

高粱紅茶

番茶（備中宇治茶）



作られる時期...秋

高梁市宇治町

番茶

【材料・分量】

お茶葉（品種：やぶきた）

【作り方】

- 1 茶摘 / 茶の樹の新芽が4～5枚に伸びたとき、上から3枚目の葉の下で摘むのが基本。八十八夜（5月2日）のころに摘んだものが上級のお茶になる。その後、6月末に二番茶、8月に三番茶、10月には四番茶が摘める。
- 2 蒸す / 摘んだお茶の葉をせいろあるいは蒸し器で蒸す。少量ずつ数回に分けて蒸すのがコツ。せいろにお茶の葉を薄く広げ、強火でよく沸騰している蒸釜に乗せ、ふたをして50秒ほど待つ。蒸気があがったところで長い箸で葉をかき回してみ、青臭みがなくなり箸に葉がからみつくようになったら、せいろからとり出す。蒸した葉は、手早く平たい竹ざるに移し、うちわであおいで冷ます。できるだけ短時間のうちにお茶の葉の水分を発散させる。
- 3 炒る / 油気や他のにおいの残っていないフライパン、または鍋を火にかける。火は弱い遠火にして、表面温度を100程度に調節する。木しゃもじと片方の手を使って、茶葉をまんべんなくかき混ぜて、10分間ほど乾かす。場合によっては、和紙を敷くと水分が吸収され、金属の臭いも移りにくくなる。このとき、お茶の温度を体温と同じ位で乾かすことが大切。これが緑色を保ち茶特有の芳香を作り出すポイント。熱くなるようならば時々火から下ろしては乾かす。茶葉の表面が乾いたら、手で揉み、葉の中の水分を出しては乾かすことを4～5回繰り返す。
- 4 乾燥 / 茶葉の重さが1/3位まで乾いたところで、フライパンまたは鍋に和紙を敷き、その上でゆっくり乾燥し、ときどき火から下ろして、両手で茶葉を揉み水気を表面に揉み出す。このとき、お茶の形が長細くなる。
乾燥がすすみ、茶葉が固くなってきたところで、火を弱めて静置し、完全に乾燥するのを待つが、ときどき茶葉を上下反転して焦げないように注意する。茶葉を指で押しつぶしてみ、粉になるようならば乾燥を終わる。最後の数分間、火を少し強めると、お茶の芳香が引き立ち、渋味が和らぐ。
乾燥の終わったお茶は冷ましてから密封できる容器または茶袋に入れ、4～5日の冷蔵庫に保管する（移香に注意する）
- 5 焙じる / 保管していたお茶を、いただく前にさらに焙じると芳香がさらに引き立ちおいしくなる。

お茶は家庭用として、個々の農家がお茶を栽培し茶に加工していましたが、昭和29年より、宇治村を中心に備中宇治茶の生産が始まりました。お茶は、平均気温が13～14度、朝霧の多い地域が適地とされており、現在も良質のお茶が生産されています。

POINT ポイント

- 香りが逃げないように、乾燥は手早くする。

作られる時期...6月、8月

高梁市

高粱紅茶

【材料・分量】

茶葉

【作り方】

- 1 お茶の一番茶を摘み取った後の葉を摘み取る。
- 2 茶葉を揉捻機にかける。
- 3 茶葉を広げて、発酵させる。
- 4 熱風乾燥させる。
- 5 ふるいにかけて、細かくする。

今までお茶とならなかつた茶葉が、製造工程を変えるだけで紅茶となりました。渋味が少なくすっきりとした味でストレートで飲めます。