

# We LOVE ふるさと産品通信 Saijo Food

問合せ 市庁舎新館 4階 観光物産課  
物産・ブランド推進係 TEL0897-52-1380

## 西条産品応援団

いしづちくろちゃ

# 石鎚黒茶

幻のお茶といわれる石鎚黒茶は、小松町石鎚地区に伝わる我が国でも珍しい後発酵茶の一つで、中でも日本で2カ所ではしか生産されていない二段発酵茶です。

独特の香りと酸味があり、さっぱりとした後口が特徴のお茶で、近年ではその希少性もさることながら、大学ほかさまざまな研究機関によってその高い健康機能が解明されてきており、健康食材としても大きな注目を集めています。

## 石鎚黒茶の歴史

その歴史は古く、中世頃から家伝による製法で生産され、明治大正期には需要も多く、生産が盛んに行われていました。その後、山村集落から都市部への人口流出などに伴って生産者が減少し、その伝承が危惧される状況となりました。こうした中、石鎚黒茶を後世に残そうと、市内の生活研究グループが約20年前からその生産方法を研究し、多くの方たちの協力を得ながらその生産に取り組んできました。

## 継承・発展をめざして

現在では、市内の2つのグループが生産するようになりましたが、自然条件に左右されるほか、手作業による生産が主であるため、品質の良い製品をたくさんの皆さんに味わっていただくには、まだまだ課題が残っています。

そうした課題を解決し、石鎚黒茶がふるさとの特産品として地域の発展にも貢献していくことをめざし、今年6月に生産者・研究機関・企業・行政による「石鎚黒茶振興協議会」が設立されました。

## 黒茶づくり体験募集

地域遺産ともいえる貴重な黒茶と一緒に作ってみませんか。

興味のある方は次の問い合わせ先までご連絡ください。

■問合せ 石鎚黒茶振興協議会事務局 TEL0898-68-7322



石鎚黒茶の製造風景▶

西条  
高校生  
考案!

## 西条市の特産品を活用した新メニュー

### 黒茶ごはんの焼きおにぎり 黒茶漬けバージョン



▲焼きおにぎりで召し上がってもおいしいですよ。

#### <材料>

米…2合、黒茶…小さじ3、めんつゆ(濃縮2倍)…大さじ1、しょうゆ…適量  
お好みの具材/梅干し、わさび、のりなど

#### <作り方>

- ①すり鉢ですった黒茶葉とめんつゆを入れご飯を炊き、おにぎりを握る。
- ②フライパンに油をしき、両面にしょうゆをつけて焼き色がつくまで焼く。
- ③どんぶりに入れ、梅干し、わさび、のりを盛り付け、温かい黒茶をかける。

西条高校商業科では、地域活性化をテーマとした「研究課題」のひとつとして、黒茶を使ったレシピ開発や販売イベントなどを通じ、黒茶の新たな魅力を発信しています!