

琉球紅茶のお話し

沖縄だからこそ生まれた紅茶

1958年。沖縄でアッサム種の木を植え茶畑を作り、紅茶の製造を試みた記録がありました。国内での紅茶栽培に最高の条件を満たした沖縄の環境は、本場スリランカで「神様しかつかれない」といわれた赤土の強酸性土壌と、豊かな太陽の恵みが生み出す紫外線を有していたのです。そして、この時代に沖縄産紅茶は海を渡りロンドンまで出荷された記録があります。

2000年、約40年前につくられた茶畑から採れた茶葉を原料にした紅茶づくりをスタートさせました。そうした中で、ついに幻ともいわれる原料に出合いました。国産優良紅茶品種で農林一号の「べにほまれ」。それは、国産紅茶品種の中で唯一、過去に海外での受賞歴のある最高級茶葉です。紅茶栽培に最適な土地で沖縄の人々の手を加え、苗を復活させ、より確かな品質の国産紅茶づくりに取り組んでいます。

琉球王朝時代に武器を持たず大国と交易し独自の航海技術を磨いた大航海時代、知恵と勇気で世界中の海を渡った琉球の人々に思いを寄せ、紅茶という商品が沖縄に根を下ろし、世界の人々にその豊かな味と香り、そして安らぎをもたらすひとしづくに夢を託し、「琉球紅茶」と名付けました。



株式会社 沖縄ティーファクトリー

〒904-1106 沖縄県うるま市石川2313-3 舞天館2F

TEL.098-965-4767 FAX.098-965-4768

e-mail:okitea@okitea.com

<http://www.okitea.com>

琉球紅茶

日本の紅茶が沖縄で新しい夢を語り始めました

沖縄の土地、気候、歴史が生んだピュアでハイクオリティな国産紅茶

茶葉

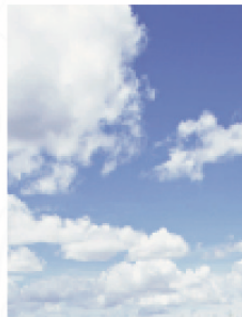


アッサム種の茶葉は大きく、日光の影響を受け苦味成分が増えるため、発酵させて苦味をうまみに変える製法の完全発酵茶である紅茶に向く品種です。紅茶の生産国スリランカでは、紅茶の木を植え茶畑をつくることを「親子・孫の代まで続く財産」といい伝えられています。その茶木からは約100年もの間、新芽の恵みをもたらしてくれます。琉球紅茶は「国産優良紅茶品種」を原料として使っています。



〈茶木の品種の違い〉
■左側の木
紅茶に向くアッサム種の茶木。葉は肉厚で大きく、大木に育ちます。
■右側の木
緑茶に向く中国種の茶木。葉は小さく重なり合い、低木で藪状になります。

太陽



沖縄は国内で最も紫外線が強い地域です。太陽の強い紫外線をたっぷり浴びて育つアッサム種の紅茶用に管理された大きな茶葉は、タンニンをたくさん生み出します。

土



作物の栽培には不向きといわれる赤土の酸性土壌ですが、スリランカでは「赤土は神様しか作れない土」といわれるほど紅茶栽培に適しています。やせた赤土に作られた茶畑はゆっくりと成長するため紫外線をたくさんあびて香り高い紅茶に必要な成分を作ります。

緯度

アッサム種が育つのは北緯29度まで。沖縄は北緯26度で、国内で唯一、自然な環境下でアッサム種の茶畑が作れる本格的な紅茶の生産に適した場所だったのです。



金芽”ゴールデンチップ”をたっぷり含んだ
沖縄県産の安心で安全な茶葉を手摘みし
独自製法で最高の風味と香りを生み出しました

琉球紅茶の味・色・香

ティーカップの中のしっかりとした色、
その味わいは、深くまわる香り、心地よいタンニンの刺激、すっきりとした後味、
のどをうるおした後は、再び香りの余韻が戻ります。
お湯を通し、茶の葉のあたりに戻った茶葉はしっかりと肉厚で
嬉しいことに一煎・三煎目もおいしくいただけます。
お砂糖・ミルクとも相性がよく、英国風にミルクティーとしてもお楽しみいただけます。

