

# お茶のミタカ園通信



いつも大変お世話になっております。株式会社ミタカ広報室 田中誠一です。  
 熊本は、ようやく梅雨入りして、さっそく大雨が降り、じめじめしております。雨が少なく、過ごしやすい気候が続いていたのは嬉しかったのですが、記録がある中では、最も遅い梅雨入りということで、田植えが遅れている地域があるなど、農作物への影響は心配です。

さて最近テレビで取り上げられる機会の増えた「バタフライピー」の取扱をはじめました。

日本では「蝶豆(ちょうまめ)」、原産地のタイでは「アンチャン」と呼ばれています。  
 成分としてはポリフェノールの1種アントシアニンが含まれるので、美容のお茶といえると思いますが、やはり特徴は鮮やかな碧色。

カップ1杯に花2~3個程度で、きれいに色が出ます。  
 そのため天然の着色料として、ゼリーや氷、シロップなどの食品はもちろん、石鹸などにも使われています。  
 味と香りはほとんどクセがなく、ほんのり豆の香りが漂う程度です。

ですので、バタフライピー茶を飲んでも美味しくはないので、レモンなどを加えてお飲みいただくことになると思います。  
 レモンなどクエン酸を含むものを加えると、紫や水色へ変色します。  
 この性質を利用して、写真のようなグラデーションがあるドリンクを作ったり、色違いのゼリーを作ったりすることもできます。  
 ブレンド茶を作る場合は、レモングラスやペパーミントといった色があまり出なくて、香りが強いものを合わせると良いと思います。

また少量の取扱ですが、これから量とハーブ種類を少しずつ増やしていければと考えています。

