

茶の魅力 広げたい

濃厚な緑茶を作ることができる緑茶エスプレッソマシンが11、12両日、東京・霞が関の農林水産省内「消費者の部屋」で披露された＝写真。緑茶エスプレッソは茶葉を湯水で圧力をかけて入れ、健康成分が豊富な飲み物。試飲会もあり、参加者はミルクや炭酸、砂糖などを加え、カフェオレのような感覚で楽しんだ。

農水省の補助を受け、JA静岡経済連が加盟する全国茶生産団体連合会や日本茶インストラクター協会など4団体でつくる茶需要拡大技術確立推進協議会が開発を推進した。富士市の飲料・食品設備メーカー西山工業がマシンの開発を手掛け、静岡市の茶製造販売佐藤園は抽出に適した茶葉を作った。

マシンの緑茶用フィルター開発者

緑茶エスプレッソ機

都内で披露



で、都内でカフェを営む齊藤正二郎さん(47)は「新しい緑茶の楽しみ方として若者に広げたい。茶の需要は大きく伸びる可能性がある」と話した。

バンコクでカフェ付きパン店を営む会社の海外事業担当杉山亜美さん(28)は「東南アジアは日本食がはやっている。日本茶の導入も検討してみたい」と興味を示していた。

(松本利幸)