

復活した豊橋紅茶の魅力満喫

尾張旭市観光協会の会員ら

茶もみや乾燥作業

体験も学ぶ 農業も 製茶の とう農 東三河

業や特産品の解説も行った。が昭和30年代に盛んで、紅茶専用の製茶工場が設置されるほどで輸出

を行っていた。その後は衰退したが、3年前に後藤代表が復活を決意。今では豊橋市の6店の喫茶店で味わえる。観光協会の赤川和夫会長は「地域の特産品を生かしたまちづくりの参考になった」と話していた。(竹下貴信)

豊橋紅茶ってなあに。尾張旭市観光協会の会員12人が28日、豊橋市小島町のことう製茶を訪れ、豊橋紅茶の製茶体験を行い、茶もみや乾燥作業を行った。

の指導で、観光協会の会員らが作業を行った。参加者たちは、茶葉から水分を抜く手もみをはじめ、ホットプレートを使った乾燥作業などを行い、最後にくきたての葉を使って紅茶を味わった。

豊橋の農業の魅力を感してもらいながら豊橋紅茶を知ってもらおうと、豊橋、田原地区の農業者グループ「豊橋百農人」(河合浩樹会長)が企画。同グループの会員で、豊橋紅茶の復活に取り組んでいる後藤製茶の後藤元則代表

後藤代表によれば、茶葉づくりは初めての人も簡単にできるといい、参加者たちは見事な紅茶をつくりあげた。昼食には地元食材をふんだんに使った弁当を用意。東三河の農



製茶の体験をする尾張旭市観光協会の会員たち＝豊橋市小島町のことう製茶で