

生野紅茶

増田莉亜 黒岩愛菜 宮崎葉名

林涼楓 枚田迅雲

ご当地グルメ班

背景

- ・ いい点 生野紅茶、特産物
- ・ 悪い点 少子高齢化、知名度が低い

目標

生野紅茶が地域の特産物ということを
幅広い人に知ってもらう

計画（前半）

日にち	活動内容
4月11日（金）	オリエンテーション 活動内容の検討
4月25日（金）	1学期の計画 生野紅茶について調べ学習
5月 2日（金）	テクニカル講座
5月 9日（金）	試作 ・カップケーキ ・マドレーヌ ・シフォンケーキ
5月30日（金）	マナー講座 但陽信用金庫 藤本さん
6月 6日（金）	生産者の白滝英雄さんを訪問
6月20日（金）	生野紅茶クッキーを生産されている井筒屋の斉藤さんを訪問
6月27日（金）	1学期のまとめ・中間発表準備

5月 初試作

- ・ カップケーキ
- ・ マドレーヌ
- ・ シフォンケーキ



カップケーキ

- ・紅茶の風味は感じられた
- ・紅茶を混ぜた生地が
底に沈んでしまった



マドレーヌ

- ・生地には紅茶葉がなじみ、
きれいに仕上がった
- ・溶かしバターが強く、紅茶
の風味が感じられなかった



シフォンケーキ

- ・紅茶の風味を感じられた
- ・もっとふわふわにしたい
- ・紅茶の香りを感じた



意見が分かれて絞
りきれなかった



生産者白滝さん訪問

- ・甘みがあって飲みやすい紅茶
- ・慣れたらご飯とも食べれる
- ・もともとあったお茶の木を復活させて紅茶を作り始めた
 - ・後継者を探している



井筒屋さん訪問

- ・マーガリンを使用している
- ・煮出した冷えた紅茶
- ・牛乳不必要



- ・ 生野に生野紅茶があると知った
- ・ 生野紅茶会長の白滝さんが現在
栽培している
- ・ 郷土資料には、羽柴秀吉が生野
で茶を飲んだ



今後の予定

- ・ 8月 パティシエさんと試作
- ・ 10月 校内販売
- ・ 11月 わだやマーケットに出店
- ・ カフェやお菓子屋さんなどを通してレシピを置いてもらう