

しがらき 信楽焼の焙炉で かんたん紅茶作り

滋賀・藤田照治



紅茶作り体験にて。右が筆者

『現代農業 2017年12月号 掲載』

1200年の歴史を持ち「日本最古のお茶」ともいわれる、滋賀県信楽町・朝宮茶の産地に住んでいます。2003年から紅茶用品種の「べにふうき」の栽培を開始し、その生葉に緑茶の「やぶきた煎茶」を加えて発酵させた、和風紅茶を生み出しました。生葉の水分を煎茶に吸着させながらまるごと発酵させたもので、紅茶の香りと緑茶の旨みを持つ独自の製品です（2008年2月号296ページ）。

さらに近年、紅茶が多く飲用されることから、消費者にお茶を身近に感じてもらおうと「信楽焼の焙炉」を開発しました。「焙炉」とは、製茶で使う作業台で、下から炭の熱（遠赤外線）を送りながら手揉み・乾燥するものです。これを自宅で手軽にできるよう、信楽焼の陶器をカセットコンロに載せてできるようにしました。

15分揉んで 1時間置くだけ

生の茶葉を 野菜の一つに

生の茶葉を野菜の一つとして流通させたいと考え、私も藤田園では、紅茶用に4月から10月まで生の茶葉を販売しています（生葉を蒸して冷凍した緑茶用の茶葉は通年販売）。

紅茶より難易度は上がりますが、生葉をレンジで蒸して酵素活性を止め、焙炉で2時間ほど手揉みすると緑茶ができます。古くなった緑茶を煙が出る

までじっくり加熱すれば、ほうじ茶になります。烏龍茶や釜炒り茶も作れます。お茶だけでなく、生葉をてんぷらにしたり、スムージーの材料としてもおいしくいただけます。

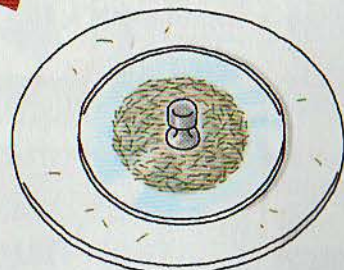
茶葉を身近に感じていただき、自分で作る喜びを味わっていただくと幸いです。
（滋賀県甲賀市）

* 信楽焼の焙炉は4400円、生葉は300g500円（ともに税込・送料別）。TEL 0748-184-0123（藤田園）

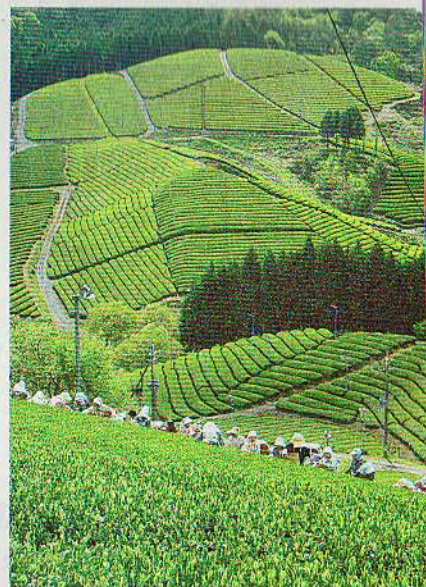
15分揉んだら、フタをして1時間蒸す



「信楽焼の焙炉」で茶葉を揉む。保温力があり、遠赤外線効果でおいしい紅茶ができる



15分揉んだら、フタをして1時間蒸す



山の上にある当園。70aでやぶきた、10aでべにふうき、6aで在来種をつくる

最も酵素が活性します。そこで、まず焙炉をサッと火にかけて手で温もりを感じる程度に温め、生葉をのせて両手で茶葉をつぶすように、15分ほど揉み続けます。次に茶葉を山積みにしてフタをし、1時間ほど置いて酸化発酵を促します。

その間の手入れは、寒い時期で2、3回火にかけて発酵に適した温度を保つことと、発酵ムラをなくすために1、2回切り返すことだけです。茶葉の褐色が濃くなり、フタを開けた瞬間、甘い香りが広がります。

次に、酵素を失活させるため、フタを外して茶葉を薄く広げ、2〜3分強火にかけて焙炉を80℃ほどに温めます。焙炉から出る遠赤外線に当てつつ、手揉みして中の水分を飛ばしていきます。数分おきに揉みでは広げを繰り返す。最後は紙を被せて余熱で放置します。芯がパチンと碎けるくらい乾燥したらできあがりです。