

こんにちは。きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）です。  
めっきり寒くなり本格的な冬を感じる今日この頃。いかがお過ごしでしょうか。  
私たちは、おいしい給食&ほんとうの食育をめざして活動しています。

このメルマガは、私たちの活動や奈良県内の給食をめぐる状況をお知らせしたく、  
今までの活動の中で連絡先を交換させていただいた方を中心にお送りしています。  
メルマガ解除をご希望の方は、お手数ですが、  
oishiikyusyoku@gmail.com まで解除希望の旨をお書き添えの上ご連絡ください。

■ ■ もくじ ■ ■

1 こども和紅茶マスターになろう！第5回開催報告

■ 1 ■ こども和紅茶マスターになろう！第5回開催報告

12月4日（日）、5日（月）に開催される「第15回全国地紅茶サミット in 奈良」の関連イベントとして、「奈良では」のこどもティーパーティ『こども和紅茶マスターになろう！』と題した全6回のプログラムを開催しています。9月農とお茶のお話、茶摘み&紅茶の加工体験、10月葛菓子づくり、こども会議に続いて、11月は紅茶の淹れ方・楽しみ方を学習しました。

※「第15回全国地紅茶サミット in 奈良」 <http://nara-jikocha.net/>

全国の地紅茶飲み比べ、シンポジウムなど当日参加できますので、ぜひ。

11月20日（日）、講師に紅茶研究家の磯淵猛さんをお招きし、紅茶のお話と楽しみ方を教えていただきました。

紅茶の一番の良いところは人と人をつなげる役目をするところです。例えば大人はコーヒーやお酒を介して人と交流することがありますが、そういう時こどもたちはその輪には入れません。紅茶を介した交流では、こどもから大人までみんな対等に同じテーブルにつきコミュニケーションすることができます。また、美味しい紅茶とお菓子がその輪にあることで、ほっと和んで心を開いて話をするきっかけになります。紅茶の楽しみ方とは、紅茶に詳しくなるとか、「こうしなければいけない」というようなことではなく、いかに人と心を開いてコミュニケーション

ョンできるか、人を思いやる気持ちで紅茶を淹れたり会話をしたりできるか、そういうところにあるのだとお話してくださいました。さらには、こどもたちが3か月かけて体験してきたように、茶畑でお茶を育て摘み取るところから、私たちの手元に届くまでのつながりを感じながら紅茶を淹れ、飲むことができれば素敵ですよ。

実習では美味しい紅茶の淹れ方を習いました。ポイントはお湯の温度！やかんにたっぷりのお湯を沸かし、沸騰する直前で火を止めます。沸騰してしまうと水の中の空気が抜けてしまうので、その直前の95℃くらいがベスト。ポットに紅茶の葉を入れお湯を注いだときに、水の中の空気が茶葉に付着しその浮力で対流が起こる（ジャンピング）、そうすると味、水色（すいしょく＝茶の色）、香りともに文句なしの紅茶になるので、水の中に空気のある状態のお湯で淹れることが大切なのだそうです。

紅茶を飲んだこどもたちは「おいしい」「にがくない」という子もいれば、「やっぱりしぶい」という子も。今回は低温殺菌牛乳も用意しミルクティーも試してみました。牛乳の味に敏感に反応し「この牛乳、味が無い」という子が。一般的な牛乳は120℃2秒といった高温殺菌されているのですが、今回使った牛乳は65℃30分の低温殺菌牛乳。低温殺菌だと牛乳の中のたんぱく質が（単純にいうと）焦げていないので「焦げ」の味がしないのだそうです。コーヒーは豆を焦がしてつくるけど紅茶は葉を焦がさない。牛乳も焦げていないものを使わないと、本当の美味しいミルクティーとは言えないんですよ、という磯淵さんのお話をお聞きしながら、こどもたちの舌の確かさにびっくりでした。

紅茶の良いところとして、体に良いということも学び（止血作用、風邪予防、腸を整える作用、骨を強くする作用、油物を食べたとき口の中をさっぱりさせる作用などなど）、家族に美味しい紅茶を淹れてあげるという宿題もいただきました。

その後は、いよいよ本番を迎えるティーパーティの準備をグループに分かれて行いました。わくわく、ドキドキ、おもてなしの心でお客様をお迎えします。

---

●来月もお楽しみに♪●

メルマガ発信元：きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）

E-mail：oishiikyusyoku@gmail.com

facebook：https://www.facebook.com/oishiikyusyoku

事務局：生活協同組合コープ自然派奈良内（奈良市今市町40-1）

---