

(第3種郵便物認可)

「豊橋紅茶」おいしい

農家団体
初ツアー

茶葉手もみなど体験

優れた作物の栽培と普及を目指す農家でつくる団体「豊橋百農人」は二十八日、「豊橋百農人まるごと体験ツアー」を初めて開いた。尾張旭市観光協会の十人が、豊橋市の「ごとう製茶」で、紅茶作り体験をした。

参加者は前日に摘まれた茶葉をざるの中で手もみ。「これで発酵するの」「泡が出てきた」と楽しみながら一時間ほど作業をした。もむうちに紅色になり始めた茶葉を、ぬれたタオルに包み約三十五

度にして二時間発酵を待った。

豊橋百農人会員の後藤元則さん(五〇)が代表を務める「ごとう製茶」では、化学肥料を使わず緑茶を年間五ト

生産している。さらに茶をもむ新機械を導入した二〇〇七年から、約五十年前に途絶えた豊橋紅茶の復活を目指して、紅茶生産を開始。今年は百五



茶葉をもんで紅茶を作る参加者ら
—豊橋市小島町のごとう製茶で—

十キを出荷し、市内のカフェでも取り扱われる。後藤さんは「紅茶は誰でも作れる。自分でもんだお茶が緑から紅色に変わる感動を伝えたい」と話す。

参加者は発酵を待つ間、ジュニア野菜ソムリエの中神明子さんが地元産の食材でつくった「豊橋百農人弁当」を堪能。出来上がった紅茶も飲んで味わった。

豊橋百農人の河合浩樹代表(四八)は「豊橋が農業の街だとアピールしたい。今後も体験ツアーを実施していきたい」と話していた。

(石屋法道)