

お湯の温度が分かれ目！ あなたのお好みのお茶は??

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています
ライスアイランドメールマガジン♪

1年中おいしく飲むことができ、私たち日本人にとって

とてもなじみ深い「お茶」

これからの季節は、冷たいお茶が特においしく感じられますよね。

今日は日本茶の入れ方やポイントなど楽しみ方に注目してみたいと思います。

■あなたはどちら派？ キリッとした苦み・ほんわか癒しの甘味
茶葉にはうま味のアミノ酸、渋みのカテキン酸、苦みのカフェイン
これら3つの成分が含まれています。

苦みや渋みを好まれる場合は、お湯の温度が高くして

カテキン・カフェインが多く浸出させると良いようです。

また、覚醒作用や抗菌作用が期待できると言われています。

眠たくなったらカフェイン摂取！という話はよく聞きますよね。

反対に、お湯の温度を下げると、カテキン・カフェインの

浸出が抑えられる分、アミノ酸のテアニンという成分を

しっかり味わうことができ、リラックス効果につながると言われています。

お湯の温度を少し変えるだけで、こんなにも効果が違うのですね！！

■お茶を美味しく入れるためのポイント

お茶の入れ方についてもう少し掘り下げて見てみましょう。

日本茶インストラクターの資格を持つ坂上克仁さんによると・・・

<お茶を入れるときに意識すると良いポイント>

- ・お湯の処理
- ・温度
- ・茶葉の量
- ・お湯の量
- ・進出時間

これらを意識すると好みの味わいを出せるようになるそうです。

お湯を沸かしたら3~5分程度は沸騰状態を保つことが必要で
茶葉は他の香りを吸い取る性質があるため、水道水の塩素系の
香りが出てしまうことがあるようです。繊細です。

■飲むだけではない！様々なお茶の使い方

- ・日本料理に

色や香りで料理が引き立たせられるのもお茶の魅力。

飲む前の乾燥茶葉だと、茶葉を潰して塩と混ぜておにぎりに、
炊き込みごはんに入れたり、爽やかな調味料に変身！

茶殻は佃煮や、かき揚げにアレンジができます。

- ・茶油（チャーユ）

- ①180mlの油を70℃まで温める
- ②火を止めて茶葉5gを加え、1分待つ

<茶油使用例>

- ・刺し身にかけてカルパッチョに
- ・焼き魚

⇒焼き上がる前に数回塗ると一味違う味になるようです

■世界でも注目される日本の「抹茶」

お茶で有名な愛知県西尾市老舗抹茶メーカーが
"Matcha"で輸出比率 50%までに成長しているようです。

抹茶の海外輸出開始から 35 年以上経ち、
20 年ほどで輸出量を 2.5 倍に伸ばし、前アメリカ大統領のオバマ氏が
好んだアイスクリームでお馴染み、"Matcha"表記を海外に
定着させたと言われていました。

アイスクリームの他にも、抹茶ラテが親しまれるようになり、
アイスクリームメーカーやコーヒーチェーン店に出荷し販路を拡大、
ドイツ・中国・タイなどにも現地法事を設立するほど。
海外だけでも抹茶味の菓子類のバラエティーが増加するなど
大きく貢献をされています。

■ライスアイランドでもお茶を扱っています！

・天空のお茶

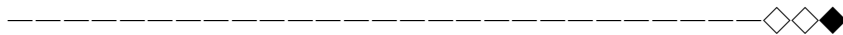
無農薬で安心安全にお召し上がりいただける貴重なお茶。
その景色・風景から日本のマチュピチュと呼ばれる岐阜県揖斐川町で
栽培されたお茶です。

ライスアイランド有楽町のアンテナショップ「穀物繊維倉庫」にて
販売しています。

高齢化が深刻化するお茶農家さんを救うため、クラウドファンディングの
計画を進めています！！

・和漢茶

ほうじ茶をベースに、黒大豆、生姜、はと麦、陳皮を混ぜた、
からだにほっと馴染む四季を感じられるお茶です。
お茶として美味しく飲むのはもちろん、牛乳や豆乳にシナモンなど
のスパイスを入れてチャイにしても楽しめます。
ライスアイランド商品におまけとして添付したり、米卸様向けに
販売する企画にも使われています。



株式会社ライスアイランド

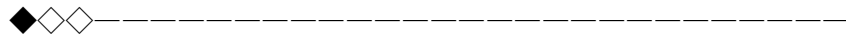
(岐阜本社) 岐阜県岐阜市香取町3丁目38番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

(東京営業所) 東京都千代田区有楽町2-10-1 交通会館1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！



配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>