020年に品種登録された「せいめい」は、抹茶への栽培・加工適性が高く、茶品種では初の栽培・加工技術標準作業手順書が作成され、普及に活用されました。また、「せいめい」普及組織として、生産者、茶商、鹿児島県、農研機構が連携した、“かごしま茶「せいめい」研究会”が発足し、茶では初めての、新品種を基幹とした輸出茶産地形成に取り組んでいます。「せいめい」は鹿児島県内で2024年までに108ha普及し、既存の茶品種では最短で100ha普及を達成しました。「せいめい」は有機栽培も可能で、海外で需要が急騰している有機抹茶の生産に対応可能です。今後、“かごしま茶「せいめい」”が世界に向けて輸出されることが期待されます。



「せいめい」一番茶園相