



紅茶をおいしく いただくには

オーストラリアで一番手軽に味わえるお茶といえば、やっぱり「紅茶」。イギリスからの移民が多いオーストラリアでは、紅茶を楽しむ習慣が根強く残っています。

紅茶の入れ方

特別な道具を買わなくてもできる！ おいしい紅茶（リーフティー）のかんたんな入れ方を、本誌編集部でトライしてみました。



1 水を沸騰させる。5円玉くらいの気泡が出ている状態が目安。まず、ティーポット（急須でもOK）とカップにお湯を注いで温めておく。



2 温まったらお湯を捨て、ティースプーン1杯（2～3g）を1人分として、人数分茶葉を入れる。細かい茶葉は中盛、大きい茶葉は大盛。



3 沸騰したてのお湯（約100℃）を人数分注ぎ（1人分＝約150ml）、フタをして蒸らす。目安として細かい茶葉は2～3分、大きい茶葉は3～4分。



4 ポットの中を、スプーンで軽くひとまぜ。



5 茶こしで茶葉をこしながら、濃さが均一になるようにまわし注ぎする。



6 お好みで砂糖やミルクを入れてもOK。「それでは、いただきます！」



コラム オーストラリアの紅茶事情 ～その2～

“Billy Tea” 昔、開拓者がキャンプ地で飲んでいたお茶の飲み方。針金を通して取っ手を付けた空き缶に水を入れ、焚き火で煮立て、紅茶の葉を入れ、取っ手部分を持ちぐるぐる振り回し遠心力で葉を沈めてから飲む・・・というとってもワイルドなお茶。現在は、観光の一環として、牧場やアウトバックのツアーで味わうことができる。



今はスーパーなどで「Billy Tea」という商品名で、ティーバッグタイプのものが売られています。