

世界でも珍しい乳酸発酵させてつくる上勝阿波晩茶。四国の山奥にある小さな町、上勝町の農家が代々自家用として伝えてきたお茶です。茶摘みから袋詰めまで、そのほとんどが手作業で行われる『究極の手作りの味』をお楽しみください。



晩茶の楽しみ方

独特の香りとさわやかな酸味が特徴の上勝阿波晩茶。色は澄んだ黄金色です。緑茶に比べることもさっぱりとした味で、食事中にもびったり。ここでは晩茶を美味しく楽しむためのコツをご紹介します。

手作りの
極みの

上勝阿波晩茶

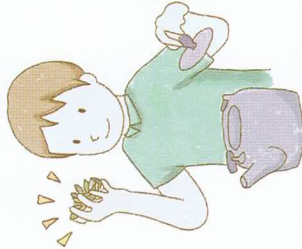
1 水が大切

晩茶を美味しく淹れるのに、一番大切なのは水。一番のおすすめは上勝の湧き水です。なかなか汲みに来られない。そんな人はミネラルウォーターで淹れてみてください。

ミネラルウォーターで淹れる時は硬度100以下の軟水を使いましょう。

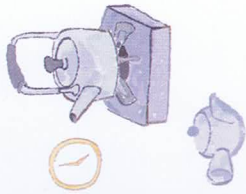


夏場は水出しもおすすめ。ポットに水を入れて、茶葉をそのままひと掴み入れて、一晩冷蔵庫に入れておけば完成。



2 茶葉の量

茶葉の量は急須で淹れる場合、4人で5gが目安。大きなやかんで作る場合はひと掴みくらい入れましょう。淹れ出したい時は多めに、好みに調節して下さい。



3 抽出時間

急須に沸騰したお湯を注いで、2〜3分待ちます。やかんを火にかけて煮出す方法もあります。時間はお好みで。

晩茶漬け

晩茶レシピ

材料

ご飯：お茶碗一杯分 握り寿司：ひとつまみ
梅干し：1個 晩茶：適量 ごま：適量
三つ葉：お好みで

食事をさっぱり締めたいなら晩茶漬け。二日酔いや体調の悪い時でもさらさら食べられます。雑やいくらなどお好みの具を乗せて、好みの晩茶漬けを作ってみてください。



お問い合わせ

TEL 090-2786-3531

上勝阿波晩茶協会

〒771-4503 上勝町大字生実字中野 70

製作 上勝町商工会

〒771-4501 徳島県勝浦郡上勝町大字福原字川北 62-2



1 摘む

6月から8月の中旬頃、成長して分厚くなった茶葉を手摘みで収穫する。収穫は年に一度だけ。木の根元から先端まですべての葉を摘み取ってしまおう。春の新芽を摘まないのは、やわらかい新芽では加工の段階でバラバラになり、葉の形が残らないから。成長した葉の栄養分が乳酸菌の活動を活発にする。茶の木の多くは山の斜面にあり、元々自生しているものがある。

茹で上がった茶葉はすぐに揉捻機という機械で擦る。金属製の円盤で茶葉を挟み込み、回転させることによって茶葉を傷つけ発酵しやすい状態にする。昔は木製の舟（ふね）と言われる道具を使って人力で行っていた。現在、晩茶製造の中で唯一機械を使う工程である。

3 擦る



擦った茶葉を桶に入れていく。杵で突いて、空気をしっかりと抜くことが大切である。これは乳酸菌が酸素のない状態を好み、発酵しやすいからである。大きな桶には 200kg 以上の茶葉を詰めることもある。殺菌作用がある芭蕉やシュロの葉を敷き、蓋をして重石に乗せる。最後に隙間から茹でた時の煮汁を注ぎ、空気を完全に抜く。茹で、擦り、漬ける作業は1日で行い、農家では一連の工程を「茶擦り」という。漬け込む期間は2週間から1ヶ月。この期間の違いも味や香りを決める要因である。

4 漬ける



摘んできた茶葉は長い時間保管しておくことで酸化が進んでしまうため、長くても3日以内には加工を行う。まず茶葉を沸騰した釜の中で茹でる。茹でることによって発酵の妨げになる雑菌を殺すことができる。茹で加減は茶葉の色の変化で判断し、長年の勘が頼り。出来上がりの味や香りを決める大切な工程である。茹で終わった汁は桶に漬け込む時に使うので捨てない。

2 茹でる



5 干す



桶出し後、すぐにムシロや寒冷紗などの上を広げて天日干しをする。水分が完全になくなるまで、時折茶葉をかき混ぜながら2〜3日かけて乾かす。途中で少しでも雨に濡れると商品にならないので天気が良いととすぐに屋根のあるところにしてしまう。神経を使う仕事である。

6 選別袋詰め



干し終わった茶葉の中から、茎や茶玉、つる草などを取り除く。茎は茎茶、粉になっているものはティーバッグに入れて販売する。出来上がった晩茶は茶葉そのままの形を残している。緑茶に比べてかさばるので大きな袋に詰めて販売される。