



二上りおどり

たていし園瓦版

<http://www.tateishien.co.jp>
info@tateishien.co.jp

VOL. 12
8月1日号



お茶の保存法

今年の夏は「あつ〜い」ですね。皆さんは、お茶をどのようにして保存していますか？

この暑さは、お茶にとって大敵なのです。

お茶は、簡単な保存方法で長い間風味を保つことが出来ます。皆さんもぜひお茶の保存方法の基本をしっかりとマスターしてください。

お茶は、湿度、温度、酸素、光線が変質の要因になるためこの要因を防ぐことがポイントです。また、他の匂いが移りやすいことも頭に入れておいてください。

○保存容器

お茶を出来るだけ空気に触れさせないようにするため、約10日分程度の量を目安に小分けし密封容器に保存するのが好ましい。また、光の通らない茶缶がベストです。

○お茶の保存場所

お茶の変質を防ぐためには冷蔵庫（または、冷凍庫）での保存が好ましい。しかし、注意すべき点がいくつかありそれを守らなければ逆効果になります。

※出来る限り空

気の入らないようにしっかりと封をすること。

※冷蔵庫、冷凍

庫から出したら必ず常温に戻るまで封を開けないこと。

急激な温度変化で露が付いて湿気の原因になります。



このようにすると、かなり長い間お茶風味を保つことが出来ます。でも・・・

「ちよつとめんどくさい!」

という方は、光の入らない容器に入れしっかりと封をして冷暗所で保存して下さい。

これだけでも、かなり長い間保存できます。

お茶はとってもデリケートなものですのでどうか丁寧に面倒を見てあげてください。

水出し緑茶と緑茶ゼリー

夏向きの「水出し緑茶」にはさっぱりとした喉越しと口当たりの良い緑茶ゼリーが、相性抜群。

(3人分)

材料：・緑茶ティーパック2ヶ
お湯300cc



粉末ゼラチン5g、水50cc

好みソース(黒蜜など)

作り方

①緑茶ティーパックで濃い目にお茶を入れます。

②水と粉末ゼラチンを耐熱容器に入れ電子レンジで30秒チンします。

③①に②をすばやく混ぜてお好みの容器に注ぎます。粗熱を取って冷蔵庫に入れます。

④冷えて固まったら出来上がり。お好みで黒蜜などをかけて食べてみてください。

・固さはお湯の量で調整して下さい。
・ティーパックは色の綺麗な「水出し緑茶」がおすすめ!

二上りおどり (にあげり)

毎年8月13・14・15日の3日間、福山の夏祭り「二上りおどり」が盛大に繰り広げられます。

二上りおどりは江戸時代に江戸詰めの福山藩主によって伝わったと言われて、約300年の伝統を持ち、県の無形文化財に指定されています。多くの市民が参加して駅前大通りを練り歩き沿道はたくさんのお客で賑わいます。最終日は芦田川で約1万3千発の仕掛け花火や打ち上げ花火が祭りを一層盛り上げます。昔は団扇を使った踊りでしたが、昭和3年以降、現在のように四つ竹を使って踊られるようになりました。

お知らせ

水出し番茶で糖尿病予防

秘密はポリサッカライド

秋冬番茶に多く含まれるポリサッカライドが血糖降下作用に効果あり!

秋から晩秋にかけて適採する秋冬番茶は、夏の陽射しをいっぱいあびてポリサッカライドがたっぷり含まれています。ポリサッカライドとは多糖体の総称で、天然界にはいろいろな種類が存在していますが、その保健作用が大きな注目を集めています。お湯ではなく冷水で抽出する方法がもともとお食事で、お食事やくつろぎのひとつときに気軽に飲めるさっぱりとしたお茶です。

・水出し番茶ティーパック
(8g×12袋入)

・・・630円(税込)