

紅茶を美味しく入れて、
おうちでアフタヌーンティー

1.英国紅茶の歴史ダイジェスト

～紅茶好きの4人の女性を通して紅茶の歴史を見てみよう～

1646年頃 アジアからスパイスとともにイギリスに茶が入る

1662年 英国王チャールズ2世の許へポルトガルの皇女**キャサリン**が膨大な持参金とともに輿入れ。その持参金の中に茶や砂糖などがあつた。当時は茶も砂糖も非常に貴重なものだったので、お茶好きのキャサリンの影響で、高価な茶に高価な砂糖を加えて飲む贅沢な飲み方が宮廷を中心に流行した。

1702年 **アン女王**即位。自分専用の洋梨形のポット(Queen Ann Style)を作らせ、執務中もはなさなかつた。シノワズリ(東洋趣味)の流行。

19C中頃 **ヴィクトリア女王**が、労働意欲をかきたて、産業を盛んにする為にアルコールよりもお茶をすすめ、一般庶民階級にまで紅茶が定着していき、広く愛され、英国紅茶文化が華咲く。

1840年頃 第7代ベッドフォード公爵夫人**アンナマリア**が、夕食までの空腹に耐えかねて、5時頃にお茶を入れさせたのが**アフタヌーンティー**の始まり



2.美味しい紅茶の条件

1. カップに注いだときの**水色**に明るく冴えがあること
2. 口に含んだときには、優雅な**香り**がすること
3. 渋みは強いけれども、**爽快感**がなければならない
4. 味に**コク**がある
5. **喉通し**がよい（飲んだあと、口の中に爽快感が伴い、さっぱりした感じ

3.世界3大銘茶を試飲してみよう！

紅茶	原産国	試飲
ウバ	スリランカ	茶葉： 水色： 香り： 味：
ダージリン	インド	茶葉： 水色： 香り： 味：
キーモン	中国（安徽省）	茶葉： 水色： 香り： 味：

4.美味しい紅茶の入れ方 ～ゴールデンルール～

4つの
ポイント！

1. 紅茶はティーポットを使っています。
ポットはあらかじめ温めておきます。底部はマットやコースターで保温します。
2. 茶葉の量はティースプーンではかります。
茶葉の量は1杯につきティースプーン1杯です。（細かい葉は軽く、大きめの葉は山盛り）=3g
3. お湯は沸騰している熱湯を使います。
紅茶を入れる水は汲みたての新鮮な水道水を使用し、100°Cに沸騰した熱湯を使います。
1杯=150ml
4. 茶葉を蒸らす時間は砂時計などで正確に計ります。
ポットの蓋をし3分程度（茶葉が細かければ短め、大きければ長め）蒸らし、十分にジャンピングさせます。



カップに注ぐときは最後の一滴(ゴールドドロップ)まで注ぎます。

※このときにティーポットを2個用意し、カップの代わりにもう1つのポットへ注ぎきるようにすると、紅茶が濃さが均一になり、廻し注ぎの必要がなく、また時間が経ってもポットの紅茶が出過ぎないので便利です。

ポット to ポット

◆アイ스티ーの入れ方（オンザロック方式）

1. 2倍の濃さのホットティーを作ります。

2倍の濃さ → 茶葉の量を2倍にするのではなく、グラスの氷が解けることを考慮してお湯の量を半分にする
（但し、2杯位の時は水が少なすぎるので、茶葉を2倍にする）

2. 蒸らし時間を少なめにします。

蒸らす時間は**2分**程度 → ホットティーよりもタンニンの抽出を控えるため
（クリームダウンを起こしにくくするため）
→ 紅茶が白く濁ること

3. 口もとまでいっぱい氷の入ったグラスに、紅茶を注ぎ**急激に冷や**します。

- ・氷は細かく砕いた方がいい → 表面積を大きくすることで急冷するので。
- ・ゴールドドロップを入れ切らない → 一番成分が詰まっているのでクリームダウンを起こしやすい

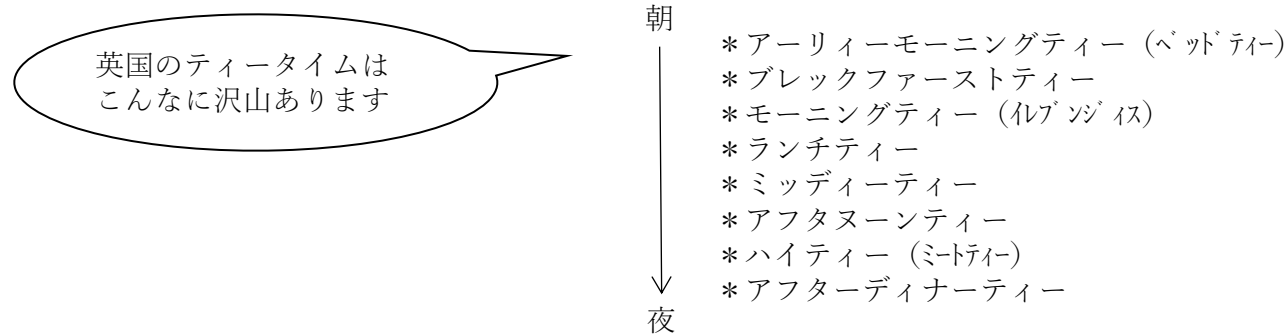
* 茶葉を選ぶ …… タンニンの含有量の少ない茶葉

* 甘みをつける場合は、2倍以上の甘さをつける

5. ティーパーティーの開き方

「アフタヌーンティー」は「社交を目的とした特定の日の午後4時頃に始まる最も優雅で豪華なお茶の時間」

第7代ベッドフォード公爵夫人アンナマリアが、朝晩2食の生活だったので、夕食までの空腹に耐えかねて5時頃にお茶を入れさせ、のちに友人を招いて軽食とともにおしゃべりを楽しんだのがアフタヌーンティーの始まり。これが上流階級に広まり、習慣になっていく。



◆ ビクトリアンティーの基本的な考え

1. ティーは正しく入れなければならない
2. ティーの食べ物 (お茶うけ) は豪華であること (×高価 ○沢山)
3. ティーのテーブルセッティングを優雅にセンスよくすること



◆アフタヌーンティーのテーブルセッティング

【場所】 サロン、庭先、テラスなど。食堂は食事をする場所なので使用しない

ティーカップ&ソーサー	口が広く浅いティーカップで内側が白いもの。 水色がきれいに見え、香りも良い。
ティースプーン	コーヒースプーンより一回り大きめのもの
ティーポット	陶磁器製や銀製など ぽっちゃりした形のポットが良い。
ミルクピッチャー &シュガーポット	セットで揃えると良いが、白や銀なら何でもあう ミルクピッチャーは液だれを防ぐ為何か下に敷くと良い
ティースタンド&ケーキ皿	ケーキ用のお菓子のスタンド。 3段の場合、伝統的な置き方は下からサンドウィッチ、スコーン、焼き菓子 立体感があり華やかになる。少ないスペースですむ。
テーブルクロス	無地のクロスの上にレースやオーガンジーのクロスを重ねると良い。
ナプキン	小型のハンカチサイズのもの
花	1輪でもよいので用意しましょう。 花粉や実の落ちない、香りの強くないもの。
メニュー	甘いものが主体でたっぷり用意するのがマナー。 お菓子類は初めから全て出しておいて良い。 手作りがあればなお良い。 ビスケット、ケーキ、スコーン、サンドイッチなど



6.ティー&フードペアリング

どの紅茶に、どのフードが合うのかは、人それぞれの嗜好なので、
ここでお伝えするのは、あくまでも参考です。
これを機に、色んなペアリングにチャレンジして、ご自分の好みをみつけてください。

◆ペアリングの考え方

①フードの香り・味（酸味や甘さ、脂肪分等）はどうか？

- | | | |
|------------------|---|--------------|
| ■糖分・バターが多い濃厚なお菓子 | ⇔ | 香味の強い紅茶 |
| ■優しい味のお菓子 | ⇔ | 軽くさっぱりとした紅茶 |
| ■油分が多いお菓子 | ⇔ | 適度な渋みの紅茶 |
| ■酸味のあるお菓子 | ⇔ | スッキリとした香味の紅茶 |

②ストレートティーなのか、ミルクティーなのか。

- ストレートが合う紅茶は、和菓子にもおすすめ → 互いの味をひきたてている(引き立て合ってるか)
- バターやクリームが多いものはミルクティーがおすすめ → 口の中で調和しているかどうか。

<参考>紅茶とスイーツのペアリング

紅茶	相性のよいタイプ	ミルク
★ ダーズリン	1st：和菓子類、スポンジ系（軽やかな味） 2nt：パイ類、バター系（しっかりした味） オートムナル：和菓子類、クリーム系（優しい味）	
アッサム	焼き菓子類、バター系（濃厚な味）	○
ウバ	焼き菓子類、バター系（濃厚な味）	○
ニルギリ	何にでも合わせやすい フルーツ系（軽やかな味）	
★ ディンブラ	焼き菓子類、クリーム系（しっかりした味）	○
ヌワラエリヤ	和菓子類、クリーム系（優しい味）	
キーマン	中華菓子類、和菓子類（はっきりした味）	
ケニア	焼き菓子類、チョコレート系（しっかりした味）	○
★ ジャワ	何にでも合わせやすい スパイス系（はっきりした味）	

