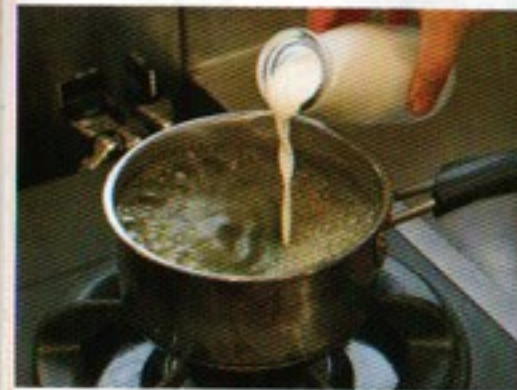




←鍋で一煮立ち。80℃以上にして酵素を失活させる。ミキサー紅茶はやや青臭みが残るので、牛乳を加えてミルクティーにするのがおすすめ



↑茶こしで繊維を濾す



↑このくらい黒ずんできたなら酸化が十分に進んだということ。300ccの水を追加し、もう1度回して馴染ませたらミキサーは終了。上の泡はサポニンで、なめるとほのかに甘みがある



↑酸化が進んで緑色が徐々に褐色になってくる。ミキサーはずっと回していると故障するので、数分回して数分止めるを繰り返す

↓藤田照治さん(76歳)。「お茶をもっと身近に感じてほしい」と消費者をよんで、手作り紅茶の体験会も開く



➡すっきりとした渋味とコクのあるミルクティーが完成。シナモンやショウガを加えてチャイにしてもおいしい



この取材時に撮影した動画が、ルーラル電子図書館でご覧になれます。「編集部取材ビデオ」から。
<http://lib.ruralnet.or.jp/video>



↑酸化酵素は25～30℃で活性化する。室温が25℃以下のときは、ドライヤーで5分ほどミキサーのガラス部分を温める



↑ミキサーに茶葉30gと300ccの水を入れる。ミキサーを回すと、茶葉が碎かれ、中のカテキンが空気に触れ酸化していく

ミキサーで簡単 手作り紅茶

滋賀県甲賀市・
藤田照治さん

撮影：田中康弘

生の茶葉から紅茶を作るなんて、手間も設備も大変そう…に思えるが、茶農家の藤田照治さんは誰でも気軽にできる方法を開発した。焙炉を使うやり方は246ページをご覧ください。ここでは家庭用ミキサーを使って40分でできる方法を紹介する。

➡焙炉で手揉みして作った「べにふうき」の紅茶にお茶の花を浮かべた。まるやかな甘さとほのかな渋味でおいしい

