岡山市・ノートルダム清心女子大付属小６年

吉金杏菜さん

まるわかり！高梁紅茶新聞

まるわかり！高梁紅茶新聞

発行日 令和元年八月二十日 発行者 小六A組 吉金杏菜

高梁紅茶とは？

皆さんは高梁紅茶を知っていますか？

高梁紅茶とは、最近の高梁紅茶を紹介します。

高梁紅茶とは、高梁の茶畑産を利用して、昔からお茶が発達されていました。その高梁の茶畑から茶葉を摘んで、茶葉を使った高梁紅茶を作ります。

高梁紅茶は、高梁の茶畑産を利用して、昔からお茶が発達されていました。その高梁の茶畑から茶葉を摘んで、茶葉を使った高梁紅茶を作ります。

高梁の茶畑

高梁紅茶ができるまで

高梁紅茶は次の五工程で作られています。

一 茶摘み

茶葉の新芽一枚二葉を手で摘み取る。

二 香凋（ちょう）

茶葉を柔げて水分を約六十％にする。

三 揉捻

手で手揉ー四十分間でいいにもも。

四 発酵

温度摂氏五十五度以上湿度二十五ー三十度の状態で六十ー八十分酵素する。

五 乾燥

発酵が終わった茶葉を乾燥する。

高梁紅茶の完成

高梁紅茶をもっと知るために

茶摘み

高梁紅茶の茶畑

高梁紅茶（リーフ）

高梁紅茶（ティーバッグ）

知ってる？高梁紅茶

高梁紅茶とは、高梁の茶畑産を利用して、昔からお茶が発達されていました。その高梁の茶畑から茶葉を摘んで、茶葉を使った高梁紅茶を作ります。

高梁紅茶は