



国産紅茶発祥の地とされる佐伯市宇目で、今季の紅茶作りがありました。

① 以下の文章は、紅茶の製造工程です。A B C Dに入る言葉を答えてください。

- ア. 前日に摘み取った (A) を選別し、機械で (B)
- イ. (A) をプラスチック容器に入れて (C) させる
- ウ. 茶色く色づいた (A) を約 180 度の釜で (D)

(A) (B)
 (C) (D)

② 「宇目の紅茶」の特徴は？

.....

③ 宇目の紅茶作りの歴史は？

.....

【佐伯】国産紅茶発祥の地とされる佐伯市宇目で24日、今季の紅茶作りがあった。茶農家や地域住民でつくる「宇目茶」（清家美香代表）のメンバーが、宇目製茶工場の落水工場（宇目木浦内）に集まり作業。地

元産の茶葉を発酵させて釜でいり、香り豊かな紅茶を完成させた。メンバー9人が集合。前日に摘み取って一晩寝かせた茶葉を選別し、機械でもんでから、プラスチック容器に入れ発酵させ

た。宇目の紅茶は、山あいの地域ならではの蒸し暑さを利用した自然発酵が特徴。温度計で発酵具合を確認し、茶色く色づいた茶葉を約180度の釜でいって仕上げた。

発酵が進み過ぎないように作業は休みなく続き、工場一帯は夜遅くまで爽やかな紅茶の香りに包まれた。今年の製造量は約30t。清家代表（60）は「宇目の紅茶はまろやかな味わいが人気。今年は色つきもよく上々の出来」と話した。紅茶は今月中には市内の道の駅

などに並び、1袋（40g入り）税込み500円で販売される。「宇目茶（なご）によると、宇目で紅茶作りが始まったのは1875年とされる。大久保利通が同市宇目木浦と熊本県人吉市の2カ所で製造を始めたとの記録が残っており、当時は輸出品の一つだったとみられる。その後、生産は途絶え、2009年に「宇目の紅茶」として復活した。（乙咩啓太郎）

爽やかな香り 宇目の紅茶

茶農家ら製造



② 紅茶作りに向けて茶葉を選別する「宇目茶」のメンバーら。茶葉の発酵具合を確認する清家美香代表（右）ら。佐伯市宇目

