

「バタバタ茶」茶菓子に

朝日・蛭谷地区 室町から愛飲



バタバタ茶を使った菓子「コハクとヒスイ」
を手にする疋田由香里さん＝朝日町役場で

朝日町の菓子店「ナチュラルスイーツほんぽん」（あいの風とやま鉄道泊駅内）が同町蛭谷地区に伝わるバタバタ茶を使った茶菓子「コハクとヒスイ」を開発し、二十七日、店主の疋田由香里さん（画）が町役場で笹原靖直町長に初披露した。十二月一、二の両日、大阪市阿倍野区の百貨店、あべのハルカス近鉄本店で開かれる「ハルカス大茶会 & Wa!菓子展」に出品する。（松本芳孝）

「ほんぽん」疋田さん ハルカス茶会出品へ

バタバタ茶はプーアル茶に似た後発酵茶「黒茶」を使った茶。独特の茶せんで泡立てる様子のせわしなさから名が付いた。蛭谷地区では室町時代から飲まれていたとされる。抗加齢、発がん抑制成分が多く含まれているとされる。

「コハクとヒスイ」は溶かした寒天にバタバタ茶、抹茶、煎茶の粉末、糖分を加えて固めた後、乾燥させた和菓子。外側はシャリシヤリ、中はゼリーの食感。

バタバタ茶を使うと茶色、抹茶、煎茶を使うと濃、淡の緑色になる。製造は乾燥を除き、手作業のため、一週間に四、五しか作れないという。

「いってみたい、住みたい朝日町ブランドづくりプロジェクト」の一環として、プロジェクトのプロデューサー・沢崎聡さんがバタバタ茶のブランド化のため、菓子制作と大茶会出品を提案したという。

疋田さんは「以前も液体のバタバタ茶を使った菓子に挑戦したが、色はついても風味が出せなかった。粉末にしたバタバタ茶を使っただけで、茶の味を出せた」と話した。

笹原町長は「安全安心で伝統も守る菓子は町の食文化のステータスを上げる」とねぎらい、町ふるさと納税返礼品にするよう疋田さんを促した。

コハクとヒスイは約百二十入り七百五十六円。