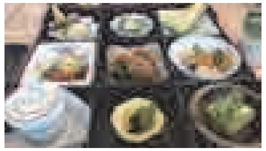
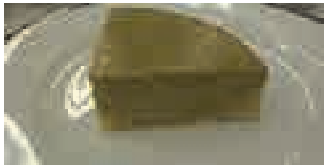
氷茶葉を用いた新規レシピの開発

氷茶葉との出会い

入間市は狭山茶の産地で、茶葉を使用した料理や菓子を提供するレストランもあります。入間市にある株式会社ハンダは、茶葉の製造販売を行う企業ですが、近年、特殊製法による緑茶〝氷茶葉〟の製造を行ったことから、レシピの開発を依頼されました。写真は、入間市の博物館見学の際に試食した、株式会社ハンダの茶葉を使用したお弁当です。

そこで、環境にやさしく、成分の損失を抑制した〝食べられるお茶〟に興味を持ち、卒業研究のテーマとしていました。茶葉を使用した菓子や料理を多く見かけますが、氷茶葉は、鮮やかな緑色でペースト状であるうえ、その製法の特徴から苦味がなく、旨みがあります。粉末やリーフ状の茶葉とは異なるため、その扱いも、使用する分量の適量も検討をしなくてはなりません。





皆様に喜んでいただきたい

試行錯誤をしながら、氷茶葉の色と、風味を生かしマフィン、チーズケーキ、クッキーなど、緑美しく、風味の良い菓子ができました。茶葉の生産者の方々や依頼者の株式会社ハンダの方々に喜んでいただけるようなレシピ開発をし、地域の活性化に少しでも役立てればと取り組みました。

プロジェクト概要

●テーマ

氷茶葉を用いた新規レシピを開発する。

●パートナー

株式会社　ハンダ

●担当教員

小口 悦子 教授

（現代生活学部生活デザイン学科）

●実施期間

平成27年4月～平成28年3月