



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) 茶葉 (B) もむ
 (C) 発酵 (D) いる

② 「宇目の紅茶」の特徴は？

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。

③ 宇目の紅茶作りの歴史は？

1875年に大久保利通が佐伯市宇目木浦で製造を始めたとの記録が残っている。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。

【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30㍓。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（40㍓入り）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

