

# 霧島の天然水 便り

Vol.5

## 「紅茶との相性」

ミネラルウォーターに関する様々なトピックスについて専門家にインタビュ。シリーズ第5回目は紅茶の専門家にミネラルウォーターで抽出した紅茶の味わいについてお聞きしました。

「紅茶を淹れる時には何を気をつけようか？」

「紅茶は世界中で一番多く飲まれている嗜好性飲料の一つであり、インド、スリランカ、中国、アフリカ、インドネシアなど様々な産地で栽培され、緑茶より発酵の分だけ工程が多いためバリエーションが多彩です。様々な種類の茶葉の特長をいかに引き出すかが重要です。香り、コク感、渋味をどのように引き出すかは水の性質と茶葉の量と抽出時間が関係します。紅茶の淹れ方は英国王立化学協会の方法、ISO3103で決められているテイステイングの方法、日本紅茶協会が推奨しているゴールドエンルーなどが色々あります。正解はありませんが、一杯当たり2〜3g程度の茶葉を温めたポットに入れ、150〜160ccの沸騰したての熱湯を注ぎ、2分半〜4分程度蒸らすのが良いでしょう。」

### ■紅茶の味わいと色

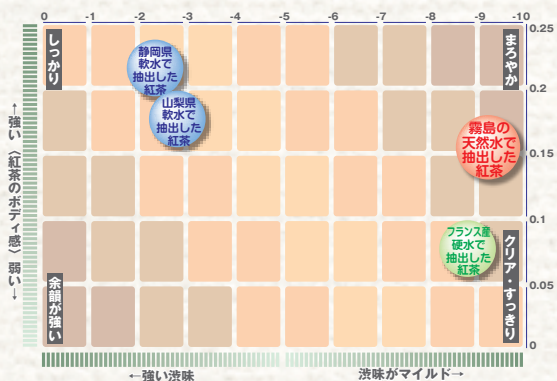
「同じ茶葉・同条件で4種類のミネラルウォーターを使用して抽出した紅茶をテイステイングしていただきましたが、味わいはいかがだったでしょうか？」

「一般的に紅茶には軟水が良いと言われていますが、一概にそうとは言えません。紅茶文化の発祥の地であるロンドンの水道の硬度は100〜300程度です。イギリス人が好むようなミルクティーなどに合うアッサムなどのしつかりとしたボディがある紅茶はやはりこれくらいの硬度である〈霧島の天然水〉で抽出した方が味がまろやかにバランスが良いですね。一方、ダイリンファーストフラッシュのような繊細な味の紅茶は軟水が適しているでしょう。」

「色に差がありましたか？」

「紅茶カップが白いものが多いのは色を楽しむ為で、抽出液の色はとも大切なです。〈霧島の天然水〉で抽出した紅茶はしつかりとした赤茶色で紅茶らしい「紅い」色が際立ちます。国内の軟水で抽出した紅茶は透明感はあるのですが、薄い茶色です。フランス産の硬水で抽出したものの色あいは赤味掛かっています。少し薄いですが、ストレートで飲む場合は多少色が茶色でも薄くても良いのですが、ミルクティーにする時は紅茶の赤色が少ないと沈んだ色合いになってしまいます。」

「思った以上に紅茶の味わいと色は抽出する水によって変わる事は驚きでした。最高の一杯で優雅なひと時を!!」



### 今回の案内人 森本亜理佐

日本紅茶協会認定のティーインストラクター。英国での生活の中で紅茶に親しむようになり、紅茶専門店での販売や紅茶セミナーの講師などを務めるようになる。紅茶に関する雑誌記事などの執筆も行っている。



霧島の天然水

山梨県の軟水

静岡県の軟水

フランス産の硬水

同じ茶葉・同条件で4種類の水  
（上から霧島の天然水、山梨県の軟水、  
静岡県の軟水、フランス産の硬水）で  
抽出した紅茶。



同じ茶葉・同条件で4種類の水を使い抽出後、味覚センサーで測定したデータ