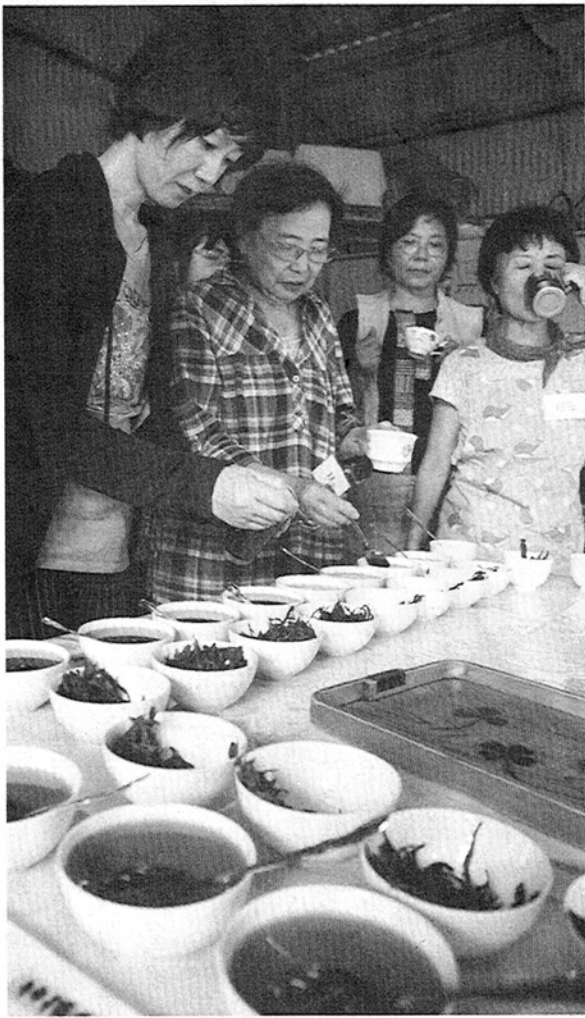


復活の「豊橋紅茶」興味津々

手もみならでは 味わいにも個性 丹精込め7時間作業

後藤さん講師に体験会



互いの紅茶を試飲する参加者＝豊橋市のごとう製茶で

・豊橋市内でかつて「紅茶」を復活させた「う製茶」で20日、女子16人が豊橋紅茶作りを体験した。
作られていた「豊橋 同市小島町の「ことう製茶」で20日、女子16人が豊橋紅茶作りを体験した。市北部地区市民館

豊橋紅茶は昭和30

が行う講座「豊橋百農人と友達になろう！」の二環。豊橋百農人の茶農人で、ごとう製茶3代目の後藤元則さん(58)と息子の潤史さん(31)が講師を務めた。

年代、アサリ漁の閑散期に漁師たちが副業で国産紅茶を生産したのが始まり。壊滅していた紅茶を2007(平成19)年、元則さんが復活させた。

昨年10月には、国産紅茶グランプリで全国から出品された70品以上の中で日本1を獲得した。この日は、農園で

作った無農薬栽培のアサツユの緑茶茶葉を使用。参加者は1時間ほど茶葉を手もみしたのち、発酵や香りを出す乾燥など約7時間の作業を体

験した。各自が作った紅茶はその場で互いに試飲。「これは渋い」などと味を確かめ、違いに驚いていた。市内の会社員鳥居

裕子さん(43)は「もう少し渋みを出したかった。それぞれ個性が出ているのは手もみならでは」と感心した様子だった。(飯塚雪)