



ミヤコメール

# Miyaco Mail

No.13 1995  
～秋号～

こんにちは、Miyacoです。みなさんお元気ですか。こちらはみんな元気です。さて、ミヤコメールも3周年をむかえ、七五三の祝いのようにうれしい。今日この頃です。では、前回のお約束通り、紅茶やウーロン茶などについて言っていました。



## お茶の源 中国茶

前回は紅茶について少しお話ししましたが、紅茶や緑茶も、もとをたどれば中国茶の一種です。全てのお茶は、中国5000年の歴史から生まれ育ちました。ですから中国茶を知ることは世界のお茶を知ることになるのです。中国茶というと、烏龍茶を思い浮かべてしまいますが、中国で最も多く飲まれているのは緑茶です。緑茶といっても、中国のは釜炒りしたもので、日本の蒸した緑茶とは異なります。もうひとつ之がくわいぶても、杜仲茶やジャスミン茶くらいしか思い浮かばないのですが、本場中国には星の数ほどお茶があるそうです。それを大きく分けて、六大茶という六分類が行われています。

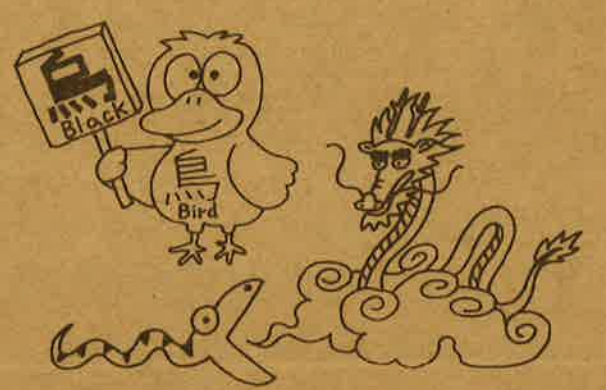


- ① 緑茶(不発酵茶): 発酵度0%……龍井茶(ろんじん)
- ② 白茶(弱発酵茶): 10%~20%……白牡丹茶(はくぼたん)
- ③ 青茶(半発酵茶): 20%~70%……烏龍茶、鉄観音茶(てっかんのん)
- ④ 紅茶(全発酵茶): 80%~100%……赤門紅茶(キーマン)
- ⑤ 黄茶(後発酵茶): 90%……君山金銀針(クンサンインジン)
- ⑥ 黒茶(後発酵茶): 80%……普洱茶(プーアル)

緑茶は摘んだ葉をすぐに釜で炒って発酵させずに作ったお茶。緑茶や白茶はぬるめのお湯でいれると香りが引き立ちます。青茶は発酵の途中で加熱して発酵を止めたもので、脂を洗い流すといわれ、食後の一服に好まれています。黒茶は緑茶を土蔵などで長期間寝かせて自然発酵させたもので、脂肪分解の効果が高く、美容効果があるといわれています。このほかに花茶といって、紅茶、緑茶、烏龍茶に各種の花の香りを着香したのもあり、茉莉花茶(モリホア)=ジャスミン茶が有名です。

## 烏龍茶の名の起こり

ウーロン茶の「ウー」の字が「鳥」ではなく「烏」だと知ったのは、いつの頃だったでしょう。この名の起こりを聞いてからは二度とまちがえなくなりましたので、次の二説をご紹介します。  
[その1] 烏龍茶の葉が龍のように曲がりくねっていて、ガラスのように外観が黒いという説。  
[その2] 緑茶の製造中、黒い虫が現れたので「逃げ、もどってみると半発酵茶に化っていたので、黒を示す鳥に虫に代えた龍を加えたという説。



## おいしい烏龍茶を飲もう!

秋になると並びはじめ肉まん、あんまんだち。とつてもおいしいんだけど、後で胸焼けしちゃう……という人にも強〜い味方になってくれそうな烏龍茶を、手軽においしくいれて飲んでみましょう。

- ① 熱湯をポットに入れ1分前後おいてから茶碗においから茶碗に注ぎ分ける。
- ② ポットに残ったお湯を捨て、1人分小さい3盃×人数分の烏龍茶の葉を入れる。
- ③ 熱湯をポットに入れ、ふたをして1~2分おく。
- ④ 茶碗のお湯を捨て、濃さが一定になるように交互に注ぎ、最後の一滴まで注ぎ分ける。
- ⑤ 二煎めからは回を追うごとに抽出時間を1~2分ずつ長くするが、五煎目くらいが限度。



## 日本と紅茶、日本と烏龍茶

日本で烏龍茶はここ数年の間に爆発的に需要がのび、ついに輸入額では紅茶を上回るようになりしました。健康や美容に対する感心の高まりと烏龍茶の人気うなぎのぼりには仲良しのようですね。紅茶が初めて日本に輸入されたのは1887年、そして1907年(明治40年)明治屋が「ロンドンから「リプトン紅茶」を輸入し販売したのが紅茶普及のきっかけとなりました。

烏龍茶とちがうところは、紅茶は中国から直接輸入されずに、イギリスで洗練され、完成品で日本に入ってきたので、舶来の飲み物として高級品のイメージがあるということです。





# オレンジペコーとは

トワイニング紅茶の銘柄に「オレンジペコー」というものがあります。飲む前はオレンジの皮が入っているのかしら?とかオレンジの香りがするのかな?などと思ったりもしましたが、飲んでみたら普通の紅茶味。何だこれ、と思って調べてみました。

本来オレンジペコーとは茶葉のグレード(等級)のことで、紅茶の葉の順番によって分けられています。上から順に、フワリーオレンジペコー、オレンジペコー、ペコー、ペコースチオン、スチオンといます。さらに葉をカットしていないものをホールリーフ、カットしたものをブロークン、粉砕したものをファニングスタグストといます。オレンジペコーの特徴としては、形状は細く、よりがががが、大型で長い茶葉です。チップを多く含み、水色は明るい。インド系の紅茶は、このタイプで作られることが多いです。



一般的には、葉の大きいものは抽出に時間がかかり、水色は淡くなります。これらが混ぜられていると、一定時間蒸らしても充分抽出できない葉もできます。そこで葉の大きさを一定にそろえ、一定の抽出液が得られるようにしています。

このグレードを知っていると、濃く出た方がいいアイスティーやミルクティーのとき役立ちます。あとは代表的な銘柄を合わせて知っていると飲みくらべるときにも役立ちます。

世界三大紅茶のダージリン(インド)、ウバ(スリランカ)、キーマン(中国)、その他にもインドのニルギリやアッサム、インドネシアのジャワなど、一度はストレートで味わってみるとよいかと思います。また、ミルクティーに向くとされているのはアッサムですが、それぞれの銘柄の小さな茶葉を入れてみてはいかがでしょうか。

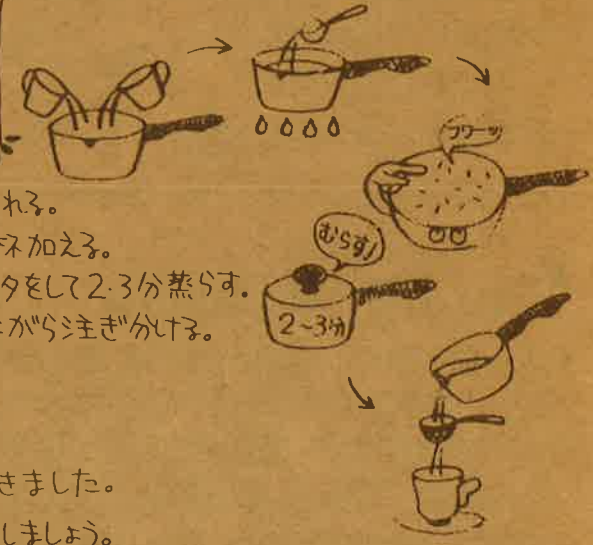
# ロイヤルミルクティーを味わう

ロイヤルミルクティーという位ですから、かわいいティーポットでも思いましたが、今回はちょっとだけおしゃれなミルクパンを入れてみましょう。



AA-2 ミルクパン14cm 両方に注ぎ口があり、フタ付きです。

- ① 2人分で水と牛乳をそれぞれ1杯分ずつミルクパンに入れる。
- ② 中火にかけ、1分程したら紅茶をスプーンで大盛り2杯加える。
- ③ 沸騰して葉がフワッと浮き上がったとき火を止めて、フタをして2-3分蒸らす。
- ④ 温めておいたカップに、ティーストレーナーを使ってこしながら注ぎ分ける。



# India Assam CTC Tea "Chai"

夏号を読まれたお客様から、とてもうれしいおたよりを頂きました。

India Assam CTC Tea "Chai" の作り方を紹介しましょう。

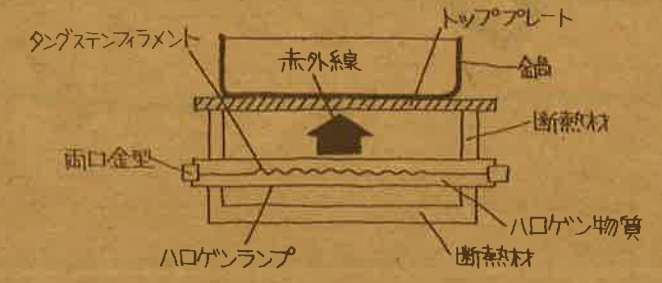
牛乳6 : 水4の割合にし(1人分200cc)ティー Spoon 2杯(5~7g)の紅茶を一煮に入れて煮込みます。沸騰後1-2分煮込んで火を止めて(このときジンジャー、シナモン、カルダモン等のスパイスを加えると、スパイスチャイになります。)茶こしでこし、お好みでシュガーを入れて飲んで下さい。とてもおいしいです。今Chaiにとってもこっています。

● 加西市の篠倉恵子さまからのおたよりでした。どうもありがとうございました。

# お堅い話 — その10

電気によるコンロとして主に電磁調理器について述べてきましたが、今回はもうひとつハロゲンヒーターについてお話ししたいと思います。ハロゲンヒーターはスイッチをONにすると目にもあざやかな赤い光を発生し、いかにも温かそうな電気コンロです。その表面はとても丈夫なトッププレートでおおわれています。この下にはハロゲンランプがあり、これが熱の源となっています。ハロゲンランプとは、微量量のハロゲンガスを封入した白熱電球であり、ハロゲンはヨウ素、シウ素、塩素、フッ素といった元素の総称です。ハロゲンガスの入った白熱電球=ハロゲンランプは寿命が長く、光量の大きな電球です。

## ハロゲンヒーターの構造



## ハロゲンヒーターの特徴

1. ガスのように燃焼ではないので、台所の空気を汚さない。(ガスの場合は、燃焼火力のうち約60%は台所の空気を温めていると言われている。)
2. 火力が強く、加熱効率が高い。200V電源でガスの3000kcal相当の火力、加熱効率は70%以上である。
3. トッププレートは調理後スイッチをOFFにしても急には冷えないので、料理の保温などに利用できる。国産鍋などが空のときは空炊きに注意。
4. 汚れてもさっと拭くだけで、簡単に掃除することができる。
5. 異常加熱防止装置など各種の安全装置を備えている。国産鍋底が上がっていると、その部分の空気の温度が上がリ、自動的にOFFになる。
6. 重く作中加熱部が赤熱するので、目で見分かれ、加熱しているという実感がもてる。(電磁調理器は赤くならない)

そして、このハロゲンヒーターにはどんな鍋が良いのか表にしてみました。

	使える鍋(適する鍋)	使えない鍋(適さない鍋)
大きさ	鍋底の平らな部分の大きさが、トッププレートの発熱部分の大きさと同じかやや大きめのもの。	鍋底の平らな部分の大きさが13cm以下のものや25cm以上のもの。
底の形	鍋底が平らで厚手の鍋が最適。鍋底の上がり角が1mm以下のもの。	鍋底の上がり角が1mm以上のもの。中華鍋のように鍋底が丸く、不安定なもの。
材質	ステンレス、鉄、銅などの金属性の厚手鍋。	土鍋、耐熱ホーロー以外のホーロー鍋、超耐熱ガラス以外のガラス鍋、打ち出し金鍋のような華手の金属鍋。

※ 最近のハロゲンヒーターは200Vですので、かなり強力です。どんな鍋が適当かよく矢張り使わないとたちまち変形してしまいますのでご注意ください。

さて、今回のミヤコメールはいかがでしたでしょうか。このところ、お茶づいていますので次回はお茶からはおはなし、寒い冬に備えておたいと思います。そしてその内容は日本を温める食べ物、モリモリ食べてカビ知らずで冬をのりきろう!にとりくんでみたいと思います。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欲しいと思っています。もしも続けて読んでみたいという方がいらしたら、下記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見えてお送り下さい。

from: **Miyaco** 宮崎製作所 ☎ 0256・64・2773(代) 〒959-12 新潟県熱市小池上通4 4852-8(熱小池工業団地)

希望 13