

茶柱 その153

掛川お茶大使 & 日本茶インストラクター

吉岡亜衣加のお茶の間通信



**シェイカーを使って抹茶レシピに挑戦！
手軽にできてリピート確定です♪**

前回は掛川市役所にて、お茶を楽しむための「お茶を知る・体験する講座」を受講した様子をお伝えしました。今回は、その時のお土産に頂いた抹茶ミニシェイカーでお手軽なレシピを試してみましたので、良かったら参考にしてみてくださいね。

作るものは、一緒にいただいた「おうち抹茶レシピBOOK」から私が気に入ったものをチョイスしてみること。そもそも抹茶ミニシェイカーとは何かというと、茶筌が無くてもお抹茶を楽しめる抹茶用のシェイカーで、容器内底の形状でダマになりにくい構造になっていて、手軽に抹茶を楽しむことができますものですよ。抹茶という茶筌やお茶碗など専門的な道具を用意しなければいけないし、上手く攪拌するのも難しいと思いますが、これだけでいいですね！

さて、私が選んだレシピはというと「アイス抹茶ラテ」と「塩抹茶おむすび」の2つ。お店でも抹茶ラテを注文することが多いので、ぜひ自宅でも楽しみたいと思ったのと、シェイカーで抹茶塩を作ってみたかったのでセレクトしました。

まず「きほんの抹茶」というのを作ります。シェイカーに20ccの水と抹茶を2g入れ、フタを閉めたら20回ほど振り、きほんの抹茶ができました。アイス抹茶ラテはグラスに氷と牛乳、お好みでガムシロップを入れて混ぜた後に、先ほどのきほんの抹茶をそっと注ぎ込むだけで完成です。ダマも気にならず、注ぎたての抹茶が鮮やかで、出来立てのお抹茶の風味をしっかりと楽しむことができました。これはリピート確定です！

市役所のお茶講座でいただいた「抹茶ミニシェイカー」で抹茶レシピに挑戦♪



シェイカーで作ったきほんの抹茶を牛乳に注いで完成です。抹茶の風味をしっかりと楽しむことができました。



見た目も鮮やかな塩抹茶。皆さんも抹茶レシピを楽しんでみてはいかがでしょうか。

塩抹茶おむすびは、天然塩1g、抹茶2gの順でシェイカーに入れたらフタを閉めて振り、180gのあたためたご飯（私は玄米が好きで白米と合わせています）に混ぜてお好みの具と一緒にふんわり握ったら完成です。抹茶ミニシェイカーは粉末もよく混ざり、ご飯に混ぜ込んでもトッピングとして振りかけてもきれいです、とあったので振り掛けてみるバージョンにしてみました。私は瀬戸内の藻塩が気に入りで今回使用しましたが、しっかりと抹茶と塩が混ざっていて、ほろ苦さとうまみのある塩味が相性も良く大人の味です。見た目も鮮やかで何より抹茶の香りがとても良く、なんだか高級なおにぎりを食べているようでした。天ぷらの時にもこの抹茶塩が使えるそうですね。

おうち抹茶レシピBOOKには12レシピ掲載されていて、他にもシンプルな冷抹茶、温抹茶やクリーミー抹茶おしるこなどのスイーツ、抹茶香る西京焼きなどお食事のレシピがあり盛りだくさんです。皆さんも抹茶ミニシェイカーで手軽に抹茶レシピを楽しんでみてはいかがでしょうか。