

狭山茶コラム



「味と香り」の狭山茶

昔から日本人になじみの深いお茶。栽培地は全国各地に広がりますが、中でも狭山茶は「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」とうたわれるように、日本三大銘茶のひとつとして知られています。

お茶はもともと温暖な場所に生息する樹木なので、寒さが苦手。ほかのお茶の産地よりも冷涼な土地にある狭山茶産地は、品種改良を重ね、寒さに強く、厳しい条件の下でも育つ肉厚の茶葉を育ててきました。冬の間は茶樹を十分に休ませることができるため、甘く濃厚でコクのあるお茶になるのです。

また、狭山茶の魅力は、独特の加工法「狭山火入れ」によって生まれる力強い味わいと香ばしさにあります。「狭山火入れ」とは、お茶の仕上げ段階で、長時間じっくりと丁寧に乾燥（火入れ）することにより、香りを持続させ、まろやかな風味と喉ごしを向上させる技術です。

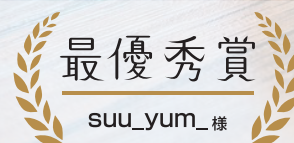
味と香りの狭山茶をぜひお楽しみください。



このレシピ集では、埼玉県主催の狭山茶スイーツレシピコンテスト 2022 入賞作品を紹介しています。コンテストには 89 作品が寄せられ、厳正な審査が行われました。

令和5年2月発行 作成(株)スコープ 監修:埼玉県農林部生産振興課

狭山茶 スイーツレシピ コンテスト 2022



狭山茶スコーンの クリスマスツリー

詳細は次ページ

煎茶はスイーツにもぴったり！ いつものティータイム、 その日の気分で煎茶を取り入れてみて！

近頃は美味しいスイーツがたくさん！お家でティータイムを楽しむ方も多いと思います。そんなとき、どんな飲み物をスイーツと一緒に楽しみますか？

飲み物の風味やバランスに合わせてスイーツを選ぶと、より美味しく楽しむことができますよね。いわゆる、お茶とスイーツのペアリングです。お茶には多くの種類があり、それぞれに特徴があります。たとえば緑茶のひとつである煎茶は、茶葉を蒸すことで発酵を止め、何段階にも分けて揉みながら乾燥させて作られます。爽やかな香りと甘み・渋み・苦味のバランスを楽しめるお茶です。煎茶には、チョコレートのような濃厚な味わい

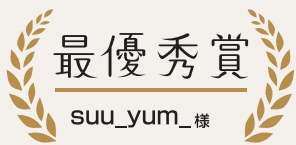
のものや、生クリームやバターの効いた生菓子との相性がぴったり。煎茶の爽やかな苦味や渋味が、お口の中をすっきりさせてくれます。

さらに、お茶は甘いものと一緒に飲むことで、お茶に含まれる成分により、糖やコレステロールの吸収を抑えて、体内への刺激を緩やかにしてくれます。

いつものティータイム、コーヒーから、煎茶に変えてみるだけで、違った楽しみ方ができますよ！お気に入りの茶器を見つけて、テーブルも華やかに！「お茶を淹れる」時間もまるごと、味わってみてはいかがでしょうか？

狭山茶スイーツレシピ
コンテスト 2022 審査委員
管理栄養士・フードコーディネーター
斉藤 成海さん





狭山茶スコーンのクリスマスツリー

■材料 (直径6cmの丸型4個分)

<狭山茶スコーン> 薄力粉…100g★ ベーキングパウダー…4g★ 狭山茶パウダー…4g★ 三温糖…20g★ 塩…ひとつまみ★ バター…25g 溶き卵…15g 牛乳…30g <狭山茶クリーム> 狭山茶パウダー…3g 三温糖…15g 生クリーム…100cc <仕上げ> いちご…5~6粒 粉砂糖…適量

■作り方

<準備> ・バターを1cm角に切り、よく冷やしておく・溶き卵・牛乳は合わせて、直前まで冷蔵庫で冷やしておく・天板にクッキングシートを敷いておく・オープンを200℃に予熱しておく
<狭山茶スコーン> ①★の粉類を泡立て器で混ぜ、ふるう ②1に冷やしておいたバターを加え、フードプロセッサーで混ぜる・粉チーズ状になるまで目安・フードプロセッサーを使わない場合: ゴムベラ等でバターを切る→指先を擦り合わせてぼろぼろにしていく ③合わせておいた牛乳・卵を加え、ゴムベラでさっくり混ぜる・練らずに、「刻む」イメージで全体を馴染ませる・少し粉が残っているくらいで止める ④手で押しながらまとめていく・残った粉類を折り込むように3回程度 ⑤打粉をしたまな板にのせ、めん棒でのばす→半分たたむを3回繰り返す ⑥半分にたたんで2cm程度の厚さにのばし、型で抜いて天板に並べる・断面は触らないように注意 ⑦溶き卵(分量外)をはけで塗り、200℃で15分焼く ⑧美味しそうな焼き色がついたら、クーラーで冷ます



<狭山茶クリーム> ①狭山茶パウダー・三温糖・生クリーム少量を泡立て器でよく混ぜる・ダマがなくなるまで丁寧に ②残りの生クリームを加え、ボウルを氷水で冷やしながらいちごを飾りつけていく<仕上げ> ①いちごはヘタを切り落とし、飾り用4つを残してスライスする ②スコーンを半分に切る ③2の下半分にクリームを絞り、1のいちごを側面に貼り付ける ④上半分のスコーンをのせ、クリームを絞る ⑤いちごのをせ、茶漉しで粉砂糖をかけて完成

審査員コメント クリスマスツリーに見立てた盛り付けが素敵です。周りのスタイリングもおしゃれだと思います。レシピの丁寧さが作り手に寄り添っていると感じました。今後、Instagramにレシピが増えていくのが楽しみです。



米粉で作った 抹茶塩ケーキサレ

■材料

<ケーキサレ> 豆乳…100cc 卵…2個 サラダ油…30g 米粉…100g 抹茶…4g 塩…小さじ1/2 ベーキングパウダー…小さじ1 茹で小豆(甘さ控えめのもの)…50g クルミ…30g
<トッピング> 茹で小豆、ホイップクリーム、抹茶

■作り方

豆乳、卵、サラダ油をよく混ぜ合わせたら、米粉を加えてよく混ぜ合わせる。抹茶、塩、ベーキングパウダーを加える。茹で小豆を加えてさっくり混ぜ合わせ、サラダ油を薄く塗ったパウンドケーキ型に注ぎ入れる。上からクルミをふりかけ、180℃30分焼いたら完成。



審査員コメント トレンドの米粉スイーツと狭山茶を組み合わせたアイデアが素晴らしいです。全体のスタイリングも木のお皿を使うことで温かさを演出し、抹茶の緑を引き立たせています。



抹茶づくしのマドレーヌ

■材料

抹茶パウダー…10g 卵…1個 グラニュー糖…50g 薄力粉…38g アーモンドプードル…10g ベーキングパウダー…1g はちみつ…大さじ1 バター…50g ホワイトチョコレート…100g

■作り方

①ボウルに卵1個、グラニュー糖50gを入れ、湯せんにかけながらさらさらとするまでよく混ぜる。
②薄力粉38g、抹茶パウダー7g、アーモンドプードル10g、ベーキングパウダー1gをふるい、①に加えてよく混ぜる。③はちみつ大さじ1、溶かしたバター50gを加えてさらに混ぜる。④180℃に予熱したオーブンで17~20分ほど焼く。粗熱が取れたらラップをして乾燥を防ぐ。⑤コーティング用のホワイトチョコレート100gをさらさらになるまで溶かし、大さじ1ほど取り出して抹茶パウダー3gをダマがなくなるまで混ぜる。残りのホワイトチョコレートに混ぜ、薄緑色の抹茶チョコレートを作る。⑥油や水分をきれいに拭き取ったマドレーヌ型に⑤を入れてスプーンを使ってまんべんなく伸ばし、冷めたマドレーヌをはめ込む。冷凍庫に15分ほど入れて取り出し、指でぐっと押し型から取り出して完成。



審査員コメント マーブルになったチョコをマドレーヌにコーティングしていて、高級感を感じられます。作り方にもグラム表記をすることで分量確認の手間が省けるような心遣いにも感じました。



彩のかがやき緑の宝石~sayamacha オペラ~

■材料 (12cm×17cm1台分)

<抹茶ビスキュイ> ・卵…2個 ◎アーモンドパウダー…80g ◎粉糖…80g ◎米粉(彩のかがやきをミルサーで粉砕)…20g ◎卵白…1個分 ◎卵白(生食用)…1個分 ◎グラニュー糖…20g ☆抹茶(狭山茶使用)…大さじ1 ☆水…10cc <抹茶シロップ> ・水…30cc ・砂糖…15g ・抹茶(狭山茶使用)…小さじ1 ・抹茶リキュール…20g <クレーム・オ・プール> ◎卵黄(生食用)…1個分 ◎砂糖…20g ◎水…20cc ・無塩バター…150g ■抹茶(狭山茶使用)…大さじ1 ■水…小さじ1
<ガナッシュ> ・ホワイトチョコレート…65g ・生クリーム…55g ・抹茶(狭山茶使用)…大さじ1
コーティング用ホワイトチョコレート…70g(湯煎で溶かしておく)

■作り方

<ビスキュイ> ①溶き卵に◎をふるって加え、ハンドミキサーで白くもったりするまで混ぜる。●を加え低速で混ぜる。②別のボウルに卵白を入れコシを切る。グラニュー糖を2回に分けて加え混ぜ、低速でキメを整える。ツノがたつて折れるくらいまで。③①に②を2回に分けて加え、ゴムベラで切り混ぜる。天板に流し入れ、生地を表面を平らにし空気抜きをして190度13~15分オープンで焼く。
④焼き上がり後、ラップをかぶせておく。<ガナッシュ> ①刻んだホワイトチョコを湯煎で溶かす。
②鍋に生クリームと抹茶パウダーを入れ沸騰直前まで温め、①に加えよく混ぜる。
<クレーム・オ・プール> ①ボウルに卵黄、砂糖を入れ、湯煎で温めながらハンドミキサーでもったりするまで混ぜる。湯煎から外し、粗熱がとれるまでさらに混ぜ続ける。②別のボウルにバターを入れ、白っぽくなるまで混ぜる。②を2回に分けて加え混ぜる。■を加え混ぜる。



<組み立て> ①ビスキュイをラップごと裏返し、クッキングシートを剥がし表に返す。縦と横に十字に切り4枚にする。②1枚の裏面にコーティング用ホワイトチョコを塗る。乾いたら裏返しシロップをうつ。③ガナッシュの2分の1量をのせて塗り広げる。④ビスキュイにシロップをうちその面を下にして③に重ね、シロップをうつ。⑤クレーム・オ・プールの2分の1量を塗り広げる。⑥ビスキュイにシロップをうち、その面を下にして⑤に重ねシロップをうつ。⑦③から⑤までの工程をもう一度行い、冷蔵庫で冷やす。残りのコーティングチョコレートを流し広げる。⑧温めた包丁で4辺を切り落とす。⑨飾り付けをして完成。

審査員コメント クオリティの高いスイーツだと思いました。難しいレシピですが、丁寧に説明しています。写真、レシピからも真摯に製菓に取り組んでいることが伝わってきます。高校生ということで今後の活躍が楽しみです！

一次審査通過レシピも、特設サイトでご覧いただけます。



狭山茶を愉しもう スイーツレシピコンテスト2022 特設サイト
<https://saitama-sayamatea.com/>

