

阿波晩茶

阿波晩茶は、発酵させることで生まれる独特の香りと酸味が特徴で、少なくとも 400 年前から同じ方法で作られています。上勝では緑茶よりも阿波晩茶の方がよく出されます。もともとカフェインが少ないため、妊婦やすべての年齢層の人々が飲んでも安全です。

製法

七月から八月中旬にかけて茶葉は手摘みされた後、有害な細菌を殺すために茹でられます。その後、茶葉はすぐに伝統的な道具を用いて揉捻され、樽の中に入れられます。大気中の乳酸菌からの嫌氣的乳酸発酵を促すために樽から空気が抜かれ、二週間から一ヶ月の間発酵が続きます。その後、茶葉は天日で二～三日干されて、工程が終了します。この製造方法は 2018 年に無形文化財に指定されました。

健康上のメリット

徳島大学の福井裕行教授によれば、阿波晩茶に含まれるピロガロールには花粉症などのアレルギーを抑制し和らげる効果があるということが発見されたそうです。

違いを楽しむ

乳酸菌、畑の標高、また土壌の質が異なるため、どの二つをとっても同じ阿波晩茶はありません。九月下旬に開催される上勝阿波晩茶祭りは、茶農家の人々との交流や、異なるお茶の試飲と比較ができる貴重な機会となっています。