

暮らしを 愉しむ

自宅にいなから豊橋を感じ、愉しみたい！そんな方向けに、2つのおうちアイテム「豊橋紅茶」と「デルフィニウム」をクローズアップし、その愉しみ方を紹介します。



豊橋紅茶を愉しむ

～紅茶でホッと一息～

一息つきたい時や普段使いに飲める豊橋紅茶。生産者の想いや、紅茶を愉しむポイント、茶葉を使ったオリジナル料理などを紹介します。



デルフィニウムを愉しむ

～癒やしの花で暮らしを彩る～

豊橋が日本一の生産量を誇る花「デルフィニウム」。デルフィニウムの栽培や、暮らしの中で愉しむアレンジ方法などを知り、花のある暮らしをしませんか。

ホッとした時間を過ごせる
暮らしの愉しみ方

私が取材しました
吉田 紗斗子さん



豊橋紅茶を愉しむ

～紅茶でホッと一息～

無農薬の茶葉を使った

こだわりの豊橋紅茶

以前は紅茶の製造が盛んだった豊橋。「紅茶の生産を復活させたい」との想いで立ち上がった、豊橋紅茶の立役者「ごとう製茶」さんにお話を伺いました。

「暮らしの中で紅茶＝癒やしの時間
を愉しんでほしい(後藤さん)」「雑味がないので
日本茶のように気軽に味わえますね(紗斗子さん)」手もみをする
ことで香りが
広がります

紗斗子 豊橋紅茶を知ったのは、市内の飲食店でたまたま紅茶を頼んだタイミングだったと思います。その時に、豊橋で紅茶を作っている農家さんがいるんだと驚きました。

紀生子 昭和30年代、豊橋は紅茶の産地だったんです。それを復活させたいと、無農薬・無化学肥料栽培のお茶の製造をする傍らで、紅茶の製造も始め、20年越しの思いが叶いました。そして、2015年には、国産紅茶グランプリで日本一に輝きました。

紗斗子 日本一！素晴らしい紅茶が、豊橋で作られているなんてびっくりです。香りや味わいが普通の紅茶と違うんですか？

元則 和紅茶(日本の紅茶)の中でも、雑味がないのが特徴ですね。2杯目を飲んでも嫌な苦みもないので、日本茶を飲むように気軽に味わうことができます。

紗斗子 紅茶の味をイメージしていたのですが、確かに、ほうじ茶?日本茶のような味でびっくり。食事の合間にも豊橋紅茶が合いそうなくらい。あと、淹れた時の香りも良いですね。

元則 香りも良いですし、紅茶の琥珀色も気に入っています。味と色、両方愉しめるのも豊橋紅茶の魅力のひとつですね。最近では、豊橋紅茶にハーブを入れたリアレンジを加えたりしていますよ。

紗斗子 紅茶にハーブって絶対合いますね。豊橋紅茶がシンプルな味わいなので、どんなハーブでも良いかも。

紀生子 自宅にたくさんのハーブが植えてあって、その成長を愉しみながら紅茶にも取り入れているんです。暮らしのちょっとした変化を愉しむことで、毎日の生活が豊かになります。

紗斗子 紅茶を通して、暮らしを愉しむって素敵です。

潤史 定期的にごこの工場で、手もみの紅茶づくり体験をやっています。参加したみなさん、この場所でゆったり過ごしているんです。茶畑や景色を見てボーッとしたりして。何気ない景色なのかもしれないですが、とても価値があることなんだと感じています。

profile

クラストコ
愉しみ方
アドバイザー

04



ごとう製茶さん

右から後藤元則さん(58歳)
潤史さん(31歳)紀生子さん(57歳)

1927年創業。元則さんは緑茶を、紀生子さんはハーブを、潤史さんは豊橋紅茶を担当。紀生子さんがデザインしたオシャレなパッケージが目を惹く「紅彩(50g/480円)」は、あぐりパーク食彩村などで販売中。

<http://www.gotou-seicha.com/>



豊橋紅茶を愉しむ3つのポイント



豊橋紅茶をじっくりと愉しむためのポイントを紹介します。



色

point 1

琥珀色の綺麗な色味

透明感溢れる琥珀色が豊橋紅茶の魅力。紅茶の蒸らし時間中に、薄い色から琥珀色になっていく過程を見るのも、淹れる楽しみのひとつ。



香

point 2

ほんのりとした香り

優しい香りが特徴の豊橋紅茶は、飲む前にまず、香りを愉しむのがオススメ。ほんのりとした香りをかぐだけで、リラックス効果も！



味

point 3

ハーブを添えてリラックス

そのままでも、もちろん、味に変化をつけて愉しむこともできる。豊橋紅茶と相性抜群のハーブを添えてゆっくり召し上がれ。



ごとう製茶さんが教える！

おいしい豊橋紅茶の淹れ方

気軽に愉しめる豊橋紅茶。よりおいしく飲める紅茶の淹れ方を教えてもらいました。

紅茶【1人分】



① ティースプーンに山盛り1杯半の茶葉を入れる。



② 250ccの沸騰したお湯を注ぎ入れる。

軽くかき混ぜてから紅茶を淹れよう



③ 3分ほど待ち、温めたコップまたはポットに茶こしを乗せて、最後の一滴まで淹れる。

紅茶の茶葉を使った オリジナル料理

飲む以外に「食べる」ことができるのも豊橋紅茶ならではの。紀生子さん直伝の茶葉を無駄なく使える料理の数々を紹介します。

ぜひお試し
くださいね。



用意するもの | 濃いめに出した冷たい豊橋紅茶



細かく刻むと
風味が増します

紅茶めし

米を水の代わりに紅茶で炊く。炊き上がりに細かく刻んだ使用済みの茶殻を混ぜる。茶葉をまぶしてもよし。



和菓子は豊橋紅茶に
ピッタリのお菓子です

紅茶団子

米粉や片栗粉などを混ぜ合わせた紅茶団子。仕上げには、細かく刻んだ茶葉をさらりとふりかけるのがポイント。



柑橘系と紅茶は
相性ぴったりです！

紅茶のパウンドケーキ

豆乳や甜菜(てんさい)糖などを使った身体に優しいパウンドケーキ。甘夏ピールをトッピングすることで風味もアップ。



噛めば噛むほど
紅茶の香りが広がります

紅茶クラッカー

小麦粉・なたね油・塩・紅茶のみで作ったシンプルなクラッカー。生地の中には細かく刻んだ茶葉をたっぷり。