

■ 国産紅茶と和菓子をペアリングする

川村学園女子大学 築館 香澄

1. はじめに

ワインや日本酒、コーヒー等の飲料と食べ物との相性の良い組み合わせをマリアージュやペアリングと呼ぶように、昨今では、食べ物との相性の良さを考えながら茶を選び食事することをティーペアリングと称し、レストランやカフェ等で楽しんでいる。誰しも一度は経験のあるティーペアリングといえば、紅茶と菓子の組み合わせだろう。糖分やバターの多い濃厚な菓子には、適度な渋味や香味の強い紅茶との相性がよく、酸味のある菓子には、すっきりした香味の紅茶を合わせるとバランスが良い¹⁾とされている。

また、外国産の紅茶に比べて苦味や渋味が少なく、マイルドな味がする国産紅茶は、和菓子との相性が良い²⁾といった記述や、国産紅茶の専門店や紅茶の専門家が、国産紅茶と相性の良い和菓子を紹介するwebサイト^{3)~5)}もいくつか見られ、国産紅茶の場合には、洋菓子のみならず和菓子との相性も良い可能性がある。しかしながら、国産紅茶に関する研究は、中川致之らによる「紅茶の水色および品質とテアフラビンおよびテアルビジンの含量」⁶⁾や、西条了康らによる「紅茶の香気：Head space vaporの分析」⁷⁾、荒木裕子らによる「国産紅茶の抽出条件の違いによるDPPHラジカル消去とポリフェノール成分について」⁸⁾といった、国産紅茶に含まれる成分とその機能性に関するものが主であり、国産紅茶と和菓子のペアリングについての研究報告はみられない。

そこで本研究では、これまで個人的意見と経験に基づいて述べられていたティーペアリングの一端を明らかにすることを目的とし、国産紅茶と和菓子の相性について官能評価を行った。

2. ティーペアリングの歴史

茶と料理をペアリングするという概念は、1998年にニューヨークにあるWホテルにおいてティースムリエが登場し、料理と紅茶との相性について検討したことが始まりだと考えられている^{9)~11)}。また、2001年のFresh Cap Magazine「Tea & Food Pairings」の記事には、様々な茶と料理および食材との相性についての記載がある¹²⁾。次いで2012年には紅茶メーカーTWG Teaのマランダ・バーンズ氏が「How to Pair Tea with Food」において、アジア地域の最高級レストランでは、客がワインに代わる健康的で洗練された飲料を求めていることに気づき、レストラン経営者が茶に目を向け始めたと述べている¹³⁾。

国内では、西村勉氏が2014年（平成26年）にフランス料理店において、料理と日本茶のティーペアリングを提供し、2018年（平成30年）には日本ティーペアリング協会を設立した¹⁴⁾。また2019年（令和元年）には、農林水産省「産地活性化総合対策事業」マッチングイベントにおいてティーペアリング体験セミナーが開催された（図1）。このようにティーペアリングは国内においても注目



図1 茶と料理のペアリング

(2019年農林水産省「産地活性化総合対策事業」マッチングイベント)

注：著者撮影

Kasumi TSUKIDATE

川村学園女子大学生活創造学部生活文化学科 准教授
 [著者紹介] (略歴) 大妻女子大学家政学部食物学科管理栄養士専攻卒業、大妻女子大学人間文化研究科人間生活科学専攻修了 博士(生活科学)、管理栄養士、日本茶インストラクター協会認定 日本茶インストラクター、日本紅茶協会認定 日本ティーインストラクター [専門分野] 生活科学、食品学

され、現在ティーペアリングを提供するレストランやカフェが数多く見られる。

3. 国産紅茶の歴史と味わいの特徴

国産紅茶は、和紅茶や地紅茶とも呼ばれ、日本で栽培・加工された紅茶の総称である。「茶の事典」¹⁵⁾によると、日本は1858年（安政5年）に横浜を開港し、欧米市場向けの緑茶の輸出を始めた。しかし間もなく、当時イギリス領であったインドにおけるイギリス式紅茶生産と輸出が軌道に乗ると、わが国からイギリス向け緑茶の輸出は激減した。その後の富国強兵戦略の一環として「生糸と紅茶」を輸出の柱としたいと、1874年（明治7年）に内務省勸業寮農務課に「製茶係り」を置き、1876年（明治9年）には多田元吉ら2名をインド・アッサムとダージリン地方へと派遣し、「イギリス式紅茶」の製法を学ばせ、高知県で紅茶の試験栽培が開始された。

1927年（昭和2年）に三井農林株式会社が初の国産紅茶（三井紅茶）を販売した。当時、高級品の代表である紅茶は、一般家庭ではなかなか簡単に手を出せる物ではないとされていたが、一般の人にも紅茶の美味しさを広めたいという思いから販売を開始した¹⁶⁾。その後、1971年（昭和46年）の紅茶輸入自由化を機に、海外の安価な紅茶が普及し、わが国の国産紅茶の生産農家は緑茶生産へと回帰し、国産紅茶の生産は衰退していった。低迷を続けた国産紅茶であるが、1980年代のわが国での「イギリス紅茶ブーム」を受け、国産紅茶生産の復活の兆しが見られるようになった。また、2002年（平成14年）には地紅茶サミットという全国各地の国産紅茶の生産者が集うイベントが初めて開催されるなど少しずつ関心を集めるようになり、紅茶生産に取り組む農家は増えてきた。特に、2009年（平成21年）以降、緑茶価格の低迷が続き、二番茶以降の茶価が大幅に下落したためその対策として紅茶を作る農家が増えたことから生産量も増加している¹⁷⁾。

国産紅茶は、ティーバッグや缶入りのリーフティーの販売だけではなく、飲料メーカーからペットボトル飲料としても発売されている。2016年（平成28年）には（株）伊藤園が「日本の紅茶国産茶葉100%ストレートティー」を、2021年（令和3年）にはキリンビバレッジ（株）が「午後の紅茶 for HAPPINESS 熊本県産いちごティー」を発売した。現在では、2023年（令和5年）5月にアサヒ飲料（株）から「和紅茶 無糖ストレート」が発売されている。また近年、国産紅茶の専門店が見られるようになった。国産紅茶のブレンダーとして有名な岡本哲氏は、佐賀市に国産紅茶専門店「紅葉」を開き¹⁸⁾、また東京にある「TEA ROOM Yoshiki Handa」の半田貫規氏は、元々世界中の紅茶に触れテイस्टイングをする仕事をし

ていたが、作り手の笑顔を見ることができる、国産紅茶に惹かれ専門店を開いた¹⁹⁾。このように現在、国産紅茶は手軽に手に取ることができるペットボトル飲料から、専門店まで様々な形態で販売され、楽しまれていることが推察される。

国産紅茶の味わいの特徴について、立山は「味覚センサーによる国産紅茶の特性評価」²⁰⁾において、国産紅茶は酸味が弱く、渋味が少ないと述べている。また国産紅茶を特集した雑誌²¹⁾では、飲みなれている外国産の紅茶と違い、スッキリとした口当たりでまろやかな風味があり、苦みや渋さはあまり感じない飲みやすい紅茶であるとの記述がある。また本間²²⁾は、国産紅茶の“紅ふうき”の味は、個性的で上品な香りがすることから、ストレートでもおいしいが、さらにミルクを入れてもおいしくなり、また“紅ひかり”の味は、甘味とコクがあり、紅ふうきと同様にストレートでもミルクを入れてもおいしい。 “まなみさやか”の味は、瑞々しく、フルーティーな香りであると述べている。これらの文献や記述から、国産紅茶が外国産の紅茶とは異なる味わいを持つことは明らかであり、これとペアリングされる菓子にも違いが出る可能性が伺える。

4. 紅茶と菓子の相性についての官能評価

国産紅茶の味わいは苦渋味が少ないという特徴があり、一般に和菓子との相性が良いと言われている。そこで、和菓子と洋菓子をそれぞれ食べる際に合わせる紅茶として、国産紅茶とスリランカ紅茶（セイロン）のどちらの紅茶と相性が良いのかを明らかにするために官能評価を行った。

(1) 方法

1) 試料

紅茶試料には、ペットボトル飲料として発売されている国産紅茶の「和紅茶（アサヒ飲料株式会社）」と、スリランカ紅茶（セイロン）として長年人気のある「午後の紅茶無糖ストレート（キリンビバレッジ株式会社）」の2種類を使用した。紅茶試料は味覚認識装置（インテリジェントセンサーテクノロジー社製 TS-5000Z）を用いて味わいの分析をした。味わいの数値は、「紅茶合成基準液」の値を「0」とし、強い味を「+」、弱い味を「-」方向に表した。

菓子試料（表1、表2）には、和菓子より「どら焼き（米屋株式会社）」、「ようかん（井村屋株式会社）」、「わらび餅（株式会社明日香）」、「かりんとう（東京カリントウ株式会社）」、「せんべい（亀田製菓株式会社）」の5種類、洋菓子より「シュークリーム（フジフーズ株式会社）」、「みかんゼリー（株式会社ヤマハニチロ山形）」、「プリン

表1 官能評価に使用した和菓子とその原材料

菓子名	主な原材料名 (太字は特徴的な原材料)
どら焼き	砂糖, 小麦粉 , 鶏卵, 小豆 , 還元水飴, 水飴, 麦芽糖, 蜂蜜, みりん, 卵黄油
ようかん	砂糖, 生あん , 寒天
わらび餅	[餅] 砂糖, わらび粉 , 加工でんぷん, ソルビトール [黒糖蜜] 果糖ぶどう糖液糖, 砂糖, 水飴, カラメル色素 [きな粉] 大豆 , 砂糖, 食塩
かりんとう	黒砂糖 , 小麦粉 , 植物油脂, 糖製糖, 水飴, グラニュー糖, 胡麻, でんぷん分解物, イースト, 小麦たんぱく, 食塩
せんべい	うるち米, でんぷん, 植物油脂, 醤油 , 砂糖, 魚介エキス調味料, たんぱく加水分解物, 昆布エキス, 食塩

注：商品パッケージよりそれぞれ引用し，著者作成

表2 官能評価に使用した洋菓子とその原材料

菓子名	主な原材料名 (太字は特徴的な原材料)
シュークリーム	牛乳, 鶏卵, 小麦粉 , 砂糖, ファットスプレッド, クリーム , 乳等を主原料とする食品, バター, 植物油脂, 脱脂粉乳, でんぷん, 塩
みかんゼリー	みかんシロップ 漬け, 砂糖, 異性化液糖, こんにゃく粉, 寒天
プリン	加糖練乳, 砂糖 , ローストシュガー, 植物油脂, 脱脂粉乳, 生乳 , バター, 加糖 卵黄 , クリーム, 濃縮にんじん汁, 食塩, うるち米でん粉, こんにゃく粉, 寒天, 粘料
ドーナツ	小麦粉 , 砂糖 , ショートニング, 鶏卵, 植物油脂, 脱脂粉乳, ぶどう糖, 食塩, でんぷん, 乾燥卵黄, 乳製品, デキストリン, 乳たんぱく, 乳糖
ロールケーキ	クリーム , 液卵, 乳等を主原料とする食品, 砂糖, 小麦粉 , 食用植物油脂, 油脂加工食品, マーガリン

注：商品パッケージよりそれぞれ引用し，著者作成

(江崎グリコ株式会社)], 「ドーナツ (丸中製菓株式会社)」, 「ロールケーキ (コスモフーズ株式会社)」の5種類, 計10種類の菓子を使用した。

菓子は, 小麦粉の生地別に別の食材が入っている菓子として, 和菓子ではどら焼き, 洋菓子はシュークリームを選んだ。また, 寒天やでんぷん等を用いたゲル状の菓子として, 和菓子ではようかん, わらび餅, 洋菓子はみかんゼリー, プリンを選んだ。小麦粉を用いた生地に, 味をつけた菓子として, 和菓子ではかりんとう, 洋菓子はドーナツを選んだ。和菓子に使用される特徴的な食材として, うるち米, 醤油があり, これらを使用した, せんべいを用いた。また, あんや黒砂糖は, 和菓子に用いられる食材として特徴的であることから, どら焼き, ようかん, わらび餅, かりんとうを選択した。洋菓子に使用される特徴的な食材として果実, 生クリームがあり, これらを使用した, みかんゼリー, ロールケーキを選択した。

2) 評価者

事前に実験の目的と内容を説明のうえ, 参加の同意を

得られたK大学の栄養士養成課程に在籍する学生(女性)27名に「紅茶と菓子の相性について」の嗜好型官能評価を実施した。

3) 官能評価方法

紅茶は, 種類は示さず記号を付した無地の白い紙コップに入れ, 2種類を同時に提供した。菓子は, 一口サイズの大きさに切り分けた状態で, 1種類ずつ提供した。一つの菓子を食べながら, どちらの紅茶と相性が良いのか, 記号で回答を得た。和菓子と洋菓子はランダムになるように順番を決めた。官能評価は, 予備評価を行い, 同日に10種類の菓子について紅茶との相性調査を行うことが可能であることを確認し, 本評価は全て同日に実施した。

4) 統計処理

官能評価の結果の解析は, 2点試験法の両側検定 (JIS Z9080) を用いて, 試料間の有意差を判定した。

5) 倫理的配慮

本研究は, 川村学園女子大学における研究倫理審査委員会の承認 (承認番号: 川大修第5-692号) を得て実施し

た。

(2) 結果

官能評価の結果および菓子の特徴的な原材料について表3に示した。和菓子では原料に小豆あんを用いたどら焼き、ようかん、黒糖蜜の味が特徴的なわらび餅において、有意に国産紅茶との相性が良いと示された。黒砂糖を用いたかりんとう、うるち米や醤油を使用したせんべいでは、有意な差は認められなかった。

洋菓子では、小麦粉生地にかスタードが入ったシュークリームと、果実と寒天を使用したみかんゼリーにおいて、有意にスリランカ紅茶との相性が良いと示された。

牛乳を用いたプリンや小麦粉生地のドーナツ、生クリームを使用したロールケーキでは、有意な差が認められなかった。

(3) 考察

紅茶試料について、味覚センサーで測定した味わいの評価を見ると、渋味については、口に入れた時の渋味刺激（先味）と、飲み込んだ後に残る渋味（後味）共に国産紅茶よりもスリランカ紅茶で高かった。ボディ感や濃厚さを示す塩味（先味）は、スリランカ紅茶よりも国産紅茶で高かった。また、味わいの複雑さを示す苦味雑味（先味）については、大きな差は認められなかった（図2）。筆者が

表3 官能評価の結果

種類	特徴的な原材料	菓子名	国産紅茶	スリランカ紅茶
和菓子	小麦粉, 小豆	どら焼き	22**	5
	生あん, 寒天	ようかん	20*	7
	わらび粉, 黒糖蜜, 大豆	わらび餅	20*	7
	黒砂糖, 小麦粉	かりんとう	14	13
	うるち米, 醤油	せんべい	17	10
洋菓子	小麦粉, クリーム	シュークリーム	7	20*
	みかんシロップ漬け, 寒天	みかんゼリー	7	20*
	砂糖, 生乳, 卵黄	プリン	11	16
	小麦粉, 砂糖	ドーナツ	9	18
	クリーム, 小麦粉	ロールケーキ	10	17

*p<0.05, **p<0.01

(n=27)

注：著者作成

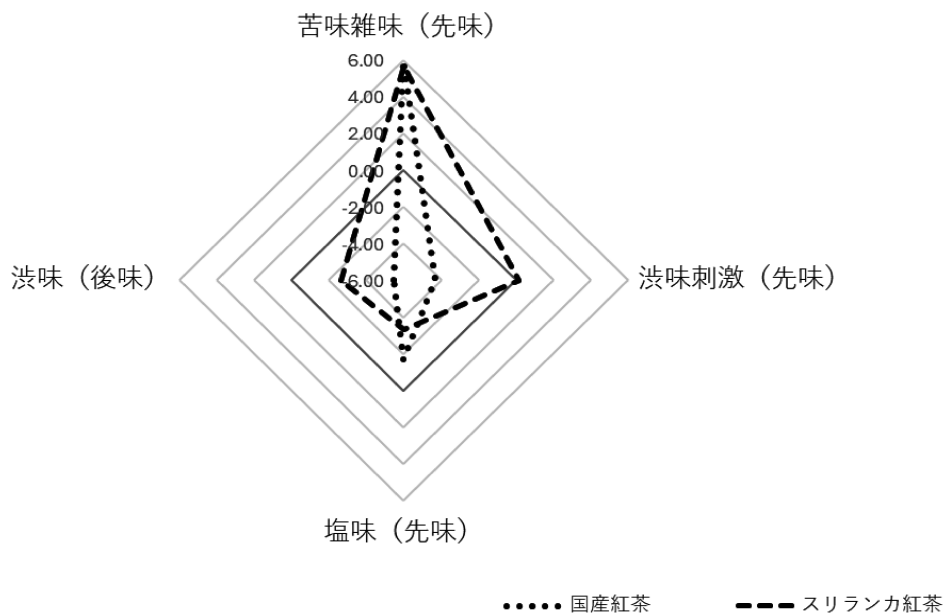


図2 国産紅茶とスリランカ紅茶の味わいチャート

注：筆者作成

試飲したところ、国産紅茶は、渋味や苦味がなくさっぱりしており、甘いまろやかな風味を感じた。スリランカ紅茶は渋味が強く、後味に苦味や華やかな香りを感じた。これらの評価は、これまでの文献や記述^{20)~22)}と一致する部分も多く、紅茶試料に用いた国産紅茶とスリランカ紅茶は、それぞれ一般的な代表される味わいであったと考えられる。

和菓子のどら焼きは、小麦粉を使用した生地 of 甘味や、小豆あんの強い甘味があることから、スリランカ紅茶との相性が良いことも考えられたが、国産紅茶との相性が有意に高いと評価された。筆者が試飲試食したところ、国産紅茶との組み合わせでは、飲み込んだ後にさっぱりとして嫌な渋味が舌に残らないことが心地良い印象であり、スリランカ紅茶では、口の中の甘味を洗い流した後渋味が舌に強く残り過ぎる印象であった。ようかんは、どら焼きよりもさらに小豆あんの味わいが特徴的であり、どら焼きと同様の理由で国産紅茶が好まれたと推察された。わらび餅は、つるんとした食感であるため、ゼラチンを使用した洋菓子と近いテクスチャーもあるが、黒糖蜜は、まろやかで甘い風味と深いコクがあり、国産紅茶の甘いまろやかな香りと相性が良かったと推察される。しかしながら、黒砂糖を使用したかりんとうでは、有意な差が認められなかったことから、黒糖蜜ではなく、わらび餅に乗っていた、きなこ（大豆）との相性が良かった可能性も考えられる。せんべいは、甘味が無く、醤油の風味と米粉の風味が強いことから、甘い香りが口の中に広がる国産紅茶と相性が良いと予想していたが、有意な差は認められなかった。

洋菓子のシュークリームは甘味が強く、スリランカ紅茶の渋味によって中和され、口の中がさっぱりとすることが、有意に相性が良いと評価された要因であると考えられる。また、みかんゼリーではフルーツの酸味が入ることで、砂糖の強い甘味とは違った味わいであったが、スリランカ紅茶の後味に残る香りとフルーツの酸味との相性がよく、後味は国産紅茶よりも華やかな印象であったことが、相性が良いと評価された要因であったと考えられる。プリン、牛乳、卵、砂糖の組み合わせた甘味が強い味わいのため、スリランカ紅茶の渋味との相性が良いと考えられるが、有意な差は認められなかった。またドーナツも、小麦粉、砂糖、卵を使用した甘い菓子であり、スリランカ紅茶の渋味との相性が良いと予想されるが、有意な差は認められなかった。ロールケーキでは、シュークリームと同様に小麦粉を使用した生地と、クリームを組み合わせた甘味のある菓子であるが、有意な差は認められなかった。同様の原材料を使用した菓子についてこのような違いが見られた理由について、本研究だけでは判断が出来ないが、実験に用いた商品の甘味

が強くなく、国産紅茶との相性も良かったために意見が分かれた可能性がある。

5. まとめと課題

国産紅茶の香りは、あまり華やかさはないが、強い渋味がないことが、和菓子に使用される小豆あんや、きなこ（大豆）、黒糖蜜といった食材の味わいと調和し、和菓子とのペアリングがより好まれた可能性がある。また、非常に甘い味わいの洋菓子は、渋味の強いスリランカ紅茶によって口の中をさっぱりとすることが出来るが、国産紅茶ではすっきりしきれない可能性がある。スリランカ紅茶を飲み込んだ後に残る華やかな香りは、洋菓子との相性が良かったと推察される。

しかしながら、本研究では紅茶試料の香りの測定、菓子試料の味わいや糖度の測定は行っていないため、相性の良い組み合わせについて、菓子試料に用いられた原材料の味わいとの相性なのか、もしくは糖度との関係なのかは不明である。これらについては、今後の検討課題である。

さらに、茶と食べ物の相性の良さについて検討する際には、茶の飲用習慣も影響してくる²³⁾ことから、「合う、合わない」といった相性だけではなく、ワインと食べ物のペアリングにも見られる相性の要素²⁴⁾、すなわち組み合わせた時の味わいについて、例えば「Wash（食べ物の味わいを茶が洗い流す）」、「SHARE（同じ香りの成分を持つ）」、「DOMINANT（飲み物と料理どちらかの強度が強すぎる）」等を提示し、これを選択させ分類することで、ペアリングされた理由を明らかにしていきたい。

付 記

この研究は、川村学園女子大学の渡邊莉奈氏、また生活文化学科に在籍する学生の皆さまのご協力により進めることができました。また味覚センサーによる紅茶の味わい分析では、(株)味香り戦略研究所の高橋貴洋氏、吉野凌太氏に多大なるご協力をいただきました。この場を借りて、心より感謝申し上げます。

文 献

- 1) 日本紅茶協会. 紅茶をもっと楽しむ12か月. 講談社, 2005.
- 2) 日本茶マガジン. “和紅茶とは？日本で作られている国産紅茶のお話”. 2020. <https://nihoncha-magazine.com/?p=58> (閲覧 2024.11.1).
- 3) 和紅茶専門店紅葉. “お菓子・お茶請け”. <https://creha.net/products/detail/64> (閲覧 2024.11.1).
- 4) レインプラントティー和紅茶コラムサイト. “おうちで和紅茶 和菓子と坂本園さやまかおり1st 2019”. 2020.

- <https://column.rainbrant-tea.com/blog/1591/>(閲 覧 2024.11.1).
- 5) 婦人画報. “プロが指南！紅茶に合わせる相思相愛の菓子”. 2021. <https://www.fujingaho.jp/gourmet/sweets/g35403780/koufuku-tea-sweeta-2102081/>(閲 覧 2024.11.1).
 - 6) 中川致之. 紅茶の水色および品質とテアフラビンおよびデアルビジン含量. 日本食品工業学会誌. 1969, 16, 6, 266-271.
 - 7) 西条了康, 桑原穆夫. 紅茶の香気: Head space vapor の分析. 茶業研究報告. 1969, 1969, 31, 11-18.
 - 8) 荒木裕子, 山下郁美, 渡邊悟. 国産紅茶の抽出条件の違いによる DPPH ラジカル消去とポリフェノール成分について. 平成25年度日本調理科学会大会研究発表要旨集. 2013, 1-59.
 - 9) (株) アルト・アルコ. “ティーペアリングを考える”. 2021. <https://www.alt-alc.com/post/>(閲 覧 2024.11.1).
 - 10) Hardin, J. G. L. “The Problem With Tea Sommeliers”. 2016. <https://www.killgreen.io/main/problem-with-tea-sommeliers/>(閲 覧 2024.11.1).
 - 11) Asia Society. “A New Twist to Summer Cocktails”. 2009. <https://asiasociety.org/blog/asia/new-twist-summer-cocktails> (閲 覧 2024.11.1).
 - 12) Podreka, T. “Tea & Food Pairings”. 2001. <https://www.serendipitea.com/pdf/Tea%20&%20Food%20Pairing%20~%20Tomislav.pdf> (閲 覧 2024.11.1).
 - 13) Wong, E. “How to Pair Tea with Food”. 2012. <https://www.tatlerasia.com/dining/food/how-to-pair-tea-with-food> (閲 覧 2024.11.1).
 - 14) 産経新聞. “ワインのように…ティーペアリング協会が目指す茶文化”. 2018. <https://www.sankei.com/article/20181219-KKEIKWXRQRPZ3KWCLORFFC7IPM/> (閲 覧 2024.11.1).
 - 15) 大森正司, 阿南豊正, 伊勢村護, 加藤みゆき, 瀧口明子, 中村洋一郎. 茶の事典. 株式会社朝倉書店, 2017.
 - 16) 三井農林株式会社. “日東紅茶の歴史”. <https://www.nittoh-tea.com/enjoy/history/index.html> (閲 覧 2024.11.1).
 - 17) 武田善行. 国産紅茶 近年の変化を探る. 緑茶通信. 2017, 41, 3-7.
 - 18) 奥田実紀. 国産紅茶の楽しみ～ “こうあるべき” がない自由自在のおもしろさ～. 緑茶通信. 2017, 41, 18-22.
 - 19) Fujimori, Y. 和紅茶をのまなくちゃ. Hanako. 2022, 1213, 16.
 - 20) 立山千草. 味覚センサーによる国産紅茶の特性評価. 新潟県生活文化研究会誌. 2015, 21, 6.
 - 21) Kumasaka, A. 和紅茶とは?. Hanako. 2023, 1220, 90-91.
 - 22) 本間節子. 日本茶のさわやかスイーツ. 世界文化社, 2017.
 - 23) 築館香澄. おいしさを創るフードテックの新展開 第3章お茶のおいしさ最前線とペアリング. シーエムシー出版, 2024.
 - 24) 川崎寛也. 月刊専門料理. 柴田書店, 2016.