好きな紅茶 ティーバッグ・1イ固

(または2~3gの茶葉を お茶パックに入れたもの)

ほかには、ラップやスプーンも準備を

※ティーバッグが水を含むため、出来上がり分量は200cc以下になります。

水道水で作った水出し紅茶には保存料 が入っていないので、必要な量だけその都 度作り、遅くとも半日以内に飲みましょう。 容器はガラス製のものがお勧めです。

家庭でできる水出し紅茶のいれ方



1. グラスにティーバッグを入れ、 水を注ぎ、ふたをする。



2. ①を冷蔵庫に入れて1~2 時間置く。



3. 茶葉を静かに取り除く

今回は1時間で取り出 しました。ティーバッグ は苦みが出る場合もあ るので搾りません

Arranged Tea

スパイスの女王

「カルダモン」



(カルダモン風味のセパレートミルクティー。マハラニ=女王)

7K 200cc

【用意するもの】

- 上記の「用意するもの」 (茶葉の量は倍)
- カルダモンの実1個 ● ガムシロップ

- マドラー

①上記の水出しをする時に、カルダモンを軽くつ ぶして、さやごと茶葉に加えておく。

②茶葉とカルダモンを取 り除いた①にガムシロッ プを入れ、よく混ぜて氷を 入れた別のグラスに注ぐ。 マドラーなどで、牛乳を氷 にあてながら静かに注ぐ。



※シロップを使わない場合は分離しないので、普通に注ぐ。

ティー・ジュレップ

(ノンアルコールのティーカクテル。スノースタイルで)

【用意するもの】

- 上記の「用意するもの」 ミント
- 好みのカンキツ(レモン、ライム、スダチなど)
- ガムシロップ 氷 塩(グラスの飾り)



①茶葉を取り除いた水出 し紅茶にガムシロップを 入れよく混ぜる。

②グラスの縁をカンキツ の果汁で湿らせ、皿に載 せた塩の上に置いて回す。 ③②に手でたたき香りを 出したミントとカットした カンキツ、氷を入れて① を注ぎ、搾ったカンキツ の果汁を加える。

安全な水道水を使って

「水道の水をそのまま飲める国」は、世界196カ国※1の 中で11カ国※2。日本はこの数少ない国の一つです。世界的 にも「安心して飲める水」として知られる水道水を守るため、 松山市公営企業局は、国が定めた項目について、毎日の 検査から水源の調査まで行います。毎年、水道水質検査 計画と検査結果は松山市のホームページで公表しています。

※1外務省HP「世界と日本のデータを見る(令和5年3月20日時点)」、※2国土 交通省「令和4年版日本の水資源の現状」より。「そのまま飲めるが注意が必要」 な29カ国を除いてカウント。

ぴったりスイ すっきりとした味わいとのど越しが特徴の 出し紅茶」には、繊細な口当たり、軽めの味と食 感のスイーツがぴったりです。軽い酸味と甘み のある果物(薄くスライスしたリンゴ・キウイフル ーツ) や、ドライフルーツ(アンズ・サンザシ・イチ ジク・柚子やオレンジのピール)を試してみては。

家庭で簡単 水出し飲料

根付 やうまみ成分のテアニンが ながるというカフェイン、 まなスタイ 候風 化 な摂取で集中 ポ 紅茶には、 きました。 作 いた国では、 世界各国の紅茶を楽し 用の クェ 土に合 紅茶文化 ルの あ タンニンやカテ 紅 紅茶が生活に る ル 成分 その土地の 労回 たさま いつ 楽し 興 た 味

茶葉やティ う選択肢 在。 調整で れば 楽 が 茶と 基 カ バッグと水道水が も簡単 で 湯で 含ま É \oplus 分 季

楽し も」と考えています を引いたことがありませ かし むよ たら紅茶の うになってから風 お

学生時

茶の成

葉を使ったの た美しい茶液にな ż で十分です。 ムダウ

紅茶の

ますが、この方法なら透き诵 (白く濁る)こともあり

紅茶検定実行委員会主催「第一回紅茶検定」中上級 三原 久美さん

堂の選が方

私は毎日紅

水出しのストレートティーにおすすめの 茶葉は、セイロンティー。特にディンブラや ヌワラエリアなどスリランカ高地のものは、 すっきりとした味わいが特徴で、水出しに ぴったりです。アールグレーなどのフレーバーテ

ィーも繊細な味わいが楽 しめます。

また、ティーバッグは細 かな茶葉が入っているこ とが多く、水出しでも色と 味が出やすいので手軽で す。手摘みなどの大きな 茶葉の場合は、じっくり 時間をかけましょう。



右がティーバッグによく入っている大量生産の小さな 茶葉。手摘みの茶葉によっては左上ほどの大きさも。

【保存方法の基本】

- ●アルミ缶や陶器、ポリ 素材などで、光を通さな い密閉容器に入れる
- ●暗く湿度が低い場所 に置く

紅茶は、未開封なら2~3年ほど保存可能ですが、 高温・湿気・光に弱い食品です。「湿気が多い」「日 に当たる」「熱源に近い」場所での保存は避けまし ょう。冷蔵庫の中も、ほかの食材のにおいが吸着 する可能性があるため、避けた方がいいですね。開 封後は、なるべく早く飲み切ることも大事です。