

特集

発酵食品をたずねて

埼玉県の紅茶

今月取り上げる発酵食品は紅茶です。
埼玉県日高市の吉野園をたずね、
紅茶「琥珀の茗」を取材しました。



日本で紅茶づくり

紅茶と聞いて、皆さん何を思い浮かべますか。ダージリン、アッサム、ウバなどインドやスリランカ産の茶葉やイギリス貴族の優雅なアフタヌーンティー。なんとなく海外のものというイメージが強いのではないのでしょうか。

今回、埼玉県日高市・東武東上線坂戸駅近くで茶園を営む「吉野園」を訪れました。緑茶「狭山茶」でも有名ですが、日本で紅茶の品種を栽培、製造しているということで、園主である吉野誠一さんにお話を伺いました。

吉野園の茶畑は6000坪。目にも鮮やか、まるでグリーン

の絨毯が敷き詰められているかのようです。同じ茶葉を用いても製法の違いで緑茶にも紅茶にも加工することができますが、渋みが深くしつかりした美味しい紅茶を作るために、紅茶専用の品種「べにひかり」を栽培しています。

今からさかのぼることおよそ20年前、県立農業大学校に当時ネパール人留学生として来日していた紅茶技師から紅茶づくりを学んだことがきっかけだったのだそうです。緑茶の生産販売をする一方で、国産紅茶専用の品種を栽培し始め、独自に品種

改良を重ねて完成したのが、この「べにひかり」です。

萎凋

紅茶づくりは天候が命です。

葉を摘んでから約2時間天日干しにした後、下から風を送りながら一昼夜寝かせます。この工程は「萎凋」と呼ばれ、摘み採った生葉の水分を約半分に取り除きます。このため、生葉の総重量は約50〜60%になります。葉はしおれた状態で、芽や葉のふちは少し赤っぽく変化しています。外での作業となるため、夜の天気も含め、安定した天候を狙っての作業です。



1

①茶摘み直前の、緑が美しい茶畑 ②刈り取り後はこのような段差になる
③「萎凋」中の茶葉。少し赤っぽく変化し始めている ④トラックの荷台ほどもある大きな容器で、下から風を入れ「萎凋」する



3



2



4

揉捻と酸化発酵

次に「揉捻」の工程に進みます。機械の中に、重りをかけ、茶葉を回転させながら約1時間半揉みこみます。この工程で茶葉の細胞組織を破壊し、葉の中の酸化酵素を含んだ成分を絞り出し、空気に触れさせることで酸化発酵を促します。この酸化発酵が紅茶の香り、味やコク、紅茶独特のあの液体の色を作り出すのです。茶葉は水分が全体に行きわたり、しっとりしています。葉の大きさに別に分けるため、ふるいの機械にかけます。あつという間に大きさに別に見事、3つに分けられました。

この茶葉は赤い濡れ布を敷いた竹製の籠の中で、室温ですら1時間発酵させます。茶葉全体が赤銅色に変化していきます。かぶせてあった濡れ布をはぐと茶葉の放つ香りが辺りを包みこみます。この香りは青りんごの香りに似ているといわれています。どんどん変化するその様子はまるで生き物のように生命が感じられます。

紅茶の完成

最後は仕上げの「乾燥」工程です。使用する機械は透気乾燥機といい、昭和30年代から今も現役でフル稼働している機械だそうです。機械の中は、底面が網状の、箆笥の引き出しのようになっており、引き出し一段一段に茶葉を均等に敷き詰めます。火加減がとても重要で、最初の30分は100℃前後の熱風で酸化酵素の働きを止めその後、70℃に温度を下げて乾燥させます。この乾燥工程で香りを再び茶葉に封じ込めるのです。1時間後、カリカリに乾燥したホカホカの紅茶ができあがりました。

茶葉を平たい大きな竹製の器の上に広げ、冷ましてから、長さ、形を整え、袋に充填します。

栽培から製造まで、吉野さんご

家族が丹精込めて作る吉野園の

紅茶「琥珀の茗」の完成です。



①「萎凋」後の茶葉を、「揉捻」機に入れる ②「揉捻」途中の茶葉 ③「揉捻」後の茶葉をふるいにかける ④茶葉の大きさに別に分けた状態 ⑤ボイラー点火。この火加減が最も難しいという



重厚感のある香りと、軽やかな渋み。ふわっと茶葉の甘みが口の中に広がります。紅茶通の方にもぜひ試していただきたい一品です。

紅茶は英語ではblack tea。確かに乾燥した茶葉の色は真っ黒です。液体になるとあのきれいな紅い色と芳しい香りを放ちます。午後のひととき、美味しい日本産紅茶と甘いお菓子で至福の時間を過ごしてみませんか。

文…加藤真紀子
 (学術研究会画室)
 写真…佐竹香代
 (通信販売事業室・本誌編集長)



①「萎凋」「揉捻」「発酵」後、「乾燥」の工程に進め、熱風で酸化酵素の働きを止める
 ②「乾燥」直後の紅茶の茶葉 ③社長自ら香りと茶葉の仕上がりを検品し、紅茶の完成



美味しい紅茶の淹れ方

いつもの紅茶を、さらに美味しく味わうコツをご紹介します。



- ① カップとティーポットを温めておきましょう
- ② ティーポットに茶葉を入れ、沸騰した湯を勢いよく注ぎ「茶葉が泳ぐ」ようにしましょう
- ③ 蒸らし時間は、約2～3分
- ④ 茶葉が入らぬよう、濾しながらカップに注いで、できあがり

写真：吉野園の紅茶「琥珀の茗」



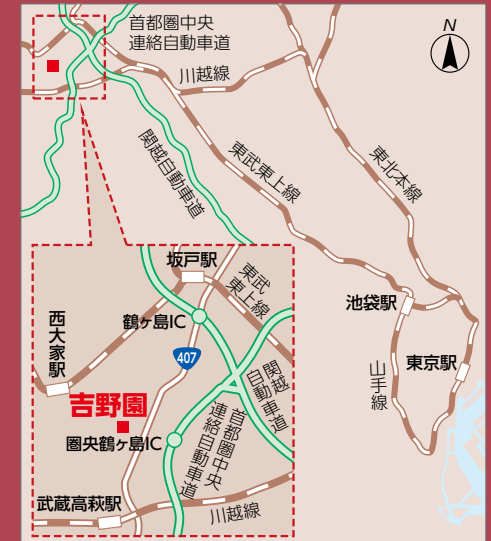
茶葉の量は約3g＝スプーン1杯が基本ですが、ご自分の好みに合わせた「最高の一杯」のために、量を調節して美味しい紅茶を目指してみてください。
 カップに注ぐ時は、最後の一滴までしっかりと。味と香りをポットに残したままではもったいないです！

狭山茶 吉野園のご紹介



- 住所 埼玉県日高市森戸新田27
- TEL 042-989-2243
- FAX 042-985-8088
- URL <http://www.yoshinoen.gr.jp/>
- 東武東上線坂戸駅タクシー約10分

MAP



美味しい玉露の煎れ方

吉野園さんは、もちろん日本茶も生産されています。
美味しい玉露の煎れ方も伺ってきました。

- ① 急須に湯を入れ、温度を下げます
- ② 急須の湯を茶碗に注ぎ分け、残ったお湯は捨てます
茶碗を温められる 湯温をさらに下げられる 湯量も計れる
- ③ 急須に玉露の茶葉を入れ、茶碗のお湯を入れます
- ④ 静かに2分待ったら、茶碗に注いで完成です



なんと言ってもポイントは、③の急須にお湯を入れるところ。奥さまに伺ったところ、およその温度は60℃とのことでした。思っている以上に、十分よく冷ましてから注ぎ入れましょう。

茶碗に回し入れる時、急須にお茶を残してはいけません。香りと味を楽しむために、最後の一滴まで出さないと紅茶と一緒にです。

写真：吉野園の玉露