



美作番茶

たていし園瓦版

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

VOL. 35
7月1日号



麦茶のいろいろ

麦茶はノンカフェイン飲料なので、小さいお子様からお年寄りまで安心してゴクゴク飲める飲み物として、この時期多くの家庭の冷蔵庫に入っていることと思います。

麦の種類は小麦、大麦、ライ麦などがあります。麦茶には一般的に大麦が使われます。大麦には二条大麦、六条大麦とあり(中国には四条大麦もあるそうです)ます。二条大麦は主にビール・焼酎作りに使われます。

麦茶の原料となる六条大麦には裸麦と皮麦があります。裸麦とは実が熟したときに麦の粒を覆っているもみがらがはがれやすい麦のことです。裸麦は麦味噌作りに使われることが多く、麦茶には六条皮麦が一般的に使われます。

飲みなれた麦茶も麦の種類や、味や香りの違いを感じながら飲むと一味違うかもしれませんね。当園のおすすめつづ麦茶をご紹介します。



・麦茶「爽」400g
(裸麦・煮出し用)
・・・241円
香ばしく濃く出ます。



・麦茶「涼」400g
(裸麦・煮出し用)
・・・210円
香ばしくまろやか



・麦茶「レギュラー」1kg
(皮麦・煮出し用)
メーカー名:OSK
・・・294円
あっさりして飲みやすい。

手軽なティーパックタイプはこちら

・たていし園麦茶10g×52P・・・367円
水でもお湯でも出せます。さわやか風味
・こだわり麦茶15g×30P・・・525円
破碎せず粒ごとパックしたこだわり麦茶
メーカー名:玉露園

はちみつ梅干しグリーンティー

はちみつのはちみつと梅干しのクエン酸で疲れが和らぐドリンクです。



材料(一人分)

茶(茶さじ1)、湯(100cc、約70度)
はちみつ(小さじ1〜2)、梅干(1個)

梅干の紫蘇(少々)

①グラスに梅干と紫蘇を入れ、はちみつを加えて氷を入れる。

②①にお茶を注ぎ、混ぜる。

参照:「茶論」

NPO法人日本茶インストラクター協会

お茶の雑学

「番茶」(ばんちゃ)

辞書には「煎茶(せんちゃ)用の若葉を摘んだあとの、やや固い葉から作る緑茶。煎茶よりも品質は劣る」とあります。柔らかな新芽でなく、固くなった茶葉や一度収穫した後に遅れて伸びた茶葉(強い日差しを浴びて固い)、仕上げ時に選別された大型の茶葉を原材料としたものを、一般的に番茶と総称しています。

また、「遅く摘む」という意味で「晩茶」と書くこともあります。

辞書の「品質が劣る」という説明は、高級煎茶に比べ甘みが少ないという点からだと思われませんが、口当たりも軽いのでお酒を飲んだ後やスポーツの後にも最適です。番茶には番茶の良さがあります。

当園では、一般的な番茶に当たる「青柳

150g・・・315円」と見た目は落ち葉のような岡山県美作地方の焙じ番茶「番茶250g・・・420円」を取り扱っております。

番茶の定義は地域によって異なるので難しいです。

編集後記

息子が通う保育所でもプール遊びが始まりました。いよいよ夏本番です。

夏といえば我が家ではそうめんが食卓によく登場していましたが、今年はそうもいかないうです。

息子には以前から卵と牛乳の軽度のアレルギーがありました。小麦も加わりました。以前は原材料など見ずに買っていました。今は見るようになりました。食物のアレルギーは成長とともに治るといわれているので、今は少しずつ与え、様子を見ています。

製造、販売する立場としても改めて誠実、丁寧な対応の必要を感じています。