



ミヤコメール

Miyaco Mail

No.12 1995
~夏号~

こんにちは、Miyacoです。みなさんお元気ですか。
 暑くてのどが渴いたら、グビグビッと麦茶…というのは夏の定番です。
 冷たい麦茶はのどごしさわやかで、おいしいですよ。
 そこで、おいしい麦茶を…とも思いましたが、今回は前回のお約束通り、
 ちょっとオシャレにのどごしさわやかなアイスティー&アイスコーヒーを
 楽しんでみたいと思います。

紅茶の始まり

紅茶は現在世界の茶生産量の約75%を占めています。世界中ほとんどの所で「ティー」といえば紅茶のことを指します。紅茶製造の起源は中国ですが、今ではインドが世界第1位、スリランカが第2位の生産国となっています。

紅茶が初めてつくられたのは17世紀で、中国福建省武夷山あたりで生まれました。羊羹酵茶(烏龍茶)を乾燥するとき、木の煙でゆっくり乾燥していたのですが、乾燥温度が低くて発酵がさらに進んだものができてしまいました。これが発酵茶(紅茶)の始まりといわれています。

また、紅茶の起源には別りの説もあります。アヘン戦争の起こる直前、中国茶(烏龍茶)の輸出が少しの間停止され、その間に貯えておかれた中国茶の中で乾燥が不十分であったものがさらに発酵して赤くなってしまいました。英国人にはこれがかえて好まれ紅茶が多量につくられるようになったということです。

どちらの説にしても羊羹酵茶がさらに発酵し、発酵茶の紅茶ができたようです。

イギリスと紅茶

紅茶といえばイギリス=英国文化といった感がありますが、そこには紅茶を大流行させたひとりの女性の姿がありました。

1600年代初期のイギリスでは紅茶よりもコーヒーの方が飲まれていました。1622年、イギリスのチャールズ2世のもとハポルトガル王の娘キャサリンが嫁いできました。このキャサリンが持ち込んで飲んでいた紅茶は、神経痛・リュウマチ…どんな病気にも効き、今まで飲めなかった硬水でも、その水で紅茶を入れると飲めるようになるというのだから、みんなが殺到しました。そして宮廷内で大流行し、今日のイギリス伝統の紅茶文化へとなっていたのであります。



紅茶の効能

前の話ですと紅茶は何にでも交かく特効薬のように思われますが、紅茶は立派な嗜好品です。ですがその化学成分には色々な保健効果や薬理作用がみとめられています。

そこでお茶の主成分であるタンニンについてお話ししましょう。このタンニンは漢方薬の中でも重要な存在でして、緑茶には14%、そして紅茶には22%と一番多く含まれています。その効能は……



- ☪ 解毒効果
- ☪ 脂肪を分解する作用
- ☪ 体の強壯
- ☪ 頭痛やめまいを押える効果
- ☪ 整腸効果
- ☪ 腹痛、下痢を治す
- ☪ 肌荒れ、しみ、そばかすの予防



……特に女性にはうれしい美容と健康のみなもとみたいなもの!? でしょうか。

ゾウもサルも?

茶は初期には野生の茶樹の葉を摘んでつくっていました。野生の茶樹は大きく、数mから数十メートルにも及ぶものがありました。また、高い岩山などに生えていたりするので、猿を訓練して茶を摘ませたり、インドでは象に乗って摘んだりしたという記録があります。なんだかとても楽しそうな光景ですね。



アメリカと紅茶

アメリカ合衆国がイギリスから独立するきっかけになったのは、紅茶にかげられた重税に反感をかったトラブルが原因でした。紅茶の税金は大英帝国の重要な財政源でアメリカ植民地でも人々は強い不満をもっていました。アメリカの人々はイギリス供給の紅茶より密輸の安いものを買ったので、イギリス東インド会社には大量の在庫が山積みです。そして1773年茶条令が發布され在庫の紅茶をアメリカに強制的に押しつけてきましたか、アメリカの人々はボストン港で船に積んであった紅茶を海に捨ててしまったのです。これがボストン茶会事件で、アメリカ独立戦争のきっかけとなりました。

1776年アメリカ独立宣言が採決され、アメリカ合衆国が誕生するのですが、アメリカ人が紅茶でなくコーヒーを好むようになったのは、独立以後のことだそうです。一杯の紅茶の深い水色には、色々な歴史の味も加味されているかもしれませんね。その頃日本はといいますと、江戸時代で金貨の身の上、幕末の開港まで紅茶を知らずに過ごしておりましたとさ。

——さて、それでどのども渴いたころです。おいしいドリンクでもいかがでしょうか。



アイスティー&アイスコーヒー

ここでは紅茶だコーヒードとより好みしないで、両方ともおいしい出し方をマスターして、気分で選んで楽しんでみてはいかがでしょうか。

まずは、好みで甘さを調節できるように、シュガーシロップを作りましょう。

作り方: 250gのグラニュー糖に180ccの水を入れ、ミキサーで5分間ほどかくはんします。止めると白濁した液体になっているので、これをそのまま30分ほど放置しておくと、無色透明のシュガーシロップのできあがり。
(砂糖と水の割合をこのようにすると半永久的に腐りません。)

アイスティーの作り方

①温めておいたポットに
小さじ2(2人分)の
紅茶の葉と熱湯300cc
を入れ、そのまま分おく。

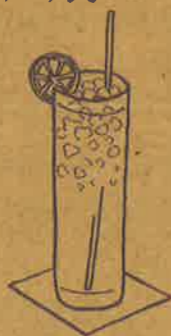


②グラス(基準としては200cc入り
のもの)に細かくくだいた氷を
7.8分目入れ、茶こしをあてて
紅茶を注ぎ分ける。



③好みでシュガーシロップや
レモンの輪切りなどを添えていただく。

※熱い紅茶をゆっくり冷ますと、タンニンが
結晶になり白くにぞることがある。
(これをクリームダウンという)
味や香りに差はないが、
避けたい時はいったん
別のポットにこしてから
グラスに注ぐとよい。



——— どちらにも共通していることは、
●沸かしたての熱湯で入れる
●濃いめに入れる
●細かい氷で急激に冷やす

この3点が重要です。今回は紅茶の
ポットとして茶里ポットを使用しました。

実はこの茶里ポット、目の細かいストレーナー付きですが、②で茶こしを使う必要がありません。

アイスコーヒーの作り方

(ペーパーフィルターを使用)

①ポットとドリッパーを温め、
ペーパーフィルターをセットする。

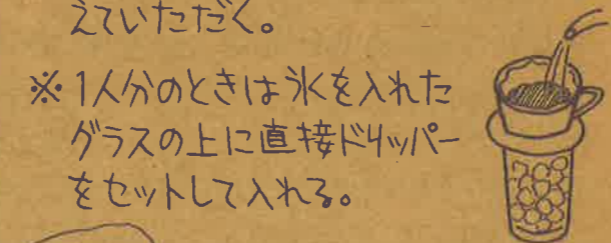
②深煎りの粉大さじ5(2人分)を入れ、
平らにならして、粉全体にお湯を
しみ込ませる。
約30秒むらし、膨張させる。

③中心から外側に「の」の字を書くように
お湯を細く注ぎ、5・6回に分けて
約300ccのお湯を注ぐ。

④グラスに細かくくだいた氷を7.8分目
入れ、コーヒーを注ぎ分ける。

⑤好みでシュガーシロップやクリームを加
えていただく。

※1人分のときは氷を入れた
グラスの上に直接ドリッパー
をセットして入れる。



<ストレーナー> <サドルタイプ> <サイドタイプ>

コーヒーカスの有効利用

ミヤコメールNO.9秋号でコーヒーについて書いたことがありました。その時、堺市の栗村節子様より次のようなお便りを頂きましたので、ご紹介します。

☑わが家は皆コーヒー好き。特に朝はサイコロに切ったりんごを無糖ヨーグルトであえ
コーヒーと一緒にいただきます。

さて、3糸は水気を切って包みこして、



冷凍庫→冷蔵庫→くつ箱の順に脱臭剤として使い、最後に庭の土にコー
ヒーだけまぜて使います。

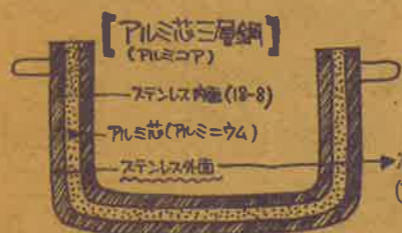
☺ステキな朝食にすてきな有効利用、どうもありがとうございました。

お堅い話——その9

前回の約束通り、アルミ芯三層鋼(アルミコア)についてお話しします。

Miyacoではアルミコアの釜鍋を約10年前から作っています。エステ、アリスアリス、オブジェの
グッドメシリーズなどがこの素材で作られています。

アルミニウムは金鉄よりも熱伝導が良く、かつ軽いのですが、軟らかいのと電磁調理器(電
調)に使えないのが難点です。ステンレスは丈夫で電調に使えるものもあるのですが、
熱がこもってこげやすいのが難点です。



そこで、アルミニウムをステンレスでサンドイッチしてお互いの難
点をカバーしあい、両方の良い所を合わせると素材アルミコアが
生まれました。軟かいアルミニウムを丈夫なステンレスでサンド

イッチ…と同時に熱伝導の悪いステンレスを熱
伝導の良いアルミニウムでサポートする、とてもス

テキな関係です。また、アルミニウムは軽いので厚みを増し

ても見た目よりは軽く感じます。

調理の上では熱がとてもマイルドに伝わりますので、こげつきにくく、ホットケーキもム
なく焼けます。直火で炊きあげるパエリアなども、1ほどよいコゲでおいしくできます。
さらに、料理が冷めにくいのもうれしいことです。

そして、釜鍋の外側に有磁石性(磁石にくっつく)ステンレスを使うことで、電調にも使えます。

さて、今回のミヤコメールはいかがでしたでしょうか。歴史の勉強
が多くなってしまったので、できたら次回でもっと紅茶について
語り、そしてウロン茶についてもお話ししたいと思います。
またこんなミヤコメールですが、年4回季節ごとに発行していきたいと
思っています。もしも、続けて読んでみたいという方がいらしゃいましたら
下記の住所までおはがきにてお知らせ下さい。その際右下の
希望券をはがきに貼ってお送り下さい。



— from : Miyaco 株式会社 宮崎製作所 ☎0256・64・2773(代)
〒959-12 新潟県燕市小池上通り4852-8(燕小池工業団地)

