

南信州の茶(赤石銘茶)

南信州地域の茶の歴史

歴史書によると、400年以上も前から茶栽培が行われていたという記述があります。生産が本格的となったのは、こんにやく・養蚕が最盛期だった昭和30年代後半。この頃から商業的栽培がスタートしました。

現在は、高齢化が進むにつれ、生産者・栽培面積が減少傾向であり、ほとんどが地域内流通です。



南信州産茶の特徴

① 味わい

→ 山間地域のお茶特有の渋みとうまみの調和を感じる味

② 香り

→ 天竜川から立ちのぼる朝霧による爽快で清々しい香り

③ 浅蒸し茶

→ 軟らかい葉を活かした浅蒸し製法により、豊かな香りと透きとおるような薄黄緑色な水色

幻のお茶！？中井侍銘茶

中井侍銘茶とは、天龍村中井侍地区にある中井侍茶生産者組合で生産された茶を指します。

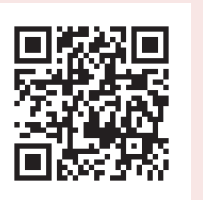
現在11軒の農家が平均斜度27度の急峻なほ場で農地・景観を維持・継承しながら栽培を続けています。

ほとんどが自家用で、市場にはほとんど出回らないため、「幻のお茶」と呼ぶ人もいます。

購入可能店舗・問い合わせ先等



天龍村HP



下伊那農業高等学校
instagram

Recipe NO.14

お茶パウンドケーキ

作成者：下伊那農業高等学校食品科学班

～ 作り方 ～

- ①室温に戻したバターをボールに入れ、クリーム状にする
- ②砂糖を加え、白っぽくなるまですり混ぜる
- ③ときほぐした卵を加え、よく混ぜる
- ④薄力粉、粉末茶、ベーキングパウダーを合わせてふるい、③に加え、ゴムべらで生地を底から返すようにして、混ぜ合わせる
- ⑤パウンド型にしたオーブンシートを敷き、生地を流し入れる
- ⑥180℃に予熱したオーブンで35～40分焼き、終わったら型から出して紙を付けたまま冷ます
- ⑦耐熱容器にホワイトチョコレートを小さく割り入れ、ラップをせずに600wで1分加熱し、溶かす。溶けたら粉末茶を加え混ぜ、ケーキの上にかけて固めたら完成！

● 材料(パウンド型1本分)

- ・バター 50g ・砂糖 75g ・卵 2個
- ・薄力粉 100g ・粉末茶 4g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1/2
- ・ホワイトチョコレート 40g
- ・粉末茶 小さじ1/2



Recipe NO.15

お茶スコーン

作成者：下伊那農業高等学校食品科学班

～ 作り方 ～

- ①バターをサイコロ状にカットする
- ②ボールに薄力粉、粉末茶、ベーキングパウダー、砂糖、お好みで塩少々を入れ、泡だて器で混ぜる(粉を振う手間を省けます)
- ③②の中に、バターを入れ、スクッパーなどで粉の中でバターをみじん切りにする。バターの固形がほぼなくなるまで切り混ぜる
- ④牛乳と溶き卵を合わせたものを注ぐ。軽く混ぜ、まな板の上に出し、手で素早く3～4回折りたたむ。
- ⑤厚さ2cmの円形に整え、8等分にカットする
- ⑥天板にオーブンシートを敷き、生地を並べる。残った卵液を刷毛で塗ると焼き目がつく
- ⑦200℃に熱したオーブンで、15～17分加熱し完成！

● 材料(8個分)

- ・バター 30g ・砂糖 17g
- ・薄力粉 125g ・粉末茶 5g
- ・ベーキングパウダー 8g
- ・卵(全卵) 1/2個 ・牛乳 60g

